

伊勢丹新宿店

「ISETAN いなり寿司フェス」開催

伊勢丹新宿店は2023年10月11日(水)～10月17日(火)の7日間、本館地下1階のフードコレクション(食品売場)において「ISETAN いなり寿司フェス」を開催中。お米がおいしいこの季節に「お稲荷さん(いなり寿司)」が主役のイベントを開催中。全国から多種多様なお稲荷さんが大集合し、実演販売も実施する。当号ではバイヤーおすすめの6品を紹介する。



だしいなり 海木「だしいなり」(4個入) 1,491円

※実演販売

福岡県の日本料理店から生まれた専門店“だしいなり 海木（かいぼく）”は、国産大豆で作る熊本名産の「南関揚げ」を特注し、油揚げに合うようにこだわった出汁をたっぷり含ませる“だしいなり”的元祖とされる専門店。丁寧に下処理した油揚げは、もちもちとジューシーな口当たりで、カツオベースの上品な出汁がふっくらと炊き上げたお米に優しい甘みを加えている。会場ではお米を炊いてシャリを作るところから実演しており、風味豊かな出汁と炊き立つお米の香りを感じることができる。

素材はもちろん、見た目の彩りにもこだわる東京・神田のお稲荷さん専門店。絆木の箱に5種類のお稲荷さんを詰めた「五色」は、自分へのご褒美はもちろん、記念日のご馳走や手土産として大人気。定番の「狐(プレーン)」をはじめ、トマトとバジルが意外な「茜」、カレーといぶりがっこを組み合わせた「金糸雀(カナリア)」、ちりめん山椒があとを引く「織部(おりべ)」、牛肉とゴボウの旨味たっぷりの「紫紺」と、ユニークなラインナップとなっている。



つきじ天狐「五色」(10貫入) 1,680円

Food Navigation 年間利用会員様 募集のご案内

惣菜



惣菜売場でのポイントは弁当。弁当類は平成台で展開され、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、品目や色合いなども工夫されている。

米飯



「赤魚の絞漬け弁当」「季節の彩りはづき弁当」



「厚切り鮭弁当」「豚肉アスパラチーズ巻弁当」

温惣菜



「アグリーフライ」「あゆの塩焼」

鮮度感
のある情報を…

3.11以降の変化

東北エリアを見ると、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。もう一方では、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、大きくなり化してきたといえる。どっか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く



「ヤオコー川越的場店」
「ヤオコー進化を象徴する新フランチャイズ店」
オープン

も好調なセブンプレミアム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と作っていくこと。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。もう一方では、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、大きくなり化してきたといえる。どっか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く

◀▲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Windows8.1以降、WebブラウザはInternet Explorer 11、Microsoft Edge（JavaScript使用／Cookie使用）となっております。

※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 | | FAX: |
| | | 情報配信先 | 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: |