

ファミマのおでん・中華まん 2016 ～おでんは過去最大の刷新～

ファミリーマートは8月23日（火）から、つゆも具材も全てを刷新した“ファミマのおでん”と“ファミマの中華まん”を全国のファミリーマート店舗約11,900店で順次販売する。

ファミマのおでん

今回、おでんは販売開始以来最大の刷新となる。具材・つゆ・提供環境の課題を改善し、2016年度のおでん商戦に臨む。今年度の売上目標は前年比150%。

同社商品本部ファストフーズグループ池澤隆明マネジャーは「おでんは家庭の食卓の惣菜やおつまみとして、様々な食シーンに対応でき、まだまだ伸ばさせることができる」とした。

また、競合 CVS 企業が8月上旬よりおでんの販売をスタートさせているのに対し、同社が8月23日からの販売なのは、「2年前までは競合他社同



様にお盆前からおでんを販売してきたが、売れないためにお盆明け後の販売開始となった」とした。

【今までのおでんの課題】

- 具材：具材が差別化されていない。
- つゆ：時間が経つと美味しくなくなる。
- 提供環境：お客様に提供する商品が最高の状態ではない。

■具材の刷新

- ・つゆのだしを吸って美味しくなる具材と、だしをさらに美味しくする具材に分けて徹底的に見直した。「厚切大根」は、調理加熱時間・温度を見直すことで、みずみずしい食感に改善。
- ・調味液を変更することで色の改善やつゆとの一体感を向上。
- ・フローズン原料からチルド原料への変更。
- ・チルド具材の更なるグレードアップ。
- ・畜肉系商品、練り物商品のボリュームアップ。

■つゆの刷新

- ・鰹節、昆布、みりんなど、原料がそれぞれ持つ味わいや香りなどを最大限引き出し、だしの美味し

さを追求するため、調味料の使用をできるだけ少なくした。

- ・煮込んだ後もつゆの澄んだ透明色と香りが維持されるよう、原材料の見直し、チルド流通・チルド保管へ変更した。
- ・地域ごとの美味しさをさらに追及し、昨年の5エリアから7エリアに変更した。

■売場環境の刷新

- ・これまではおでん鍋の蓋がくもり、中身が見えなかったが、蓋に特殊フィルム加工をすることで中身が見えるようになった。



▲左は従来型の蓋。右は蓋に特殊フィルム加工をしており、水滴でくもらず商品が見られる。

1
**契約企業以外の閲覧・利用、非契約者への譲渡を固く禁じております。
不正利用は利用規約違反であり、著作権法に抵触する恐れがあります。**

ファミマの中華まん

中華まん市場規模は約 385 億円で微増傾向にある。同社中華まん売上高前年比は、2013 年度 101.4%、2014 年度 101.3%、2015 年度 101.3% とこちらも微増である。中華まん商戦においても課題を改善し 2016 年度の中華まん商戦に臨む。今年度の売上目標は前年比 150%。

【今までの中華まんの課題】

- 商品：中華まん自体が差別化されていない。
- 売場：マンネリ化した販促物と蛍光灯のみの暗い売場。
- 提供環境：お客様に提供する商品が最高の状態ではない。

■商品

- ・専門店を超えるおいしさを実現。「ファミマプレミアム肉まん」では、専門店「551 蓬莱」の豚まんをベンチマークし、国産素材を使用し「中具」と「生地」の割合を従来の 4:6 から 5:5 に変更。また、豚肉のカットサイズを変更し、しっかりと肉粒感のある商品に仕上げた。
- ・ファミリーマート限定の選べる美味しさ。
- ・定番の飽きない商品。肉まんは中具：生地を 5：5 に変更。ピザまんではチーズを昨年比 80% 増量。

■売場

- ・業界初の LED 照明付什器でさらに明るい売場に。



【商品名】ファミマプレミアム肉まん
 【価格】本体：167 円
 【内容】中具と生地の比率を約 5：5 に変更することで具材感を味わっていただける仕立てにした。豚肉を増量し、豚肉の食感、ジューシーさが楽しめるプレミアム肉まん。
 【発売日】9月6日（火）



【商品名】チーズたっぷりピザまん
 【価格】本体：112 円
 【内容】チーズを伸びのあるモツアレラと旨味のあるゴーダの組合せに変更し、チーズ量を増量する事でチーズ感を強く感じられ、トマトソースとの相性も抜群のピザまん。
 【発売日】8月23日（火）



▲ LED 照明付新什器。