

### ヨークベニマルの「冷凍惣菜」への取り組み

ヨークベニマルのライフフーズは、袋入りの「冷凍惣菜」の販売を始めた。以前から取り組んでいる「チルド惣菜 だんらんデリカ (D+1)」に「冷凍惣菜」をプラスし売場の強化を図っている。ベニマルの大高前会長は、「これからは働く主婦が毎日惣菜を買う時代ではない。その日に食べなくてはならない惣菜ではなく、好きな時に食べられる冷凍惣菜も重要になる」と言っております。「冷凍惣菜」を開発、販売したことで、ヨークベニマルの惣菜は、「ホット」「常温」「チルド」「冷凍」の4温度帯で販売体制が整った。

ベニマルの「冷凍惣菜」の売場のボードには、①「簡単調理でいつでもできたての味」②「合成着色料・合成保存料不使用」③「カラダが喜ぶやさしい味わい」④「おいしさ1人前」⑤「自社工場ですべて調理」と書かれている。極力添加物を使わないで、家庭料理のように料理をつくるのは、イギリスの「COOK」によく似ている。

つくば竹園店で販売されていた冷凍惣菜を全て購入して試食してみた。その感想は、まず肉料理が多いこと。購入した24中、肉料理は、15品と半分以上が肉料理であった。肉の需要が高まっているため、時代に合った品揃えをしている。特に、「ハンバーグ類」や「豚丼」、「牛肉としめじの煮込み」「つくね類」「餃子」などは、ボリュームがあり味もよく、試食者の中では評判が高かった。中には甘さなど好みが分かれるものもあったが、「昆布」「削り節」でダシをとった味付けと塩分の低さは評価が高かった。

味付け以外で少し気になったのは、プライスポイントの設定。「198円」「298円」「398円」に絞った方が見やすく買いやすいような気がするという意見もあった。

私の理想を言わせていただければ、次の課題は、①袋入りの「冷凍惣菜」は、多少値段は上がっても、今回の特集で紹介しているイギリスの「COOK」のように、耐熱トレーに料理を盛り付け、電子レンジまたはオーブンで温めるだけの「冷凍レディ・ミール」に代われば、時間が短縮されさらに便利になるように思う。②また、欧米に比べて欠けているのが1週間程賞味期限のある「セミロングチルド」の分野だ。「チルドだんらんチルド」が、ガス充填（ガス置換）などで、1週間と言わずとも、もう少し賞味期限が延長されれば、お客も安心して数日保存できるし、店もロスの削減につながると思います。③販促方法はイギリスでは、「バンドル販売」が主流。購入した日は、「全品50円引き」の販促を行っていた。導入初期であるため、単品訴求をする理由は分かるが、将来的には、該当商品にシールを貼って「298円もの4パック1000円」「398円もの3パック1000」などの「まとめ買いを促す販促」も今後必要になると思います。

日本でも「惣菜の産業革命」が起きています。その最先端の企業が、ヨークベニマルのライフフーズであると確信しています。口で言うほど簡単ではありませんが、理想は高く持

ち、ゆっくり、じっくりと、さらなる改革を期待したいものです。

\* 2015年2月19日購入、賞味期限は3か月程の設定のようだ。

\* 購入日は「全品50円引き」の販促だが、価格はラベルに表示されている本体価格。



① 煮込みハンバーグ（デミソース）180g 298円（本体価格、以下略）

賞味期限 15年4月28日

ハンバーグ（鶏、豚）をデミグラスソースの煮込んだ「煮込みハンバーグ」。デミグラスソースの味がよく満足度は高い。肉の食感もしっかりしている。野菜もしっかり火が通っているが煮崩れしていない。デミグラスソースは自然な味で変な甘みもない。



② 煮込みハンバーグ（トマトソース） 180g 298円

賞味期限 15年3月26日

ハンバーグ（牛、豚）をトマトソースで煮込んだ「煮込みハンバーグ」。肉の食感がしっかりする。でんぷんは使っているがトロミはあまり強くない自然な食感。トマトの味がソースと良く合っている。



② チキンクリームシチュー 298 円

賞味期限 15 年 2 月 26 日

鶏肉のクリーム煮。添加物表示は「アミノ酸」（調味料由来？）のみで、ルーはやさしい自然な味。鶏肉は柔らかく煮てあり冷凍臭もしない。ジャガ芋はホクホクで固くなくほどよく加熱されている。



④ もつの煮込み 150 g 298 円

賞味期限 15 年 4 月 12 日

豚のもつ、ごぼう、人参を和風ダシ、コチュジャンで煮込んだ「もつ煮込み」。ゼラチンは使っているが、自然の昆布、削り節の味がしっかり出ている。モツ独特の臭いがなく柔らかい。



⑤ クラムチャウダー 180 g 258 円

賞味期限 15 年 5 月 1 日

スープの定番の「クラムチャウダー」。増粘剤を使っていないため、少し水っぽさはあるが、逆にそれが自然の素材の味を生かしている。クリーミで上品な味。アサリの量も多く味もよく出ている。賞味期限からよく動いている商品。



⑥イタリア完熟トマトのミネストローネ 190g 258円

賞味期限 15年4月26日

クラッシュトマト、キャベツ、ブイヨン、トマトベースを使用したスープ。イタリアの完熟トマトの甘みが良く出ている。ただし、野菜、豆などの具材が少ないため、もう少し量が多くてもいいような気がする。



