

**鮮魚**  
3Lとテマ

**1**

**主婦の不満  
払拭プロジェクト**

**鮮魚  
1**

**買い物時短プロジェクト 切身から即食まで魚種括り 選び易さで楽々度アップ**

鮮魚の好調を牽引した  
カテゴリ

**即食**… 鮮魚寿司・魚惣菜・刺身

**簡単**… 漬け魚・レンジ・鍋

**便利**… 荷取り・干物・冷凍

主婦のお悩み



- 食べたいけど調理が難しい…  
→ 簡単焼くだけ・失敗しない
- 子どもに食べさせた切り…  
→ 安全でおいしい
- 簡単においしく食べたい…  
→ レンジで本格・あつあつ

上記カテゴリが好調だったのは  
昔からある主婦の  
**不安・不満を解決した商品**

また、コロナ禍で  
消費者の購買行動が変化

代表的な変化

- 週3回→週2回
- 短時間で買い物を済ます
- 予め決めた物のみ購入



だから今までと  
同じ商品のくくり方では  
売り場に変化が出ない

**①** 過去成功した尽くしコーナーを参考にクロスMDで  
メニュー提案を加えて、**消費者の“いいね”を獲得しよう!!**



**②** 容器は使い易く集約できる「FLステージ」と、  
テープ留め作業を軽減する「カレン」で  
**現場の“いいね”を獲得しよう!!**

汎用性が高く使い易い  
**FLステージ**

テープ留め作業軽減  
**カレン**



**鮮魚**  
3.11とテーマ

**主婦の不満**  
払拭プロジェクト

鮮魚  
**2**

**新しい食べ方プロジェクト 魚離れが解消できて人気度アップ**

**コロナ禍の環境変化**

他部門に目を向けてみると...  
精肉部では  
**“簡便・味付け”が好調**



主婦の魚に対する思い

食べさせたいけど...  
骨が心配

食べたいけど...  
調理が難しい



【“解消”のための3条件】

- ① 骨なしで安心して食べられる魚種を集合
- ② 味付け不要でしかもブレない
- ③ 焼くだけで簡単に食べられる

**鮮魚でも簡便・味付けのコーナー展開!**

2018年フェアで  
大好評  
**メカジキ**

2019年フェアで  
魚種の拡大  
**マグロ**

人手不足で続かなかったが  
専用容器が出た今だからこそ

今年はステーキ専用として上市した  
**「FLステージ」黒木銀柄**で  
ご提案

汎用性が高く使いやすい  
**FLステージ(32)**



ステーキ用に  
開発された容器なので  
**厚い切身でも  
問題なし**



**鮮魚**  
3rd & 4th Floor

**主婦の不満**  
払拭プロジェクト

鮮魚  
3

**GoGo大パックプロジェクト お財布にやさしくて好感度アップ**

**コロナ禍の環境変化**

他部門に目を向けてみると…



主婦のお悩み

- ① 毎日のメニューが…  
→ 主婦に受けるメニューを提案
- ② 後片付けが…  
→ 便利に簡単にを提案
- ③ 家計負担…  
→ 主婦の納得の値ごろ訴求
- ④ 保存が効くのはありがたいけど…  
→ 冷蔵庫の占有率は肉が高い状態

ここに向けたご提案!

精肉部では  
**“お買い得・大パック”**が好調



大きいだけでは、  
割安感は伝わらない

大きいだけじゃない!

**鮮魚の“価値ある大パック”展開**



これだけ違う!

お買得!!  
増量中



① 足を止める**大きな販促物**

② いつもより  
割安に感じさせるラベル



③ **ボリューム訴求機能付きの容器選定**

④ **お客様に対する配慮を情報発信**



**鮮魚**  
グルッとテ

**2** 刺身もグルッと変わる！  
手をかける時間、  
技術を活かす商品を見直す

鮮魚  
**4**

# 「四季皿」は“テープ留め作業軽減”刺身の見映えをアップしよう!

**定番刺身の方向性**

今後、刺身を強化していく企業は約**1割**

エフピコ調べ N=30

他がやらないからこそ、あえてやる！  
チャンスがないわけではない、  
**やった企業は独り勝ち!**

もっと本格的な刺身を売っていこう!  
**商品の見映えを良くするための容器が完成!**

陶器のお皿をイメージした立体的な形状

鮮魚部門  
テープ留め作業の今後の方針

テープする 30%  
テープしない 65%

エフピコ調べ N=58

しきざら  
**四季皿**

ここに注目!

