

ジャンボスイカ!

福岡市:Nストア青果部様
店頭企画として、ジャンボスイカの重量当てイベントを開催。10月のハロウィンに、ジャンボカボチャの重量当てでも有りかも!?



バーベキューセット



大牟田市:Mスーパー 精肉部様
1,980円と2,980円の2種類を作って販売。コロナ禍の巣ごもり需要で、良く売れています!



トロ箱市

久留米市:個人スーパー様
毎週水曜日のトロ箱市!このボリュームで、なんと1,000円です!
(刺身付き、たまに中トロも入れてくれます)

他店はコレが売れている!!

Hit product information

気になる!?他店のヒット商品情報!新店舗の売り場、噂のお店、季節商品、新製品、珍しい売り方などなど.....丸信の営業マンが気になるお店をピックアップしました!



必見



インスタ撮影OK
シェアして食べよう

福岡市:Hスーパー惣菜部様
通常販売しているチキンカツをボリューム感のある商品にして「シェアして食べよう」と付加価値をつけて販売。また、インスタ撮影も店内でOKとみんなで楽しめる要素もあり!



ブランド豚

福岡市:Nストア 精肉部様
ブランド豚の仕様柄を変えるだけで、涼し気で売場も明るくなりました!



おうちカフェ

熊本市:Iスーパー惣菜部様

巣ごもりのちょっとしたランチの意味で「おうちカフェ」と題してコーナー作り。スプーンで食べれるプレートタイプやまぜご飯で展開。

新店舗情報



福岡、九州エリアを中心とした新店舗情報をまとめております。複数のソースからの情報を基にリストアップしておりますが、予定や未確定情報も含まれますので変更になる場合も御座います。

スーパーセンタートライアル日向日知店

2020年6月10日オープン!

所在地:宮崎県日向市日知屋字加賀側 3389-1

エレナ塩田店

2020年6月12日オープン!

所在地:佐賀県嬉野市塩田町大字馬場下甲 1748-4

業務スーパー長崎旭町店

2020年6月18日オープン!

所在地:長崎県長崎市旭町 5-1

JA ファーマーズ A コープ街かど畑店

2020年6月20日オープン!

所在地:佐賀県佐賀市駅前中央一丁目 4-17
(コムボックス佐賀駅前内)

スーパーみやはら南熊本店

2020年6月20日オープン!

所在地:熊本県熊本市中央区荻原町 2-1

スーパーモリナガ南佐賀店

2020年6月27日オープン!

所在地:佐賀県佐賀市南佐賀 1-185-1

業務スーパー平成店

2020年7月9日オープン!

所在地:熊本県熊本市南区平成 2 丁目 2-22

ダイレックス感田店

2020年7月9日オープン!

所在地:福岡県直方市大字感田 1762 番地 13

マックスバリュエクスプレス大名店

2020年7月23日オープン!

所在地:福岡県福岡市中央区大名 1 丁目 9-50

ザ・ビッグ八幡西

2020年8月1日オープン!

所在地:福岡県北九州市八幡西区
八枝3丁目 2-32 (旧ホームワイド永犬丸店跡)

スーパーセンタートライアル日向店

2020年8月5日オープン!

所在地:宮崎県日向市都町 10754-11

マックスバリュエクスプレス室住店

2020年8月6日オープン!

所在地:福岡県福岡市早良区小田部 4 丁目 11-27

業務スーパー 嬉野店

2020年8月6日オープン!

所在地:佐賀県嬉野市嬉野町大字下宿甲 4730-11

健康市場マルエイ 甲佐店

2020年8月7日オープン!

所在地:熊本県上益城郡甲佐町豊内 640 番地

ダイレックス若葉町店

2020年8月27日オープン!

所在地:長崎県長崎市若葉町 4-23



S スーパーに携わる皆様に S スペシャルな情報で S 支援する情報誌

スリーエス通信

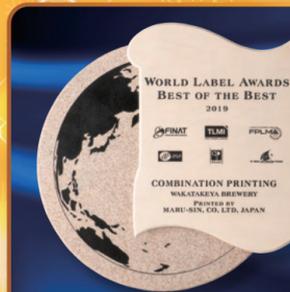


特集

どうなる? コロナ禍の年末商戦!

必見! 他店はコレが売れている!!

オリジナルイベント シールのご紹介!



印刷技術の世界的コンテストで、
日本酒ラベルが「世界一」に!

Best of the Best 受賞

株式会社丸信は、このほど開催された2019年度世界ラベルコンテストにおきまして、複合ワインラベル部門の最高位となる「Best of the Best(ベストオブザベスト)」を受賞いたしました。

どうなる? コロナ禍の年末商戦!

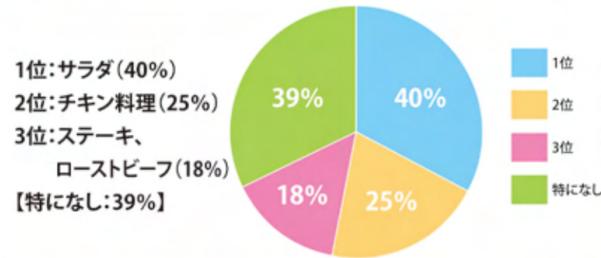
新型コロナウイルスが未だに収束しておらず、おそらくコロナ禍のままクリスマス、年末年始商戦に突入すると思われます。

外食も旅行(帰省)も出来ないもしくは自粛が続き、日常使いのスーパーマーケットの役割が増えると予想されます。生活者は2020年のクリスマス・年末年始をどのように過ごし、どんな食卓を囲むのか? 生活者アンケート結果を基に、今年の対策を考えてみたいと思います。

クリスマス

WEBアンケートシステム(2020.6.19~22/600名に調査実施)
※業トレーマーカーより抜粋

クリスマスの食卓メニューのうち、家で手作りするのは?(複数回答)



手作りメニューとしてはサラダが圧倒的に多いが、特になし(何も手作りしない)という回答も多い。「特になし=出来合い品を買う」ではなく、クリスマス自体を祝わない人も含まれていそう。

クリスマスに食卓を囲む人数は?

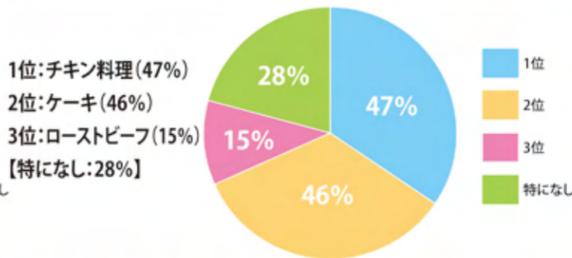
1位: 2人 (32%)
2位: 3人 (24%)
3位: 1人 (19%)

クリスマスに購入したいオードブルのサイズは?

1位	2人前	26%
2位	3人前以上	23%
3位	1人前	12%
その他	買わない	37%

オードブルは、小サイズ化してきており、買わないという意見も多い。

クリスマスの食卓メニューのうち、お店で出来合い品を買ってくるメニューは?(複数回答)



約半数の人が、チキンやケーキをお店で購入される予定で、こちらも「特になし=手作り」ではなく、祝わないという人も含まれていそう。

クリスマスらしい食事をする日は?

1位: 24日(木) (40%)
2位: 25日(金) (21%)
3位: 19日(土) or 20日(日) (11%)
【決めていない: 36%】

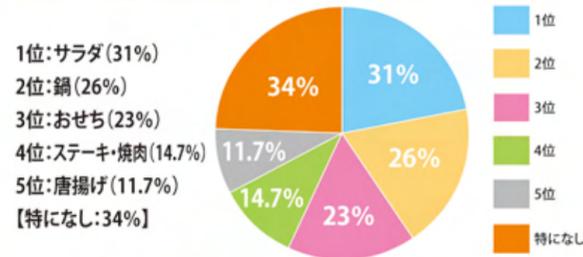
平日でも、日程通りのクリスマスイブ24日(木)、25日(金)が多いが、決めていないという人も多数。



年末年始

WEBアンケートシステム(2020.6.19~22/600名に調査実施)
※業トレーマーカーより抜粋

年末年始の食卓メニューのうち、家で手作りするのは?



クリスマスと同じく、メニューとしてはサラダの作りが1位。その他にも「ステーキ・焼肉」「唐揚げ」といったお肉系メニューも人気。だが、実際には【特に手作りしない】が一番多かった。

年末、年始に食卓を囲む人数は?

1位: 2人 (23%)
2位: 3人 (22%)
3位: 4人 (19%)

2~3人で約50%になり、帰省しない人も予想される

年末年始の食卓メニューのうち、お店で出来合い品を買ってくるメニューは?(複数回答)

1位: おせち (28%)
2位: 寿司 (27%)
3位: ローストビーフ (13%)
【特になし: 34%】

年末年始に購入したいオードブルのサイズは?

1位	3人前以上	28%
2位	2人前	23%
3位	1人前	10%
その他	買わない	38%

クリスマスに比べ、購入サイズが大きくなる傾向にある。クリスマスより年末年始の方が大人数での集まりになりそう。

Happy Halloween



有限会社ナリタヤ
成田惣菜研究所 代表取締役
成田 廣文 氏



ハロウィン手作り惣菜メニュー01

【材料】
かぼちゃ(皮むき2cm角) 300g
卵黄 1個
ブロックベーコン(5mm角) 1個
たまねぎ(みじん切り) 50g
バター 5g
生クリーム 100cc
イタリアンパセリ 適量
薄力粉 60g

【調味料】
オリーブオイル 5g
塩 少々
白こしょう 少々

調理時間 30~40分



ニョッキはソースのアレンジでバリエーションが広がります

かぼちゃのニョッキ

＜調理方法＞
①かぼちゃを穴あきホテルパンにのせてスチコンで加熱する。**スチーム・130℃・10分** ②①のホテルパンを取り出して、熱いうちに漬す。③②のかぼちゃに薄力粉、卵黄を加えて混ぜ合わせ、ひとまとめにする。④生地を2等分し、それぞれ直径2cmの棒状にして、1本を12等分に切り、切り口を上にしてフォーで押しホテルパンに並べる。⑤予熱したスチコンで加熱する。**スチーム・100℃・7分** ⑥ソースを作る。フライパンにバターとオリーブオイルを熱してベーコン、たまねぎを炒め、生クリームを加えてとろりとするまで煮詰め、塩、こしょうで味を調える。⑦⑤のホテルパンを取り出し、ニョッキを盛りつけ、上から⑥のソースをかけてイタリアンパセリを添える。

おすすめトレー!
MSD コリーナデリ20 スラン青 (22スラン青)

ハロウィン手作り惣菜メニュー02

米 1.5kg アサリ(缶詰) 200g
スタッドオリーブ 20個 レモン1個
ピーマン(赤・黄・緑) 各1個
★むき海老 200g
★鶏もも肉 2枚
★ベーコン 5枚
★ミックスベジタブル 300g
★トマトホール 8~10個 ★A

【調味料】
★白ワイン 1.2カップ
★トマトホールジュース 0.8カップ
★ターメリック 少々
★チキンブイヨン 1,200cc
★ケチャップ 50g
★砂糖 少々 ★B

調理時間 30~40分



＜下処理＞
①米は洗って30分ほど水につけておく。②調味料★A、アサリ缶ジュース30ccを鍋で沸騰させ、塩コショウで味を整え冷ましておく。③鶏肉、ベーコンは1cm角にカット、トマトホールは粗く刻む。④米の水気をよく切って65mmホテルパンに入れる。これに食材★A、②の調味料、パセリ、オリーブオイルを入れ、25mmのホテルパンで蓋をする。

＜調理方法＞
⑤予約したスーパーバースチームで④を加熱する。**ステップ1 コンビ200℃ 40分 ステップ2 スチーム1 10分** ⑥加熱終了後、よくかき混ぜて器に盛り、ピーマンスライス、スタッドオリーブ、レモンの薄切りを飾る。

おすすめトレー!
MSD コリーナデリ 22-15 ブーケ赤 (24-18ブーケ赤)

オリジナル イベントシールのご紹介

これからの季節にピッタリ!!

下記シール以外のデザインも豊富に取り揃えております。また、ラベルに合わせたPOP、のぼりもご用意できます。詳しくは、担当営業におたずねください。



ご注文は担当営業にお気軽にお申し付けください。

〒839-0813
福岡県久留米市
山口市ノ上町 7-20

TEL: 0942-43-6621

https://label-seal-print.com インターネット・QRからもご購入できます