⑦さつまいものレモン煮 160g 198円

賞味期限 15年4月10日

さつまいもをレモン、砂糖、醤油、くちなしの実で煮たシンプルな料理。うまく加熱しており、さつまいもの皮も剥がれていない。彩りもよい。スライスレモンが入っており、レモンの香りもよい。本当の家庭料理に近い味。



⑧肉じゃが煮 210g 248円

賞味期限 15年4月16日

和食の定番の「肉じゃが煮」ジャガ芋はホクホク。昆布と削り節のだしが良く効いている。豚肉は少し硬い食感があるが、冷凍臭はしない。これも家庭流理の味。



⑨中華丼 210g 298円

賞味期限 15年3月21日

チキンスープや鶏ガラスープは使っているが、肉類を使わないエビと野菜たっぷりの中華あん。色も鮮やかで塩味もちょうどよい。手づくりの味。薄味であるため、野菜の旨みが楽しめる。



⑩鶏肉のトマト煮込み 210g 3月25日 248円

賞味期限 15年4月12日

鶏肉、玉ねぎ、茄子、ズッキーニ、トマトをトマトソースで煮込んだもの。大き目の鶏肉がたっぷり入っている。鶏肉は柔らかくソースの味もよい。良く煮込んである味。少し甘めの味付けが特徴。



⑪オニオンスープ 180円 258円

賞味期限 15年4月26日

玉ねぎと風味を出すためのスモークフレーバーソース、ブイヨンでつくったスープ。玉ねぎはトロトロでブイヨンとの相性もよい。砂糖を入れて少し甘めに仕上げている。



⑫つくねと野菜の煮込み 180g 248円

賞味期限 15年3月23日

鶏つくねを和風ダシで煮込んだもの。昆布と削り節のダシに、オイスターソースやごま油などを使用しており少し複雑な味になっている。つくねはフワッと柔らかく、野菜とのバランスもよい。



⑬かぼちゃのポタージュスープ 180g 258円

賞味期限 15年5月14日

かぼちゃを牛乳、乳製品、たまねぎ、チキンコンソメとブイヨンで煮込んだスープ。かぼちゃの風味が良く出ている。賞味期限からこれも売れている商品。砂糖も使用して少し甘めの味付け。



⑭野菜のキムチ炒め 140g 298円

賞味期限 15年4月12日

韓国料理の「ダッカルビ」のような料理。甘味料のステビア、スクラロース入り。豚肉たっぷり入っている。少し甘めの味付けで、万人受けするように辛さも抑えてある。キムチの酸味は少ない。



⑮豚丼 210g 298円

賞味期限 15年4月21日

豚肉、玉ねぎを和風ダシとリンゴジュースで煮込んだもの。リンゴジュースのフルーツ系の甘みが出ている他、ショウガの香りもよい。豚肉はたっぷり。やわらかい上、冷凍臭もしない。



⑯海老といかのチリソース 160g 398円

賞味期限 15年4月15日

いか、えび、長ネギのチリソース。エビとイカはたっぷり入っている。長ネギも入っているようだが食感はあまり感じない。もう少し食感のある野菜が欲しい。



⑰牛肉としめじの煮込み丼 190g 398円

賞味期限 15年4月22日

牛肉としめじにワインを加えて、和風ダシで煮込んだもの。シンプルだが、牛肉、シメジ共に量が非常に多い。賞味期限からして良く売れている商品のひとつ。ごはんによく合いそう。



⑩筑前煮 200g 298円

賞味期限 15年4月5日

野菜と鶏肉を昆布、削り節のダシで煮たもの。個々の野菜の食感がよく残っている。鶏肉が大きく、だし味もしっかりとしている。少しトロミの濃さが気になる。



⑪春雨のピリ辛炒め 150g 249円

賞味期限 15年4月12日

チャプチェ風の春雨炒め。昆布、削り節でダシを取り豆板醤で味の深み、辛みを付けたもの。彩りがよく、食欲をそそる。冷凍の割には春雨の食感もよい。



⑫マルゲリータ 1枚 398円

賞味期限 15年3月26日

イタリアジェノバのトマトペーストに自家製トマトソースをブレンド、モッツァレラチーズも使用。クラストは厚めの「パンピザ」であるため6インチピザでもボリューム感がある。シンプルなマルゲリータの味。



**21 餃子のダイヤ 25g×10粒 タレ2個付 398円**

**賞味期限 15年4月13日**

ニラとニンニクの風味が強い本格餃子。ボリュームもたっぷりで食べごたえがある。皮はパリパリ。自家製天然ダシを使ったタレは、薄味で餃子の味をよく引き立てている。賞味期限から動いている商品だ。



**22 自社製チキンナゲット 26g×5個 208円**

**賞味期限 15年4月11日**

少し大きめの加熱済み自社製チキンナゲット。油で揚げるとパリッと揚がる。鶏肉は柔らかく食べやすい。調味料との味のバランスもよい。これも賞味期限から動いている商品。



**23 自社製つくね 45g×3個 188円**

**賞味期限 15年4月11日**

ボリュームタックプリの鶏つくね。厚みがあるため、一度冷蔵庫で解凍してフライパンで蒸し焼きするもの。油の使用量も少なく済む。鶏肉、玉ねぎ、長ネギの食感と味のバランスがよく満足のいく商品。



24 自社製 チビッコメンチカツ 38g × 5個 198円

賞味期限 15年3月13日

豚肉よりも玉ねぎが多い野菜メンチ。サクッと揚がるが、油で揚げるタイプであるため、油の準備と時間がかかるのが難。惣菜のメンチカツに対しどう価値を見出すかが課題のようだ。

