

2019年5月30日
 株式会社エムアイフーズスタイル
 株式会社万城食品

スーパーマーケットを運営するエムアイフーズスタイル×調味料の万城食品
売り場の垣根を超えた買い物の新常識を提案する
生鮮売り場改革を始動！

～“誇れる時短”を叶えるオンパック調味料商品を5月30日(木)より
 クイーンズ伊勢丹畜産売り場にて販売開始～

株式会社三越伊勢丹ホールディングスのグループ会社であり、首都圏を中心に17店舗のスーパーマーケット(クイーンズ伊勢丹/クイーンズ伊勢丹グランデ/クイーンズアイ)を運営する、株式会社エムアイフーズスタイル(本社:東京都新宿区、代表取締役社長:遠藤久)は、わさび製品を中心に香辛料・調味料を開発・製造する、株式会社万城食品(ばんじょうしょくひん 本社:静岡県三島市、代表取締役社長:米山一郎)と連携し、2019年5月30日(木)からスーパーマーケットの生鮮売り場の活性化を目的とした売り場改革プロジェクトを開始いたします。



■本プロジェクトの取り組み内容

本プロジェクトでは、エムアイフーズスタイルが運営するスーパーマーケット(クイーンズ伊勢丹/クイーンズ伊勢丹グランデ/クイーンズアイ)の生鮮売り場にて、オンパック調味料とレシピをセットにしたメニュー提案型の商品を展開し、新たに「EASY COOKING」という売り場づくりを行います。

まず第一弾として、季節性や旬が出しづらく、売り場に変化が出しづらかった畜産売り場でプロジェクトを開始いたします。分量を測った精肉と使い切りのオンパック調味料をセットで販売し、パックに旬の野菜や青果を組み合わせたメニューのレシピのQRコードを記載します。これにより、メニューを考える時間や調理工程を調べる時間の短縮を実現し、簡単におすすめメニューが調理できます。

また、第一弾は、日本最大級のレシピ動画メディア「DELISH KITCHEN」とのタイアップ施策を実施いたします。DELISH KITCHENのアプリ内における視聴ログやお気に入り率など、膨大なデータから人気傾向を分析し、万城食品のたれでおいしく仕上がるレシピを考案しました。商品パッケージに貼付したQRコードを読み取ることで、実際の調理工程を「DELISH KITCHEN」のレシピ動画から確認することができ、リアルな売り場「EASY COOKING」とオンラインメディア「DELISH KITCHEN」との相互送客も図ります。

「DELISH KITCHEN」とは現在1900万人以上が利用する、“だれでも簡単においしく作れるレシピ”をコンセプトとした日本最大級のレシピ動画メディアです。食のプロである専門家によるレシピ開発力を活かして、日々の食卓のメニューを考えることが面倒だというユーザーの課題解決を行うことをミッションとしています。スーパーなどの小売店においても、店頭デジタルサイネージにレシピ動画を配信しており、来店顧客の購買における意思決定のサポートを行っています。この度、“時短”を叶えながら美味しい料理を作り食卓を豊かにする、という本プロジェクトの提案内容に共鳴し、売り場改革プロジェクトの第一弾にDELISH KITCHENも参画する運びとなりました。

■本プロジェクト開始の背景

昨今、働く女性や共働きの増加、高齢者の増加などに伴いライフスタイルが多様化しております。食卓を取り巻く環境も変化する中、効率化を重視した“時短”ニーズが高まりを見せ、スーパーマーケットの惣菜売り場は需要が拡大しております。しかし、“時短”ブームに反して、これまでクイーンズ伊勢丹の生鮮食品売り場では、“時短”ニーズに応える提案が十分にできてない実情がありました。一方で、ただ出来合い惣菜を活用することを単なる手抜きと捉え罪悪感を抱くという声もあることから、時短商品を複数展開する調味料メーカーの万城食品と、生鮮売り場に力をいれているクイーンズ伊勢丹が連携し、単に時間を短縮する“時短”だけでなく、美味しい料理を作りつつ“時短”を叶えて食卓をより豊かにする“誇れる時短”を実現する商品を展開する運びとなりました。

本プロジェクトを通して生鮮食品売り場を活性化させることで、万城食品は自社のオンパック調味料のさらなる拡大を期待することができます。また、エムアイフードスタイルは、お客様からのニーズに沿った簡便性の高い商品展開を生鮮売り場でも提供することが可能になり、これまでになかった付加価値を提供することができます。さらに、メニュー提案型の商品展開によって、材料となる他の生鮮売り場への買い回りを促して、新たに売り場の垣根を超えたクロスセルが可能になります。

