

広 告

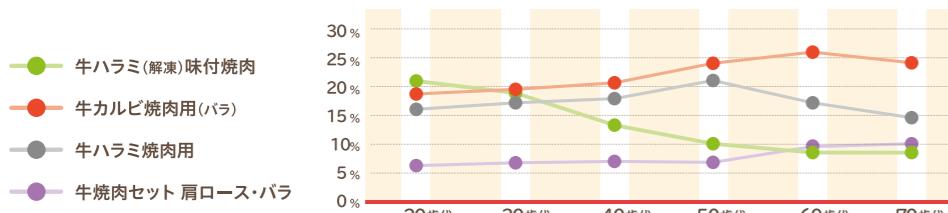
企画・制作=日本経済新聞社
コンテンツユニット

ニューノーマル時代の 定番焼肉＆お庭ごはん

売場提案で内食需要を囲い込む



◆グラフ1◆ 焼肉用輸入牛肉年代別購買動向 (2020年度 データコム社データより)



◆表1◆ 焼肉(精肉)とのリフト値が高い商品 (2020年度 データコム社データより)

	商品	リフト値
定番焼肉アイテム	A社 焼肉のたれ	5.0
	サンチュー	4.2
鉄板焼き・ピザ系	B社 ピザソース	3.5
	C社 たこ焼きソース	3.4
日常品	D社 マルゲリータピザ	2.1
	E社 ムニエルの粉	2.9
野菜	F社 ロールパン	2.8
	G社 麦系調味料	2.2
野菜	カットエリンギ	2.8
	新ばれいしょ	2.7
	輸入アスパラガス	2.7

牧草で育ったヘルシーな牛肉 アイリッシュ グラスフェッドビーフ



IRISH GRASS-FED BEEF

アイリッシュ グラスフェッドビーフは、理想的な環境と厳格なトレーサビリティーシステムで、自然な状態で生産される高品質な牛肉。そのおいしさは、世界中のミシュラン星付きレストランのシェフから称賛されている。特長として、①豊かな牧草で育ったヘルシーな牛肉であること②抗生素質、ホルモン剤不使用で安心・安全であること③プロも認める軟らかでおいしい赤身肉であること④オメガ3脂肪酸、鉄分、ビタミン・ミネラルなどの栄養が豊富なこと、が挙げられる。昨年より公式サイトも開設している。

BORD BIA
IRISH FOOD BOARDアイルランド政府食糧庁 Bord Bia
<https://irishbeef.jp/>

グラフ1は、焼肉用輸入牛肉の年代別購買動向を示している。20歳代では値ごろ感のある解凍ハラミの味付けが1位、その他の年代では定番のカルビ(バラ)が1位となっている。解凍ハラミは年代を追うごとに比率が下がり、代わりに生ハラミが上昇している。ただし60歳代以降になると、肩ロースとバラのセットものが伸びており、「おいしいものを少しずつ」というニーズを捉えているようだ。

次に焼肉用の肉と一緒に買うものの傾向を、表1のリフト値で見ていこう。リフト値とは、商品Aを購入した人が、商品Bも一緒に購入する確率がどれほど高いかを示す数値だ。一般的には2以上であれば両商品の相関関係が高いとみなされる。

焼肉のたれやサンチューなど、リフト値が高くなることが自然なものがある。まず、たこ焼きなどの「粉」のやピザ関連など、「多人数での食事に向く商品」のリフト値が高い。

このように定番の焼肉でも相関関係の高い商品とあわせたアピールが可能だ。とはいっても、やはり

まず、この一年の焼肉関連商材の動向を振り返ってみたい(データコム社データより)。

グラフ1は、焼肉用輸入牛肉の年代別購買動向を示している。20歳代では値ごろ感のある解凍ハラミの味付けが1位、その他の年代では定番のカルビ(バラ)が1位となっている。解凍ハラミは年代を追うごとに比率が下がり、代わりに生ハラミが上昇している。ただし60歳代以降になると、肩ロースとバラのセットものが伸びており、「おいしいものを少しずつ」というニーズを捉えているようだ。

次に焼肉用の肉と一緒に買うものの傾向を、表1のリフト値で見ていこう。リフト値とは、商品Aを購入した人が、商品Bも一緒に購入する確率がどれほど高いかを示す数値だ。一般的には2以上であれば両商品の相関関係が高いとみなされる。

