

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「そごう・西武の”夕食セレクト”」
- 2) 「旅行会社のおせち」
- 3) 「食料備蓄のコツと献立のアイデア」

1) 「そごう・西武の”夕食セレクト”」

そごう・西武は28日から、西武池袋本店地下1階食品売場に夕方5時から”夕食セレクト”を販売する「お弁当ステーション」を導入する。惣菜ショップ7店と共同開発した小容量パックの主菜・副菜・主食合計57品目を販売する。「1パック100gでは多すぎる」「仕事帰りに売場を回って買物するのはきつい」といった有職女性の声に応え、複数ショップの少量多品目の組み合わせ購入を可能にした。客単価は800-1000円を見込む。ネット予約も行う。

デパ地下をよく利用するが、いろいろな店で少しずつ買ったとしてもかなりの量になり金額も高くなる。また、店ごとの精算も非常に面倒だ。そんな中、1箇所複数店舗の商品をセレクトでき、価格もお手頃とあればかなり使えるサービスではないか。インターネット予約が可能というのも大きなメリットだと思う。

2) 「旅行会社のおせち」

百貨店やコンビニの「おせち」が毎年、話題を集める中、ここ数年旅行会社が販売するおせちの人气が高まっている。旅行会社ならではのコネクションを生かした全国各地の名店の味が集まっているものだ。

もともと企業や団体担当の営業マンのために、年末セールスのツールとして企画したものが、販売チャネルやラインナップが増え、クチコミでも広がって個人用として年々売り上げを伸ばしている。毎年、各社前年比120-200%で売り上げが伸びている。

その魅力はやはり、有名旅館やホテル・料亭のおせちがズラリと並ぶところ。ミシュランガイドで三ツ星を獲得した料亭など、名店がそろうのは旅行会社と各施設との深い付き合いがあるからこそなせるワザだ。

2010年の正月は曜日の配列が悪く休みが短いので、自宅で過ごす人も多いとの見解があり注文も例年より多いという。主力商品は手ごろな価格帯ではあるものの、旅行に出掛けない分、普段より少し豪華なおせちを楽しむ人もいるようだ。名店中心の百貨店、気軽なコンビニに次ぐ新たな選択肢となりそうだ。

3) 「食料備蓄のコツと献立のアイデア」

新型インフルエンザの感染が広がる中、家庭での食料備蓄の必要性を7割の消費者が感じていることが農林水産省の調査でわかった。

同省は強毒性の鳥インフルエンザを想定して備蓄を呼びかけてきたが、今回の新型インフルエンザ流行を受け、備えの意識は高まっているようだ。

強毒性の新型インフルエンザが流行した場合、外出が難しくなる可能性がある。農水省は2週間分の備蓄を推奨し、「家庭用食料品備蓄ガイド」をホームページ

(<http://www.maff.go.jp/j/zyukyu/anpo/pdf/gaido.pdf>)などで公表している。

また、各地で料理教室などを開くベターホーム協会は新型インフルエンザ対策として、食料備蓄のコツと献立のアイデアをまとめた。「献立の内容と、そのために必要な食品を事前に考えておくことが大切」という。

備蓄は、常温保存できるものを中心に。野菜ならジャガイモ、タマネギなど。レトルトやインスタント食品、缶詰、乾物も活用する。生鮮品を食べられないと、ビタミンやたんぱく質が不足しやすいため、野菜ジュースや豆、高野豆腐などでの代用も考える。キノコやネギを冷凍し、ベランダや台所で青ジソなどを栽培するのもお勧めという。

備蓄品リストや献立例は、同協会のホームページ (<http://www.betterhome.jp/>) で詳しく紹介している。

「備蓄」と聞くとインスタントや非常食というイメージがあるが、具体的な例を示してくれるとそういう方法もあるのかと新たな発見になる。

家族の誰かがインフルエンザにかかったために自分は健康だけど外出ができないという状況もあると思うので、普段と変わらない食事ができるよう活用できればと思う。