

「Seijo Ishii Meal Kit 成城石井の楽チン！キッチン！」 ～第1弾は中華3品、プロの味わいを楽チン調理で～

成城石井は5月28日(木)、同社初のミールキットシリーズ「Seijo Ishii Meal Kit 成城石井の楽チン！キッチン！」の第1弾となる3商品を発売した。いずれも、成城石井の精肉取り扱い可能店舗150店舗で販売する。

近年、共働きや少人数の世帯の増加などにより、食事づくりの手間を軽減できる簡便性の高い食品が注目を集めている。同社では、自宅の電子レンジで加熱し仕上げる「レンジアップ惣菜」を2017年に発売して以来、その売上額は2017年度/2019年度の比較で約2倍伸長している。また、最近では在宅勤務など自宅で過ごす時間が増えたことにより、食事づくりの負担増加が課題になる一方、日々の楽しみとして家庭でよりおいしく本格的な食事を食べたいというニーズも高まっている。こうした背景から、同社では本格的な「成城石井ならではのプロの味わい」と手間を抑えた「楽チン調理」を両立させた新商品として、ミールキットシリーズ「Seijo Ishii Meal Kit 成城石井の楽チン！キッチン！」を発売する。

同ミールキットは、自家製惣菜などの製造拠点である同社セントラルキッチン（以下CK）で製造。CKには「プロの味を家庭でも気軽に楽しめるものを」というコンセプトのもと、有名料理店などで経験を積んだ調理人が多数在籍している。

同ミールキットの特長としては、

- ①家庭で手軽にプロの味：レシピや調味料はCKのシェフが本品のためだけに考案。家庭で難しい本格的な味が楽しめる。
- ②手間なし約10分の時短調理：具材は全て下ごしらえ済みで、まな板・包丁は不要。手軽かつ



成城石井ミールキット
「日南鶏肉団子とごろごろ野菜の黒酢あんかけ」

短時間で調理可能。

- ③直火調理が引き出すおいしさ：具材のシャキシャキ感や香ばしさが惣菜とは異なり、ミールキットならではの魅力。

シリーズ第1弾は「日南鶏肉団子とごろごろ野菜の黒酢あんかけ」「海老と国産豚肉の海鮮だし八宝菜」「国産豚肉の特製たれ回鍋肉」の中華料理3メニュー。様々な具材や調味料の準備・下ごしらえが必要で、家庭では本格的に作ることが難しいメニューを提供する。また、食べ応えのあるボリュームで、1人前あたり1日の1/2の野菜が摂れるのも魅力の1つであり、化学調味料、合成着色料、合成甘味料、保存料は不使用で製造されている。

今後は、同社直輸入の生パスタを使用したイタリアンのほか、秋冬に向けてはCKのシェフ特製ソースやだしを使用した本格的な煮込み料理や鍋料理のキットなど、各シーズンに合わせた商品を開発していく。

※続きは正規版の購読にお申し込み下さい。

Food Navigation 年間利用会員様 募集のご案内

惣菜



惣菜売場のポイントは弁当。弁当類は平
台で展開され、弁当の盛り付けに特に力
を入れているという。百貨店の商品の盛り付け
を目指し、ボリュームを出しつつ、豪華に見得
るように、品
目や色合いなど工夫され
ている。

米飯



「赤魚の粕漬弁当」
「季節の彩りはっつき弁当」
「季節の味覚聯席」



「豚肉アスパラチーズ弁当」
「厚切り鮭弁当」
「あゆの塩焼」

“鮮度感”のある情報を...

ヨークベニマル矢野目店オープン当日、開
ヨークベニマルの大高善興社長（代表取
締役社長 兼 COO、セブン&アイ HLD. 取締役）
は震災後1年の東北エリア、自社について次
のようにコメントした。

■3.11以降の変化
東北エリアを見ていると、3.11 大震災以降の購買
行動が変わってきたように見える。一つは高齢化、年
金、社会保障に関する不安から、1円でも安くという
節約志向にある。もう一方で、同じ買い物をするの
であれば、商品を吟味して安全・安心など、価値のある
ものを買うというニーズが一段と高まっており、大
きく二極化してきたといえる。どっつかずの商品や
サービスは消え行く傾向にあるようだ。自分達のター
ゲットとコンセプトを明確にし、お客様を創造してい

も好調なセブンイレブンのマネジメント力などを
もっと学ぶべきであると思っている。

■セブンプレミアム商品について
セブンプレミアム商品の開発には、明確な目標や
志、コンセプトが必要。これからはカテゴリー毎に
「コア」商品を作らなくては生き残れない。セブン
プレミアムシリーズに関してはリピーターが増えて
おり、特にゴールドシリーズに関しては、月を追う
ごとに増えている。価格は安くはないが支持は高い。
大事なのはベーシックな商品でリピーターをしっかり
作っていくこと。珍しいものを作るより、基本の
商品で多くの支持を集めていくことが大切。



■SMにとってのPB
我々の販売の最大のプライベートブランドは野菜
であり、鮮魚であり、精肉であり、デリカテッセン
である。そこにデiyリーや加工、セブンプレミアム
セブンプレミアム商品の開発には、明確な目標や志、
コンセプトが必要。これからはカテゴリー毎に「コ
ア」商品を作らなくては生き残れない。セブンプレ
ミアムシリーズに関してはリピーターが増えてお
り、特にゴールドシリーズに関しては、月を追うこ
とに増えている。価格は安くはないが支持は高い。
大事なのはベーシックな商品でリピーターをしっかり
作っていくこと。珍しいものを作るより、基本の
商品で多くの支持を集めていくことが大切。
東北エリアを見ていると、3.11 大震災以降の購買
行動が変わってきたように見える。一つは高齢化、年
金、社会保障に関する不安から、1円でも安くという
節約志向にある。もう一方で、同じ買い物をするの
であれば、商品を吟味して安全

◀▲上記記事は過去
掲載記事例です。

■『Food Navigation』とは・・・

スーパーマーケットの新店をはじめ、コンビニや一部外食など、惣菜を中心に生鮮部門などもレポートする Web 閲覧媒体です。特に惣菜においては、各バイヤーのコメントなど鮮度感のある情報を提供しております。

■年間サービス利用料金

年間サービス利用料：90,900円+税（税込 99,990円） ※こちらは小売業様価格となります。

■ご利用にあたって

- ※当サービス利用申込企業様は当サービス「利用規約」を承諾したものとします。
- ※当サービスでは、会員様が安全にご利用頂けるよう暗号化ファイル（FinalCode システム）での提供をしております。FinalCode の動作環境としては、OS は Windows7 以降、Web ブラウザーは Internet Explorer 10、11、Microsoft Edge となっております。※ JavaScript 使用 ※ Cookie 使用。
- ※また、当サービスは契約企業内のみでの利用となっており、営業手段としての利用は禁止しております。

《 入 会 申 込 書 》

株式会社フードナビゲーションジャパン 担当：小池 宛

FAX. 048-424-5547 TEL. 048-424-5546
携帯：090-2545-4724
E-mail：info@foodnavigation.com

申込日： 年 月 日（ 年 月より利用開始）

『Food Navigation』利用規約を承諾し、年間利用に申し込みます。 ※左空欄にチェックを入れて下さい。

配 信 先 担 当 者	企業名	〒	連絡先	TEL:
	住所 部署 役職 氏名		情報配信先	FAX: E-mail:
請 求 先	請求書送付先 担当者 部署・ 役職・氏名		連絡先	TEL: FAX: