

精肉
3rd & 4th

1

「外食よりお得」
ちょっと贅沢志向に訴える
割安感の際立たせ方

精肉
1

平日食べる焼肉は、選べる品揃えで買いたいキモチが爆発!

外食よりお得な焼肉セット



需要が高まる“焼肉”

一方で、SMでは課題がある



精肉部門 PC活用比率



- PC化に伴い求められること
- ラップ適正が良い容器が必要
 - 誰でも簡単に作業ができる

そんなお悩みを解決するラップ対応と作業改善できる容器シリーズ

従来品 新型

テッドスペース

誰かが盛付けし易い
シェルトプラッター角30R

角30Rの深さ32mm
ラップ適正が良い
FLステージ

角30Rの深さ32mm
ラップ適正が良い
FLステージ

角30Rの深さ32mm
ラップ適正が良い
FLステージ

角30Rの深さ32mm
ラップ適正が良い
FLステージ



精肉
グリッド

1

ちよつと賛成志向に訴える
『外食よりお得』
割安感の際立たせ方

精肉
2

切り落としを圧倒的なボリュームで演出! 値ごろ感に納得



人手不足の中でも簡単に盛付けできて、
現場が嬉しい商品づくりのご紹介

きれいに盛付けするのは手堅い...

一般的な商品

300g 1500円

この価格でこのボリューム

シェルト角

仕切りの上に乗ねることで立体的に

あえて仕切りを無視して立体的な演出を出す盛付け

他商品と差が出るワンランク上の見せ方

お店のメリット
ガサッと盛付けられるだけの簡単作業で誰もが作り易く、量販もできる

消費者のメリット
この価格でこのボリューム感の商品を買うことができ、お得に感じる!



精肉
3
ちよつと替沢志向に訴える
『外食よりお得』
割安感の際立たせ方

精肉
3

焼肉の次はステーキ!“人数分”も“簡単調理”も主婦が支持

ステーキの構成比の変化 [A社参考]

ステーキの構成比は**拡大傾向**

バイヤーの声

- コロナの影響で食シーンが変化しており、コロナ禍序盤では外食せず家での焼肉シーンが増えた
- 徐々に自粛が解禁され、外食の焼肉頻度が増加、家では焼くだけで人数分の調理が簡単なステーキが増えたとの印象
- 今後も両方売れていくと思うが、ステーキの方が伸びしろがある見込み

今年は**ステーキ専用容器・柄**をご用意!

- ① 量販するから作業性のいい**ラップ**
- ② 「FLステージ」ならステージ状の上げ底でラップでも**ボリューム感が出る**

約10mmのステージ状の上げ底

新製品 FLステージ(32) 黒木銀

	FLB	FLステージ	Sステージ(圓)
見映え	△	○	◎
在庫管理	○	○	△ ※4種の管理
コスト	◎	○	△

③ 汎用より見映えがよく、**蓋付きより管理が楽**

国産・輸入両方に合う柄バリエーション



精肉
グルッポデマ

1

ちよつと替沢志向に訴える
『外食よりお得』
割安感の際立たせ方

精肉
4

もっと売り込めローストビーフ! 多彩な容器で買いたくなる売り場演出

需要が高まる“生食”



PC活用が拡大



需要が高い生食にだからこそ**専用容器がエピコにはある!**

みなと

- 割割り形状
- プリッジ形状で上段でも中身が見え易い

ラップ

MTS

- 割割り形状(195mm)
- ステージ形状でボリューム感

PSP蓋付き

MSD プレインST

- 内かん合で避色防止、ドリップ漏れ防止
- 内かん合でボリューム感
- 機械適正が長く、裏貼りがしやすくPCにも対応

ソリッド蓋付き



精肉
グルッテ

2 『節約志向に響く
「お買い得大パック」
割安感の際立たせ方』

精肉
5

お買い得節約!大パックの売り方・通年展開

ただ大きいだけじゃない!いかに“割安感”を出せるかが重要

“割安感”を出す工夫



【人気の理由】

- ① コーナー化し**毎日販売**する
- ② 通常サイズよりグラム単価を下げ、**いつもお買い得に**
- ③ 容器を縦置きにして、限られたスペースでも**陳列効率アップ**

