

大丸東京店「秋の行楽弁当 30選」

～行楽シーズン向け、ちょっと贅沢な弁当～

今 年は行動制限のない秋となり、行楽客が多く出ると予想される。東京駅に直結し、フロア全体で年間延べ約1000種の弁当を販売する大丸東京店では、行楽シーズンにぴったりで、いつもより少し贅沢で豪華な弁当や秋の素材を使用したこの時期だけの弁当など、約30種を期間限定で販売する。



創作鮓処タキモト「行楽プリティミルフィーユ」

1,595円

行楽にピッタリのプリティサイズのミルフィーユ。サイズはプリティでも具だくさんで食べ応えバッチリ。人気のいくらやすわいがに、ネギトロ、甘えび、炙りサワラ、栗を添えた海の宝石箱。※各日50折。



牛たんかねざき「牛たんまるごと贅沢弁当」5,400円

厚切り牛たんステーキと薄切りの塩味、味噌味、牛たんやわらか煮などが入った牛たんづくしの行楽弁当。

知床鮓「十二单衣」1,800円

霜降り鯉（にしん）やサーモン、穴子、カレイ、炙金目鯛、数の子、炙サーモン、イカ、北寄貝、カニ、イカ、玉子の12種類の食材が入ったちらし寿司。



味の梅ばち「米沢牛・山形牛『秋』弁当」3,400円
米沢牛はガーリックソース味で、山形牛はトリュフ塩味と2つの味をステーキで食べ比べ。焼肉は米沢牛を醤油タレで仕上げ3つの肉の味が楽しめる。さらに、秋の季節にぴったりの「栗ごはん」も楽しめる。各日10折。

※**続きを読むは正規版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 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、ボリュームを出したつ、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。

「赤魚の給漬弁当」

米飯



「季節の彩りはづき弁当」「季節の味覚御膳」

「厚切り鮭弁当」

「豚肉アスパラチーズ巻弁当」

温惣菜



鮮度感
のある情報を

…



「ヤオコー川越的場店」
「ヤオコー進化を象徴
新フランチャイズ店」
「オーブン

も好調なセブンプレミア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。

■セブンプレミア商品について

セブンプレミア商品の開発においては、明確な目標や志、コア商品を作らなくては生き残れない。セブンプレミア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していくことが大切。

■SMにとってのPB

我々の商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。そこにデイリーアイテム、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、大きく二極化してきたといえる。どっちかが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: