



3月2日(火)～5日(金)千葉幕張メッセにて開催されたフーデックス2010では、

当社は20種類以上の新しいメニューを提案いたしました

今年のテーマは「もっとチキンを！」とチキン胸肉を使用したパティや、ジャーキー味のチキン手羽元グリル、チョリソー味のミートローフ(ポーク&チキン)など、惣菜商品の御提案をさせていただき、これからの商品展開へ大変好評をいただきました



お箸でも食べられる食肉加工品を目指してこれからも御提案を続けます！！ご期待ください

提案例1：ブルドミート



これからのバーガーのパティ=ブルドミート

Pulled Meat～ボイルした牛肉、豚肉、鶏肉などをほぐしてソースでからめてバンズにはさんで食べる新しい食べ方
老人や子供でも楽に食べられ、ソースのバリエーションも容易にできる
今回はオーロラソースとケチャップ+カレーパウダートッピングで展示～オニオンスライスなどを加えてヘルシー感を出した



提案例2：チキンミートローフ パンプローナ

胸肉を美味しく=チョリソー生地を胸肉で作り、胸肉の塩漬肉を加えて粗挽きの美しい断面が印象的

提案例3：チキンパティ トスカーナ



チキン胸肉の基本生地に角切りチーズと冷凍ポテトスティックを加えてケーシングに充填・加熱

1cmの厚切りを焼いて食べる ドイツ料理の名物・ザウマーゲンのヴァリエーションとして展開

使用スパイスはミストユラ デ トマト

(商品コード163949)

このチキンパティはこのほかにもベアラオフ(行者ニンニク)入り、チヨリソー風味など、また豚肉でも御提案しました

提案例4：スモーキーウイング

スパイスを水溶きして塩漬してスモークをかけます
チキン手羽元のうまみが、さらに引き出せる仕上がりになっている



買い物時間は15分

ドイツの18歳から29歳までの世代では、食品の買い出しに要する時間は15分と短いことが判明
25%が30分以上時間をかけているが、残りの75%は駆け足でスーパーの中を駆け抜けている
これは2007年では66%だったので、1割以上も短時間組が増加
じっくり食品の棚を見て回ることもなく、素早くカートに欲しいものを入れていく
~その時に買う判断の決め手は

- 店の外観と内部の清潔感
- 商品が新鮮
- 2パックで1個分の値段！！などの2個イチ商品



買うものはサラダ

買って帰ればすぐ食べられる・・・そんなコンビニエンスな食品に手が伸びる

2009年11月の1ヶ月間、ドイツ食肉新聞afzが食肉加工専門店522店舗を調査した結果、圧倒的にレンジも不要なサラダ類が断トツのトップであった

順位	カテゴリー	割合%	回答数重複
1	サラダ、高級サラダ、ディップ類		84
2	ピザ、ミートローフなど焼きもの		72
3	付け合わせ温野菜(ジャーマンポテト、米飯など)		62
4	グリルチキン(半丸、レッグなど)		42

5	デザート (ムース、プディング、ケーキなど)	24
6	グラタン (キッシュ、スフレなども)	18
7	シュニッツェル (ポーク揚げ物)	14
8	スープ類(豆のスープなど煮込み料理)	12
9	フリカデル (ミートボール、ハンバーグなど)	10
10	麺料理(シンケンヌードル、パスタ類)	8
11	アウフシュニット類(ハム&スライスソーセージ、チーズ)	4
12	ハンバーガー	4
13	ステーキ料理(フライパンで加熱するグリルステーキなど)	4
14	その他(魚、マウルタッセン、ザウアークラウトなど)	4

流れはコンビニエンス & インビスへ

チェーン展開最大手の Vinnzenzmuur(フィンツエンツムーア)はバイエルン州中心に250店舗を構える食肉専門店。

生肉やハムソーセージも豊富に並んだ創業100年の美味しい店だが、売れ筋が変化してきたことが一段と明らかになった。

店頭でも焼きもの、焼きソーセージなどを豊富に並べ、テイクアウトで買ったフライシュケーゼをパンにはさんで歩きながら食べる客など、その場で食べられるもの、帰宅してすぐ加熱もしないで食べられるものなどが圧倒的に売り上げを占めるようになった

そのためチキングリルやグラタンなど、冷めないようにアルミホイルでしっかり包んでくれるサービスが目立つ。

つまり、お惣菜の充実と調理済み肉料理が求められ、さらにそれが自宅以外の場所で食べることも日常化している今、インビスが増えていく傾向は止められない

フィンツエンツムーアだけでなく、多くの食肉専門店がインビスやテイクアウトの拡充を計画している

調理時間の短縮と食品のムダの回避

個食化が進み、1~2人前の料理をする時間と労力と材料の無駄を消費者が学習して、さらにコンビニエンスな生活を求めている

ドイツの522店舗では今後力を入れていく指針は次のように回答した

順位	ビジネススタイル	回答%	重複あり
1	パーティーサービス	80	
2	ホットデリカ	68	
3	テイクアウト	56	
4	インビス	48	
5	ケータリング	38	
6	飲食、レストラン、ホテル経営	2	

大盛りランチで大企業に！！オランダのある企業



オランダ東部、ドイツ国境に近い街 Enschede .
高速道路から降りたすぐそばに大きなホテルがある
そこはランチタイムには、あっという間にビジネスマンなどで満席になる
ここのランチは量の多さで有名！
大柄で有名なオランダ人を満足させるほどのボリューム！！で多くの客を呼ぶ。



- 1: フォカチャサンドとクロワッサンサーモンサンドなどのMIXサンド
- 2: フォカチャサンド 3: 巨大チーズバーガー
- 4: ジャンボオムレツ 5: ザワーブラーテン



どれも12ユーロ程度と、ビジネスマンにはうれしい価格
牛乳と一緒に飲むのがさすがオランダ！
どれもそばに置いたフォークと比較していただくと大きさがわかり
でしょう？？オランダ人2名すら食べ残していた！
家族経営で小さなレストランからスタート。美味しさとボリュームで、
どんどん業績を上げ、今ではホテル経営、建設会社まで作り、自
前でホテル、レストランチェーンを展開するまでに！！オランダの
有名なサクセスストーリーである！