特集1

夕方からのバイキングが好調です。

暑い夏は、冷たいビールと一緒に食事といったパターンが多いようです。食事とつまみをかねた夕方からの惣菜バイキングが好調です。

多忙な主婦の皆様を応援。
「簡単・便利」 にもうひとつ「マンネリ解消」のご提案。

近頃では簡単・便利な加工調理品が注目をあつめています。たしかに毎日メニューを考える主婦の皆様の苦労は想像以上だと思います。「今日のメニューは何にしよう、毎日同じ様なメニューでマンネリ化・・」そんな方に向けた「マンネリ解消」をテーマにレシピシールはいかがでしょうか。

これからの季節に要対策！

食中毒を防止する、ぬかりない商品！
ワサガード

冷蔵庫内の菌を防ぎ、食品の鮮度を保ち、消臭します。

「ワサガード　お弁当用抗菌シート」は天然ワサビやカラシ抽出物が持つ植物の抗菌効果を利用した、安全性の高い製品です。仕出弁当や駅弁・空弁などのお弁当の上や、様々な食品に乗せるだけ。
簡単・安心抗菌シートです。

※詳しくは担当営業まで

特集2

気になる売場紹介

商品の並べ方ひとつで売上げを左右します。今回ご紹介している店舗は随所にその工夫がみられお客様からも好評を得ている売り場です。是非、ご参考にしてみてはいかがでしょうか。

■精肉コーナー

通路の片側をミートデリ、焼き鳥、生食サラダ、たれ、ソースと関連づけて陳列する事で、選びやすさやメニュー提案等を行ないお客様の買物の手伝いを考えてみました。

■水産コーナー

新鮮な丸モノ魚介類が約12尺のスペースに陳列され売り場全体で約50品目と品数豊富な売り場でお客様から好評いただいております。

■惣菜コーナー

コラボ弁当フェア。 人気のおかずを２品入れてコラボさせた弁当販売です。売場が明るく、ＰＯＰも目立っています。ボリューム感も有り男性のお客様が良く買われているのが印象的です。

■青果コーナー

鮮度感、お得感、ボリューム感ある陳列、どこを見てもピカイチです、競合店が多数ある地域でＮＯ１のお店です。

特集3

東京耳より情報

随分いろんなTVで取り上げられましたので既に見学された方も多いかも知れませんが、一度はと思い行ってみました。 場所は大田区山王、大森駅から徒歩10分くらいでしょうか。 初めて丸信が東京で営業拠点を構えた場所です。(現在は五反田)高齢者に人気、周辺シェアが高いと評判のお店でしたが、意外にも主婦や単身？のサラリーマンの姿が多かったです。(PM4：00頃) 刺身の3枚盛り（写真①）、にぎり4貫盛り（写真②)など高齢者向けの少量のパッケージで成功していると聞いてました。確かに棚に3枚盛りや３貫盛りはありました、しかし、全体からするとごくわずか(3枚盛りは1パックのみ)でした。 ま、一部のニーズはあるのかもと言う程度ではないでしょうか。

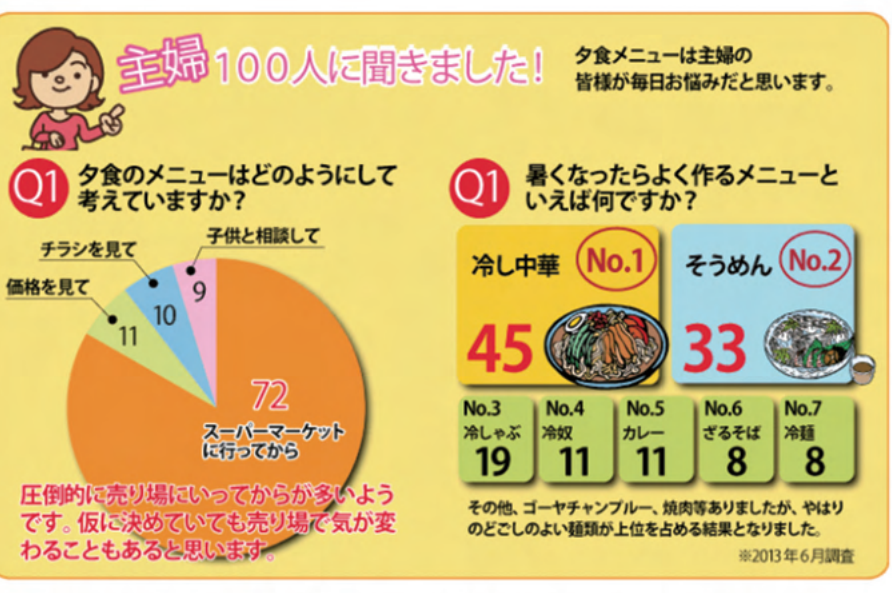
写真①

写真②

写真③

その一方活気があったのは鮮魚の対面調理サービス販売(写真③)でした。鮮魚売り場の中央に位置し、ガラス張りの中に調理する人、ケースの前には勧める人までおり、見学中はお客様が切れませんでした。時間の関係上、1Fの食料品売り場だけの見学となってしまいました。(残念)東京のこんな店のこの売り場を見てきて等ご希望がございましたら担当営業までお願いします。

特集4

主婦100人の声

夕食のメニューについて聞いてみました。