安心かん合で

- ①テープ留め作業軽減!
- ②テープ留め作業がないから**見映えもアップ**

※従来の課題であったソマのかみ込みも少ないかん合方式

テープ留め作業軽減で見映えスッキリ!



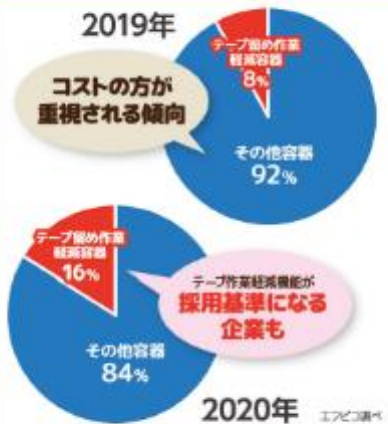
**鮮魚**  
グルッとテープ

**2** 刺身もグルッと変わる！  
手をかける時間、  
技術を活かす商品を見直す

鮮魚  
**5**

# 「盛台」で“ツマ削減&テープ留め作業軽減”コストも見直そう！

テープ留め作業軽減容器の  
**採用が増加**



ご愛顧頂いている「盛台」に **テープ留め作業軽減機能**を追加

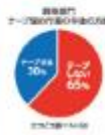
4点盛の場合  
ツマ50g→25g!  
ツマの量も半分



**ここに注目!** **カレン盛台**

現場の2大悩み“テープ”と“ツマ盛り”に **W(ダブル)**で効く!

- 【現場の悩み】
- テープ留め作業
  - 従来の内かん合巻移の複雑
  - 蓋の天面が狭くなる
  - ツマがかみ込む



4点盛で作業時間を計測



41秒



18秒

これが今後の**刺身のスタンダード!**

安心かん合で  
テープ留め作業  
軽減!



採用企業様の評価

- 「パチ」と音が鳴るかん合がいい
- 従来の内かん合方式では、かん合強度に不安があった

機能性だけでなく  
見映えの面でも  
高評価



**鮮魚**  
グルッと

**2** 刺身もグルッと変わる！  
手をかける時間、  
技術を活かす商品を見直す

**鮮魚 6** 「TZ」で“ツマ0(ゼロ)&作業時間の軽減”別の商品に技術を注ぎ込もう!

鮮魚は人手不足=技術不足 (近畿A社)

1人前になるまで  
過去 **2年** → 現在 **4年**  
技術認定合格率  
過去 **90%** → 現在 **50%**

刺身は手がかかる…

刺身のツマ盛付け作業をやめる、  
技術を活かす商品を変える!