主婦のお悩み

- ① 毎日のメニューがマンネリ化
→主婦に受けるメニューを提案
- ② 調理・後片付けが面倒
→便利に簡単にを提案
- ③ 家計圧迫…
→主婦の納得の値ごろ訴求
- ④ やっぱりおいしいものが食べたい
→外食需要を取り込む焼肉強化

ここに向けたご提案!

通常サイズ → **大パック**

大きいだけでは、**割安感**は伝わらない

お買い得! お肉を食べよう

こんなに買ってこの値段?!

メガ盛り

大きなボードで目を惹く仕掛け

いつもより**200g**増量

今日だけの限定価格! ☆

“お得”と思わせるラベル



精肉
フルッテ

2

節約志向に響く
「お買い得大パック」
割安感の際立たせ方

精肉 6 無駄なし節約!使い切れない野菜のメニューでミールキットに割安感

ミールキットの課題
割安感がない・ロスが多いミールキット

主婦のお悩み

- 価格が高い
- 制作料理が多く、味の想像がつかない
- 野菜売り場で野菜を買った方がお得かも

余ってしまいがちな野菜は
無駄が出ないようにするからこそ割安感を感じる

もやし
余りやすい野菜

赤と黒のが大きな野菜

食材が余らず
“必要なものだけが入っている”
ミールキットが消費者に支持される!

消費者に選ばれるミールキットを作るポイント

1 余りがちな食材を **キット化**

2 お得!と思わせる **ボリューム感と価格**

お店のメリット
余計な工程がいらなから作り易い!

消費者のメリット
味の想像ができるから手に取り易くて安心!

底面アーチ形状 **メガプレート** 872g **680円**

福セット
レニラ炒めセット
にんにくの炒めセット

3 手に取り易い **シンプルなメニュー**



精肉
グルッとテマ

3
メニュー提案
より便利で無駄のない
「簡単の極め方」

精肉
7

「フライパンメニューSKU」は「重ね桶」なら毎日変えられる!

主婦のお悩み

ここに解決のご提案!

- ① 毎日のメニューがマンネリ化
→ 主婦に受けるメニューを提案
- ② 調理・後片付けが面倒
→ 便利に簡単に提案
- ③ 家計圧迫...
→ 主婦の納得の値ごろ訴求
- ④ やっぱおいしいものが食べたい
→ 外食需要を取り込む焼肉強化

主婦の心をつかむポイント

- ① 毎日飽きさせない
10メニュー以上の品揃え
- ② 味付けやメニューが
分かり易い献立板
- ③ この価格で
納得のボリューム感

100%お肉の 98円

消費者の目に留まる!
納得のボリューム感を実現する容器は「重ね桶」

① 形状による
ラップ貼り強度アップ
緩やかな四隅のカーブでラップを張りやすく、
中央のくぼみが張力分散させ強度を上げる

② 大容量でもたわみにくい

③ 深さ45mmだから出せる
ボリューム感

重ね桶 約130mm
乳用容器 約85mm

たわみにくい

深さ 45mm



精肉

グルッとテン

3

より便利で無駄のない
メニュー提案
「簡単の極め方」

精肉
8

“家族で楽しむホットプレートメニュー”は大容量の「BOX」でパーティ気分!

内食増加で時短でおいしく作れる
調理家電が人気



家で調理をする
時間が短縮



肉が焼ける
油を搾わない
ヘルシーな
オープン

その中でも伸びた“ホットプレート”



人気のポイント
お湯時間が短縮し家族で楽しめる
作りながら食べられる
調理器具ひとつでできるから、後片付けが楽

検索人気メニュー(検索:お肉)の
1m ベッパ〜ランチ用ごはん
2m とんべい焼き
3m そば飯

“ホットプレートメニュー”の課題(課題:お肉)
ホットプレートのサイズはまちまちで
必要な量目分かりづらい
味が単調になりがち
メニューが思い浮かばない

注目ではあるけれど…

ホットプレートメニューは
ほとんど販売されていない

そこで!味の素(株)の

“ホットプレートで勝ち飯スタジアム”のレシピを参考



ジャイアント
トマトハンバーグ



回鍋肉



更に!エピコからのご提案として

①好きな
メニューを
選ぶ!



