

ファミリーマート 「2017年度 おでん・中華まん」 ～ 中華まんはファミマ市場最大の刷新～

ファミリーマートは2017年度の秋冬商戦にむけて、ファミチキ・焼きとりを筆頭に、レジ横スペースで大好評展開中の「ファミ横商店街」の新たなラインナップとして、「ファミ横商店街 おでん処」と題した新作のおでんを8月22日（火）から、全国のファミリーマート・サークルK・サンクス約18,000店舗で展開する。

また、同時に什器上部に「ファミ横中華街」のPOPを付けた2017年度「ファミマの中華まん」も展開する。

今年度の中華まんは、同社中華まん史上最大の刷新となる。

■ファミマのおでん

本年度のおでんは、昨年度大幅に刷新を実施したため、主に①おでんつゆの磨き込みと②店舗オペレーションの一部簡素化にとどまった。

おでんの家庭の食卓での出現率は、2009年～2011年にかけて下降傾向にあり、2012年以降は横ばいを続けている。また、コンビニエンスストア(CVS)でのマーケットも縮小傾向にあり、2016年度は約413億円と2015年度対比で約66億円(約5%)減少。なお、2016年度の同社実績としては、セール施策(70円セールなど)の縮小等により、前年比約94%と苦戦したという。

同社商品本部ファストフーズ部の島田奈奈部長は「8月の売上進捗は、雨がが続いていることでアイスやフラップなどの夏商材の売上が思うように伸びずに苦戦しているが、気温が低いことでおでんと中華まんには追い風といえる。おでんの70円セールの実施日数については、去年は8日間であり、今年



も9月～11月の間の需要の高いタイミングで8日以上で実施していきたい。販売目標は、おでんは前年度売上比110%、中華まんは120%とした。

【2017年度 おでんのポイント】

①おでんつゆの磨き込み

より澄んだ黄金色と昆布だしの豊かな香りが長時間保たれるよう、利尻昆布から真昆布に変更。おでん専門店のように“昆布だし”の効いた旨味と香りが強いおでんに仕上げた。

②店舗オペレーションの一部簡素化

具材の製法等を見直すことで、店舗におけるおでんの仕込み作業の中で負荷が大きかった「油抜き」を全廃し、ストアスタッフの店舗オペレーション低減を図る。

③その他

数量限定メニューなども投入。約25種類の商品ラインナップで開始し、来月以降毎月3～4種類の新メニュー(数量限定商品)を追加発売する。また、9月にはサークルKサンクスで支持の高かった「屋台風おでん」も発売する。