「盛台」の上市から8年かかって、ツマがゼロの時代に

**ここに注目!**

**TZ(ツマゼロ)**  
もちろん、“コスト(ツマ代)”も  
“時間(ツマ盛付け作業)”も  
**0(ゼロ)!**

①消費期限を延長できるから、**PCにも対応し易い**  
ツマあり **D+0** ▶ ツマなし **D+1**  
PC ▶ **0(ゼロ)**

②**フードロス対策**としても注目!  
ツマを食べない人は約5割  
売れたツマは食べない  
食べない 50%  
食べない 50%

ポイント  
ツマなしに見えない見映え



**鮮魚**  
グルッとテマ

**2**  
刺身もグルッと変わる！  
手をかける時間、  
技術を活かす商品を見直す

**鮮魚 7-1** **「長角鉢 盛台T2」**だからできる商品と刺身盛合せ以外の商品

こんな展開ができる！

**ツマ削減機能の評価ポイントの変化**

【従来の評価】

- コスト(ツマ代)の削減
- 作業時間の短縮
- ツマなしに見えない見映え

**+**

【新たな要望】

- フードロス対策
- 消費期限の延長

ツマあり D+0 → ツマなし D+1

60~70mm ネットもカット

1位にはこのポイントをおさえる

- ① 容器に合わせてネタを切る
- ② 盛り付け方 容器の高さ・ネットの長さ・高さによって盛り付け

こんな展開ができる！

**冊セット**

**珍味セット**

**あしらい**

**炙り**



**鮮魚**  
グルッとテマ

**2** 刺身もグルッと変わる！  
手をかける時間、  
技術を活かす商品を見直す

鮮魚  
7-2

作業改善で捻出した時間で昼以降の商品展開をご提案  
あえて**“天然魚”**を使った寿司と刺身で競合店との差別化を図る

生鮮の惣菜化が一般化している

鮮魚部門の即食化の傾向



エフピコ調べ N=24

どうすれば差別化  
できるか？

なぜ今、天然魚なの？

- 今後養殖魚の総量が減ることが予想され、価格が上昇に転じる可能性がある
- 養殖魚中心の商品化だけだと差別化できない

刺身

鮮魚寿司

海鮮丼

天然魚使用

天然魚使用

天然魚使用

天然魚使用

天然魚使用

天然魚をアクセントに**アレンジ**して展開する





**鮮魚**  
3  
即食が伸びる！  
高くて当たり前から  
割安で美味しいへ

鮮魚  
8

注目！生から惣菜 目的買いレンジ商品に昇格させるメニューとは?!

中四国A社様参考

かつて失敗の連続で  
売れなかった  
“鮮魚部”の生から惣菜  
“ヒット企業が誕生!”



[3つのポイント]  
①この春で継続3年目  
②実は儲かる  
③メニューの拡大

①継続するための工夫  
半キット化  
店舗負担を軽減し、  
鮮魚具材の盛付けに集中

2019年-2020年  
鮮魚部の生から惣菜の売上げが  
5倍以上伸長  
自然と店舗がやる気になる



②刺身4点盛より儲かる  
同じ売上げ金額に占める人件費が1/10となり、刺身より儲かる

③メニュー展開の  
進化



使用容器の特徴  
従来は  
縦型が主流  
MFPレント  
MFP  
ホット鍋

種類拡大で新規顧客を獲得し定額  
総額アイテム  
SKU構成比は  
25% → 40%  
総額アイテム  
売上げ構成比  
2019年  
50% → 2020年  
80%  
1日100P以上販売する店舗が増加

より惣菜を  
イメージできる  
形状へ変化



**鮮魚**  
フレッシュ

**3** 即食が伸びる！  
高くて当たり前から  
割安で美味しいへ

鮮魚  
**9**

# 注目! 鮮魚寿司 魚屋の強みが活きる品揃えを表現できているか?!

北海道A社様参考

## 鮮魚寿司の状況



## 先進企業から学ぶポイント



即食カテゴリを奥壁で約20尺にてコーナー化

今後の改装店も  
**同じレイアウトで拡大中**

## 好調な鮮魚寿司を更に伸ばすためのご提案



### 1 惣菜寿司と差別化するための折箱

この見た目での価格?で割安感を表現する

### 2 魚屋の強みを可視化する販促

何にこだわっているのかを表現する



- 【折箱】の長年の課題!
- 狭いバックヤードでかさばる
  - 深型なのでボリュームが出ない
  - 柄が少なく松竹梅が作れない

バックヤードでかさばらない  
軍艦も余裕の蓋高さ

### 3 WP-400RVシリーズ



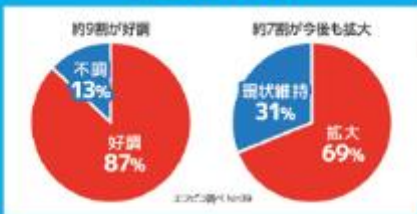
**鮮魚**  
3  
即食が伸びる！  
高くて当たり前から  
割安で美味しいへ

鮮魚  
10

# 注目!即食魚惣菜 値ごろ感を強みにできているか?!

北海道A社様参考

## 魚惣菜の状況



## 先進企業から学ぶポイント



即食カテゴリを壁面で約20尺にてコーナー化

今後の改装店も

同じレイアウトで拡大中

## 値ごろ感を生む工夫とご提案容器

**揚げ物**  
店内で生の切身に衣付けから行っているからサクサク!

量が出るから作業性重視  
売り場が作り易い

**OSAシリーズ**

**煮魚**

和に特化した柄  
深型でもボリュームが出る

**MFP優デリシリーズ**

**弁当**  
本来売れなくてロスになる端材が使える

シンプルな盛付けでもこの見た目での価格で割安感を実現する

**WU-302-44**

**焼き**

焼き魚はレンジアップすると油が出るよりおいしく食べるための油切り機能付き

**MSDプレインAGシリーズ**

