

# 北海道食のこだわり逸品ニュース

当ニュースは、弊社展開の秋葉原・ちゃばら「北海道食のこだわり逸品コーナー」の販売状況や弊社マーケティング活動の情報誌です。

発行

ベーシックインフォメーションセンター株式会社  
東京都千代田区東神田2-6-2 タカラビル5F  
TEL:03-3864-6351 FAX:03-3865-2007

## 秋葉原・ちゃばら「北海道のこだわり逸品コーナー」情報

<http://bic-foodproduce.jp/info/0406-chabara/>



### 12月の売れ筋NO.1



2018年の最終12月に売行好調だった商品は、株式会社神門の韃靼そばと韃靼そば茶でした。

韃靼そばは昨年同様に年末の年越しそば需要で、韃靼そば茶は昨年の透明のスタンドパックから金色に変更して、商品が目につくようになった影響だと考えます。

また、カフェインフリーで体にも優しいお茶である点をアピールしたことも販売に繋がったと考えます。

両商品ともルチン豊富で、体にも良い商品です。また通常の韃靼そばのような苦みを殆ど感じない新品種「満天きらり」は味も健康にも良い北海道の逸品です。

北海道雄武町フェアは秋葉原ちゃばら弊社「逸品」コーナーにて2月まで実施中です。是非お気軽にお立ちよください。

製造:株式会社 神門  
韃靼そば茶 価格:1,000円(税別) 韃靼そば 価格:310円(税別)  
<https://www.jinmon.jp/>

### トピックス

北海道オホーツク雄武町(おうむちょう)の豊かな恵みから生まれた  
昆布酢を使った『オリーブオイルドレッシング』の試食会を2019年2月3日(日)  
秋葉原ちゃばら内こまき食堂にて開催！！



#### 開催概要

日時:2019年2月3日(日)13時~16時(3時間)

会場:秋葉原ちゃばら こまき食堂

住所:東京都千代田区練堀町8丁目2番 CHABARA日本百貨店内

URL:<http://www.jrtk.jp/chabara/>

参加費:無料

試食:50人分限定、試食無くなり次第終了

#### 【メニュー】

- ◎ 雄武産鮭のホイル焼き
- ◎ ライスサラダ
- ◎ しらすとガーリックの焼きキャベツ

同時開催:2019年2月2日(土)・3日(日)に秋葉原ちゃばら店舗催事コーナーにて『うまい逸品雄武町フェア』試食販売開催！！

# 首都圏の販路開拓サポート活動

## 第2弾 北見市販路開拓支援商品を3店舗にご紹介

### 株式会社スーパーヤマザキ 府中店

〒183-8707 東京都府中市寿町1-6-3

<http://www.super-yamazaki.co.jp/>



首都圏に9店舗、府中に本部の有る地域密着型のスーパーヤマザキに今回は、北見市の商品を紹介。

今回好評だった商品は、イソップアグリシステムのソイソースと、日本製菓工業の熟成黒にんにくでした。ソイソースは、健康に意識の高いコレステロールを気にする顧客層に、商品が合うのでは、との見解でした。熟成黒にんにくは味がとても良い事が評価されました。ただ商品として北海道感が薄く、また北海道ならではのピンクにんにくのPRが弱いとの指摘も受けました。

この2品については見積もり依頼も有ったので、今後は条件面などを詰めていきたいと思えます。



### Eclipse first

〒101-0044 東京都 千代田区鍛冶町2-7-10

<https://www.facebook.com/eclipse.kanda/>



神田駅から歩いて3分の場所にあるEclipse firstはシードルを30種類以上取り揃えている都内でも珍しいシードル専門店のバーです。今回オホーツクオーチャードの旭りんごのシードルの評価を聞きたく訪問。旭りんごシードルについてはご存知でした。まず質問されたのが、価格が通常の約3倍する理由でした。旭りんごの希少性と生産量が限られている事を説明し、理解して頂きましたが、同時にその価値をPRしないと、お客様が納得してくれませんかとも言われました。お酒としてはまだシェアの低いシードルを今後メジャーなものにしていきたいのが、オーナーの夢だそうです。



### ナショナル物産株式会社

〒106-0047 東京都港区南麻布4-5-2

<http://www.national-azabu.com/>



ナショナル物産株式会社は、ナショナル麻布、ナショナル広尾ガーデンヒルズ、ナショナル田園(田園調布)の3店舗を拠点としており、高級住宅街で富裕層向けの高級スーパーとして展開している。今回は、北見のオホーツクベーカを紹介。

ケーキハウステンカーベルの原材料(訓子府の平飼いたまご・興部の発酵バター・訓子府の天然はちみつ)や商品の製法へのこだわりに関心をもって頂いた。価格は若干割高だが、味の良さは納得して頂き、今後も高品質な北海道の商品を紹介したいと思います。





### FOOD PRODUCE 伊藤敏郎の 食のトレンドピックアップ

トレンド食材の市場性、斬新な販路形態、ユニークな販促活動、消費者の購買深層心理など、食品が売れる為のマーケティング情報を発信。



1983年にマーケティング会社ベーシックインフォメーションセンター(株)を設立  
2007年に食品分野や農業分野のコンサルティング、商品開発、販路開拓等も手掛け、それらに関わった案件は250件以上を数える。