焼肉のたれやサンチューなど、リフト値が高くなることが自然なものがある。まず、たこ焼きなどの「粉」のやピザ関連など、「多人数での食事に向く商品」のリフト値が高い。

新しい生活様式が広がり、家庭で楽しむ食事の機会が増加している。消費者の心をつかむための「ニューノーマル時代の定番焼肉＆お庭ごはん」について、食品コンサルタントの海蔵寺りかこ氏が提案する。

焼肉の動向を探る



新スタイル・ お庭で煮込み料理



野菜関連では新ジャガ、アスパラガスなどが上位に入っている。これらを総合的に見ていくと、やはりホットプレートを家族で囲み、焼きたがら楽しむスタイルが、定番として強いといふことができるだろう。

野菜関連では新ジャガ、アスパラガスなどが上位に入っている。これらを総合的に見ていくと、やはりホットプレートを家族で囲み、焼きたがら楽しむスタイルが、定番として強いといふことができるだろう。

このような「お庭ごはん」のアピールも盛り込んだ売場は、どんな展開が望まれるだろうか。定番の焼肉商材が主力であることは間違いない。そのまわりに、厚切りトマト・玉ねぎ・セロリなど、それ自体がうまみを出すものに加え、ゆでたけのこ・アスパラガスなど、旬のものもあえて丸のまま使いたい。それらが一つの鍋の中で、お互いの長所を引き立たせるだろう。

野菜関連では新ジャガ、アスパラガスなどが上位に入っている。これらを総合的に見ていくと、やはりホットプレートを家族で囲み、焼きたがら楽しむスタイルが、定番として強いといふことができるだろう。

このような「お庭ごはん」のアピールも盛り込んだ売場は、どんな展開が望まれるだろうか。定番の焼肉商材が主力であることは間違いない。そのまわりに、厚切りトマト・玉ねぎ・セロリなど、それ自体がうまみを出すものに加え、ゆでたけのこ・アスパラガスなど、旬のものもあえて丸のまま使いたい。それらが一つの鍋の中で、お互いの長所を引き立たせるだろう。

豊かさも演出する 売場でありたい

弱火で煮込む間隙からおいしそうな匂いがフワツともれ、「うーん、まだか」と食欲を刺激してくれる。それをふたを開けた瞬間、パッと広がる湯気に思わず歓声が上がる。青空の下で食べればおいしさも倍増だ。

煮込み料理は待ち時間も楽しい。スタイルも創出したい。そこで煙を出さず、大きな肉を豪快に調理できる「お庭ごはん」として「プロック肉と野菜の煮込み料理」を提案する。

B.B.Q.のように手早く焼いて楽しまむだけでなく、鍋で少し時間をかけて、じっくり調理することで非日常感を演出できる。もちろん当日下ごしらえから始めてもいいのだが、「お出かけ気分」を満喫するために前日から準備するのも楽しい。

「チヤック付きポリ袋」で、肉に下味をつけて一晩寝かせてみよう。肉はうまみを存分に堪能できる。「厚切り肉」を使いたい。臭みを消しうまみを引き出すハーブ類、野菜ならトマト・玉ねぎ・セロリなど、それ自体がうまみを出すものに加え、ゆでたけのこ・アスパラガスなど、旬のものもあえて丸のまま使いたい。それらが一つの鍋の中での互いの長所を引き立たせるだろう。

野菜関連では新ジャガ、アスパラガスなどが上位に入っている。これらを総合的に見ていくと、やはりホットプレートを家族で囲み、焼きたがら楽しむスタイルが、定番として強いといふことができるだろう。

このような「お庭ごはん」のアピールも盛り込んだ売場は、どんな展開が望まれるだろうか。定番の焼肉商材が主力であることは間違いない。そのまわりに、厚切りトマト・玉ねぎ・セロリなど、それ自体がうまみを出すものに加え、ゆでたけのこ・アスパラガスなど、旬のものもあえて丸のまま使いたい。それらが一つの鍋の中で、お互いの長所を引き立たせるだろう。

野菜関連では新ジャガ、アスパラガスなどが上位に入っている。これらを総合的に見ていくと、やはりホットプレートを家族で囲み、焼きたがら楽しむスタイルが、定番として強いといふことができるだろう。