

ヤマキの鍋つゆ商品 今夏は前年比約1.9倍の売上増達成 “塩鍋市場”は過去3年間で約3.5倍に拡大 冬の鍋は「塩鍋」にブームの兆し

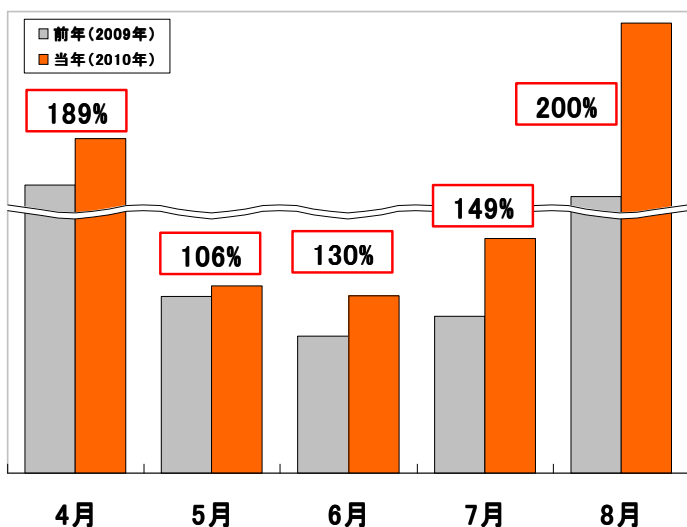
「自然の味を大切にします。」を企業コンセプトに、安全・安心で高品質の商品作りを目指すヤマキ株式会社(本社:愛媛県伊予市 代表取締役社長:城戸善浩)では、2010年夏季シーズン(6月~8月)の鍋つゆ商品群の売上が、前年同期比で1.9倍と大幅に拡大いたしました。7月に新発売の「塩すき焼き鍋つゆ」をはじめ、好評いただいております「塩ちゃんこ鍋つゆ」など、「塩味の鍋つゆ」が特に好調だったことが、鍋つゆカテゴリ全体の売上を牽引した大きな理由です。この背景として、冷房などによる「体の冷え」や「夏バテ」の対策として鍋が注目されているといった声もありますが、当社としては、人々の食生活から季節感がなくなりつつあることを象徴した現象の1つではないかと考えています。

◆ “夏の鍋”は、人々が食生活に季節感を求めなくなったことの象徴 新ジャンル“塩鍋”が好調 “塩鍋市場”は過去3年間で約3.5倍に拡大

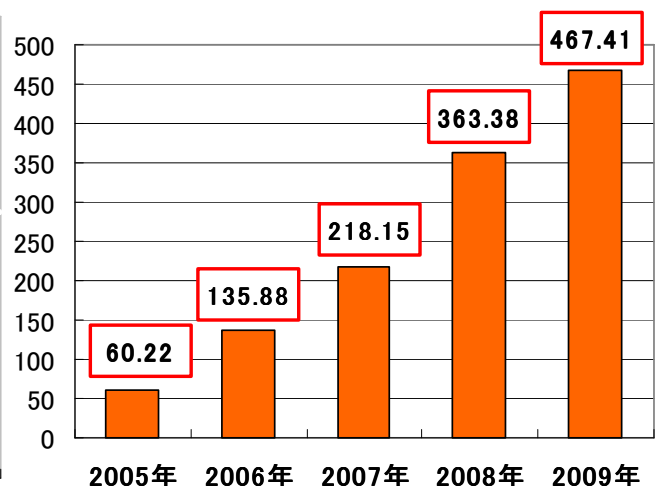
当社では、4、5月に鍋つゆ商品群の売上が予想以上に好調だったこともあり、6月も例年を上回ることが見込まれた段階で、9月に発売を予定していた新商品「塩すき焼き鍋つゆ」の発売を7月に前倒ししました。それが功奏し、鍋つゆ商品群全体で、7月は前年比149%、8月にいたっては約2倍の売上となりました。この結果には、昨年より大好評いただいている「塩ちゃんこ鍋つゆ」と、発売前から関係者の間でも評判の良かった「塩すき焼き鍋つゆ」のヒットが起因しているものと考えております。

夏にもかかわらず鍋が支持された理由について、食材の生産技術の発達などにより、季節性を感じる食べ物を年間を通して入手することが可能になり、人々が食生活において、「季節に関係なく、好きなもの・今食べたいものを食べる」という傾向が強くなっていることがその根底にあるのではと当社ではみています。

ヤマキ 鍋つゆ商品群
2010年度売上金額ベース 前年比(ヤマキ調べ)



鍋つゆカテゴリにおける、
塩味種系鍋つゆの消費量推移(ヤマキ調べ)