#### ～これからの販路開拓は塊を編成せよ！～

2019年が始まった。新年早々から忙しい日々を送っている。忙しいのは良い事だと言うが、とにかく忙しい。『北見市食品事業者6商品の販路開拓』、『雄武町食品事業者3商品の販路開拓とPR企画』、更に『さくらんぼ』『混ぜごはんの素』等の商品開発サポート。一方、取引販売店からは『北海道の逸品フェア企画』のオファーが飛び込んできたりである。

新年の挨拶をかねて、販売店のバイヤーへ弊社担当者と一緒にサンプルを持参し商品の説明。そこで改めて感じた事がある。それは、北見や雄武の加工品を知らないバイヤーが如何に多い事か。弊社がサポートしている加工品は、地域のこだわった逸品なので知らないのは仕方ないと思うが、残念でもある。バイヤーは、北海道の催事や面談会、あるいはWebで商品情報を収集しているが、その場に参加している加工品は限られている。

そんな事から、“北海道の逸品を集めたフェアが出来ないか？”と相談された。どうもブランド菓子や加工品だけを集めたフェアでは、集客には繋がらない様であり、また、彼らが北海道の逸品を知る術を知らないし、知るには時間と経費がかかる。その様な背景があって『北海道の催事企画』の相談が徐々に増えている。嬉しい限りである。

そこで、これからの販路開拓の手法について言いたい。昨年11月21日の「北見の講演会」第二部でも伝えたが、首都圏の消費者は、北海道のブランド商品に飽きた感があり、むしろ、あまり知られていない地域のこだわった逸品に魅力を感じている。それは、地域の逸品に作り手の熱い物語が込められていると感じており、都会の人が田舎に憧れたり、昔を懐かしむのと同じ感覚なのかも知れない。

但し、バイヤーへの販路開拓は、いくらこだわった逸品でも1種類だけでは難しい。彼らも商売であり1種類だけでは利益を上げられない。そこで、逸品の塊を編成する事が求められる。1業者でも商品アイテム数を多く持っている事。1商品しかない場合は、地域の商品を集めるか、地域が難しければ、企業同士が集まり塊を編成する事である。今年度は、この様な販路開拓を実施する。サザビーリーグAKOMEYA事業部や東急百貨店本店も賛同している。

### 南極料理人 西村 淳の 北海道食のワンダーランド

北海道の隠れている食材、貴重な食材、或いは規格外や捨てられている食材を、如何に美味しく創り上げるか、レシピ創りから新商品開発のヒントを提供。



海上保安官として南極地域観測隊に参加した経験を踏まえ「南極料理人」として著述や講演会、料理の講習会、メディアに出演。2009年に「オーロラキッチン」を設立。北海道企業の食品開発を手掛ける。

#### ～「テレビが始まる2」～

打ち合わせで上京した。場所は画像製作会社ではトップクラスの「ロボット」内にある会議室と決定した。都内なのだが、静かな場所にドーンと自社ビルが建っていた。ロビーに入ると、メジャーな映画のポスターがずらりと貼られていた。

綺麗な映画女優さんなんてのがいないかと周りをみまわしたが、受付のお姉さんに不審者を見とがめる視線を返されたので、「周りぐるぐる視線作戦」はやむなく中止となった。

やがてお呼びがかかり会議室へ・・・。

ドアを開けるとなんといきなり「ハマケン」が出現した。状況的には会議室に早く入っていただけなのだが、自分的にはいきなりハマケン出現ドーン！！である。少し遅めに万雷の拍手と共に入場、そして進行とイメージしていたのだが、別にライブに来たわけではないからこれはこれで正しい。ただドアを開けるといきなり芸能界だから本当にびっくりした。会議の内容は残念ながら覚えていない。もともと会議・打ち合わせ・ミーティングのたぐいは好きじゃないというより嫌いである。

内容も話し合いと言うより、契約に関することが主な内容だったから、これはもう門外漢というより、無関係のせかいであった。

後日東映の映画村での製作現場にも行ったが、本物の基地ではないのに、見たことのある「既視感」を味わった。フードコーディネーターのお姉様が綺麗な人で「撮影現場見学及び芸能人に会いに行こう」ツアー体験記だったはずなのに、調理現場でほとんど時間を費やしてしまったのは我ながら情けない。ただ彼女は映画の「南極料理人」を見て感激し、この世界に飛び込んだということで、なんとなく心情的には同志愛が増した。綺麗なからその場にいたんやろ！」と言われたら、まんざらはずれてもいないから、一言も言い訳はでてこない。ただ自分の人生を変えてくれた、南極の現場がセットといえども存在し、その暮らしぶりを芝居の中で表現してくれている役者諸氏の存在には感謝してもしきれない。

たっぷりその場を堪能し北海道へ帰ってきたのだが、今でも不思議な感情が胸を支配している。確かに南極時代の自分があるそこにはいた。別の自分が一生懸命生きていた。ぜひとも見て欲しい。