②バンドル
販売による
割安感!



③最近のトレンド“味変”
トッピングで味を変えられる!

おすすめ容器 BOX
深型で大型サイズまで揃うから
家族分の大容量にピッタリ



精肉

グルッとテア

3

より便利で無駄のない
メニュー提案
【簡単の極め方】

精肉
9

“かたまり肉の通年展開”は「メガプレート」でメニュー提案!

手が出しにくかった“かたまり肉”



主婦の声

調理に時間がかかる...
作るメニューが
決まっていないと買わない!



特に週末は
時間をかけて
豪華に!



家で
調理をする
時間が増加

調理家電が進化し 料理をするきっかけが増加



2022年
3月1日~5月31日
+236%

食材を入れるだけの 簡単調理

その間他の作業が
できるため時短にも繋がる!

電気圧力鍋

料理をする機会が 多い週末に 尺数を広げて コーナー化

[近畿C社]

レシピを記載した
POP・シール



関連販売



ハイヤー

週末は尺を広げてコーナー化!
金曜は豚肉のフェイスを広く、
男性の支持も多くてご馳走気分が高まる
土日は牛肉を
メインにコーナー化!

重さがあるものでも、
強度が強いため、
容器がたわみにくい



おすすめ容器
メガプレート

1 消費者が購入し易くする工夫

2 使い易いカットサイズを展開



精肉
グッドデザイン賞

3
メニュー提案
より便利で無駄のない
「簡単の極め方」

精肉
10

“調理家電で作るおいしい便利メニュー”は「MFPリコット」で主食もカバー!

**“生から惣菜”提案から8年
成功・失敗を幾度と重ねた結果**

問題はコレ!

レンジで
あたためて
仕上げる

販売量推移

閑散期
出荷量減

生の食材を
使用

一般的には秋冬の鍋シーズンが終わると春先の売上げは減少

コロナで変わったこと

①料理疲れ
給食で調理が簡単な
もの需要が高まる

②無駄なし
無駄なく必要なもの
だけ買いたい

③おいしい
おいしくて
出来立ての食感が
すぐに食べられる

課題をクリアし、消費者の
“いいね”を捉えた成功企業が出た!

成功の秘訣: **3つのマル秘**

定番メニュー
6〜7メニューの中で
人気上位の商品

チキン
アヒージョ

ミルフィーユ

チンジャオ
ロース風

こだわりの
豚もつ煮

野菜が
シャキシャキ

生鮮から惣菜イメージへ

断熱性に優れた
MFP素材
(耐熱110°C)

おすすめ容器
MFPリコット
“丸型”で売り場で埋もれない存在感!

①閑散期のメニュー強化
2020年 春夏売れ筋メニュー

②生鮮から惣菜イメージへ

③外食メニューなどをベンチマークに開発へ
外食で食べる人気のメニューがレンジで
出来立ての1番おいしい状態で食べられる



精肉

ぐるっとテマ

3

より便利で無駄のない
メニュー提案
【簡単の極め方】

精肉
11

“マイバッグ対策”はドリップを抑制できる「FLミンチ」が効果発揮!

消費者のお困りごと



保存が劣る大サイズを
購入する人が増加し

一方で、買い物頻度が減少し
増量サイズの需要増加



ドリップ漏れの可能性も増加

今年はドリップ漏れ抑制に繋がる深型大サイズの「FLミンチ(45)」が登場



②深型の「FLミンチ」+
高吸収の
「W-PHマット」で
ドリップの
問題は解決