※インテージSCIデータ 2005年/2009年 各9-2月 鍋つゆ(具材なし)から名称に「塩」のつく商品を抜粋し、100世帯あたり購入金額からヤマキで独自に算出。)

* “塩鍋市場”は、3年で約3.5倍に拡大

海外の有名洋菓子店の定番メニューとして日本に上陸した「塩スイーツ」は、2006年頃から話題になり始め、2007年には塩スイーツ・ブームとなりました。その勢いが鍋のジャンルにも波及し、塩味種系の鍋つゆの人気は急上昇し、現在も市場拡大を続けています。塩味種系鍋つゆの消費量の推移を見ると、昨年2009年と、「塩スイーツ」が大きく話題になった2006年を比較すると、実に約3.5倍に拡大しています。



◆ 大人気の“塩鍋”は、夏の勢いそのままに 秋冬の鍋シーズンも主役に！ 今話題の「女子会」など“おうち鍋”を全面バックアップします！

2010年度、当社は鍋テーマとして、『「だし」を基点に、「美味しさ」と「楽しさ」の提供』を掲げます。鍋料理の味の決め手である「だし」にこだわり、消費者に価値ある美味しさをお届けしたいとの思いです。「だし」を基点にした、バラエティ豊かなラインナップと、バラエティ感のあるメニュー提案で、鍋つゆ需要の中心となるファミリー層から、トレンドに敏感な20～30代の女性まで、幅広いターゲットに向けて楽しい食シーンを提案します。

今回当社では「げんき鍋」をテーマに鍋のプロモーションを実施致します。プロモーションの方向性として、「家族みんなで楽しむ編」と「仲間・大人同士で楽しむ編」をご用意しました。「家族編」においては、家族の栄養バランスを考慮し、食材バランスが良く、子供が大好きな味の鍋メニューというところにコンセプトの重きを置いています。また、材料をこねたり、巻いたりといった、子供とコミュニケーションをとりながら楽しく作れる作業工程も盛り込むことで、食育視点の要素も組み込んでいます。一方、「仲間・大人同士編」では、今流行の女子会やホームパーティーのメインとなる、大人受けの良い鍋メニューを中心に取り揃えました。ヘルシーや美容など、女性が好む要素をふんだんに取り入れており、トレンドを意識したメニューが中心になっています。また、HP上では読者モデル出演による「女子会」をテーマにしたコンテンツを展開していきます。

このように様々な鍋の食シーンで楽しんで頂けるような展開を実施し、今年の鍋シーズンを盛り上げて生きます。



塩すき焼き鍋つゆ

道南産真昆布のだしをベースに、天日塩を効かせた濃厚なすき焼き鍋つゆ。まろやかな昆布の味わいと、ほんのり効いた塩味が肉と野菜のうま味を引き立てます。

【内容量】330g
【希釈倍率】ストレート
【標準小売価格】315円(税抜300円)



地鶏だし 塩ちゃんこ鍋つゆ

名古屋コーチンと阿波尾鶏のだしに、天日塩と香辛料を程よく加え、豊かなコクの中にもすっきりとした後味に仕上げたちゃんこ鍋つゆ。

【内容量】700g
【希釈倍率】ストレート
【標準小売価格】315円(税抜300円)



軍鶏系地鶏だし 龍馬 塩鍋つゆ

軍鶏系地鶏の阿波尾鶏のだしを効かせ、塩味のスープに、高知産のしょうがを隠し味として加えた、コクの中にもすっきりとした味わいの鍋つゆ。

2010年12月までの期間限定発売。
【内容量】700g
【希釈倍率】ストレート
【標準小売価格】315円(税抜300円)



博多塩もつ鍋スープ しお味

濃厚な鶏がらスープと、昆布だしの合わせだしで、「コクのある塩味」を実現。天日塩を使用し、にんにくと唐辛子のうま味と風味が豊かなスープ。

【内容量】700g
【希釈倍率】ストレート
【標準小売価格】315円(税抜300円)



◆ 女子会や1人鍋に最適なヘルシー鍋つゆ

家庭での食卓だけでなく、「女子会」「1人鍋」でも活躍するコラーゲン3,000mg配合(1本あたり)のヘルシーな鍋つゆ「しょうが白湯鍋つゆ」「にんにく醤油鍋つゆ」も展開します。



しょうが白湯鍋つゆ

鶏がらと豚骨のだしを使用したコクのある白湯スープに、しょうがを効かせた「しょうが白湯鍋つゆ」

【内容量】400ml
【希釈倍率】3倍濃縮
【標準小売価格】347円(税抜330円)



にんにく醤油鍋つゆ

鰹と昆布の合わせだしに醤油を加えたコクのあるスープに、にんにくを効かせた「にんにく醤油鍋つゆ」

【内容量】400ml
【希釈倍率】3倍濃縮
【標準小売価格】347円(税抜330円)