Beautiful Japan, Beautiful RiceIsland

ライスアイランド
R.I. weekly レポート
～シリアル・ルネッサンス～

回覧用

株式会社ライスアイランド
〒５００－８３２２
岐阜市香取町３－３８
電話 058（253）0310
FAX 058（252）5115

2003年4月21日
vol.17 担当 大橋

http://www.riceisland.co.jp

「ねらいは食事パン」

上記は 4/1発売の「チェーンストアエイジ」に掲載された「赤字にならないインストアベーカリー」の中の一項目です。次のような内容が掲載されています。

…「**SMの中のベーカリーであるから、やはり食事パンを買っていただける売場づくりが絶対に必要**」と神田政和氏（ベーカリーコンサルタント）。SM で売っているのが野菜、魚、肉、惣菜といった食事の材料である。それならば、おいしい生地で、野菜や肉と一緒に食べてもらえるフランスパンなどの食事パンを強く訴求すべきだという考えだ。…略…「**ベーカリーは鮮魚売場に近い**」と神田氏は言う。商品知識を身に付けた販売員が積極的に商品を紹介してゆくことが大切だ。その点が鮮魚売場の販売方法に近いというのだ。また、商品知識が豊富な販売員が「これはクリームチーズと合う」「スープにつけて食べたらおいしい」などと説明することのほか、マスタードを塗ってハムをのせ試食として提供するなど、他部門の商品との関連陳列・関連販売を積極的に行い、「**売場のコラボレーションを考えてみては**」と神田氏は言う。…

たしかに、日本で販売されているパンは、アンパンのような菓子パンやコロッケパンのような調理パン等それだけで食事になってしまうパンのウェイトが高く、お料理やチーズと合わせて美味しい食事パンの品揃えが少ないような印象を受けます。

ＮＨＫの「**趣味悠々**」で発芽玄米を使用したパンが紹介されたり、文化出版局から出版されている「**雑穀とお豆のパン**」では五穀やキビを使用したパンが煮込み料理やスープに合うパンとして紹介されています。また外食産業に目を向けるとロッテリア様ではライ麦を使用したパンがハンバーガーに使用され、カフェドクリエ様では五穀のパンのサンドイッチが発売されており、徐々に雑穀を使用した食事パンが普及し始めているのではないでしょうか。

弊社では雑穀や発芽玄米をただ単にご飯に混ぜるだけでなく、パンやお菓子の原材料としてもご利用いただけるよう粉や加工品のご提案もさせていただいております。

お役立ち！情報ボックス ⇒ 新商品　いろいろ使える雑穀ミックス粉（超微粉末）

《特徴・セールスポイント》
栄養が豊富なあわ・ひえ・きびをミックスして、効率よく吸収できる超微粉末にしました。きめが細かく、もっちりとした食感がお楽しみいただけます。

《お召し上がり方》
小麦粉と混ぜて、パン・麺類・お好み焼き・天ぷら・ケーキ・クッキー・和菓子などの材料にお使い下さい。

<参考小売価格>
￥295
規格：100ｇ
C/S 入数：５×６

◆ 来週の R.I レポートは、「ライスアイランドのマーケティング」です。4/27 のお届けです。
◆ ７月より e-mail での発信も予定しております。ご希望の方はチェックしてご返信ください→□
◆ 不要の方はチェックしてご返信ください。→□　FAX　058－252－5115　TEL

御社名　　　　　　担当様　　　　　　e-mail ｱﾄﾞﾚｽ