■今後の展開

今後は、毎週1種類ずつ、毎月計4種類の商品展開を予定しております。万城食品とエムアイフードスタイルは、本プロジェクトと同様のスキームを畜産売り場以外も含めた売り場全体に展開します。肉や魚などメインとなる生鮮食材を起点に、メニューに必要な旬な食材を求めて売り場の垣根を越えて、買い回りを楽しんでいただけるワクワク感を提供することで、画一化されたスーパーマーケット業界の常識にとらわれない生鮮売り場改革を目指します。日々の買い物に付加価値を提供する取り組みを実施することで、食卓をさらに楽しく、豊かにする店舗作り・商品開発に努めて参ります。

【クイーンズ伊勢丹「EASY COOKING」とは】

時間がなく手間はかけられないけれど、“手抜きはしたくない。”、“美味しいものが食べたい。”そんなお客様の悩みを、解消できる売り場です。

【万城食品のオンパック調味料とは】

万城食品のオンパック調味料は、分量を測った小袋タイプで、生鮮売り場にて、肉や魚などの食材とレシピをセットにしたメニュー提案型の商品として展開いたします。パックに記載されたレシピに沿って、肉や魚などと旬の野菜や青果、料理の味付けを完成させるオンパック調味料を組み合わせることで簡単に調理が可能。メニューを考える時間や調理工程を調べる時間など目に見えない“名もなき家事”時間の短縮を実現し、手軽に おすすめメニューを食卓に追加できます。万城食品は、“もっとおいしく、もっとたのしく”をモットーに、エムアイフードスタイルの売り場を通して、料理の新しい価値を提供し、本プロジェクトによるリアル店舗でノウハウを基に、他の店舗での展開を目指します。

COOK & TASTE
by BANJO

<https://www.banjo.co.jp/cookandtastebybanjo>

【商品概要】

5月30日(木)～6月26日(水) 販売商品ラインナップ

クイーンズ伊勢丹笹塚店、品川店、杉並桃井店、仙川店、本八幡店にて販売(五十音順)

※5月30日時点、順次拡大

商品名:カリカリ豚バラと豆苗のゴマだれ和え(香ごま醤油たれ)

内容量:150g(国産豚肉バラ)、15g(たれ)

小売希望価格:398円(税別)

販売期間:5月30日(木)～6月5日(水)

商品特徴:食べ応えバッチリな豚バラのゴマだれサラダを作ることができる商品です。食べ盛りのお子様の副菜から、大人のヘルシーなおつまみまで様々な方にぴったりな一品です。



商品名: 鶏肉とじゃがいもの照り煮(香ごま醤油たれ)

内容量: 250g(国産鶏肉もも)、45g(たれ)

小売希望価格: 398 円(税別)

販売期間: 6月6日(木)~6月12日(水)

商品特徴: ホクホクのじゃがいもとプリっとした鶏肉が絶妙にマッチしたおかずを作ることができる商品です。醤油たれとバターの香りが食欲をそそり、お箸が止まらなくなる一品です。



商品名: 豚ニラもやしのスタミナ春巻き(こく旨醤油たれ)

内容量: 150g(国産豚肉切り落とし)、30g(たれ)

小売希望価格: 398 円(税別)

販売期間: 6月13日(木)~6月19日(水)

商品特徴: みんなが大好きなパリパリ春巻きを、揚げずに作ることができる商品です。手間がかかる春巻きを簡単に、少ない油でヘルシーに楽しむことができる一品です。



商品名: 豚バラとキャベツのレモンバター蒸し(こく旨醤油たれ)

内容量: 150g(国産豚肉バラ)、30g(たれ)

小売希望価格: 398 円(税別)

販売期間: 6月20日(木)~6月26日(水)

商品特徴: レモンを使ったワンランク上のおかずを、電子レンジの調理のみで簡単に作ることができる商品です。レモンとバターの香りで、さっぱり美味しく仕上がる一品です。



【クイーンズ伊勢丹について】

クイーンズ伊勢丹は、高品質な食品スーパーマーケットです。独自性の高いプライベートブランドを中心に、利便性・簡便性の高い商品を取り揃えています。多様なお客さまに対して、時間帯に応じた MD、サービスを提供しており、現在首都圏に 17 店舗を展開しています。

【エムアイフーズスタイルについて】

エムアイフーズスタイルは、株式会社三越伊勢丹フードサービスが育て、培ってきたスーパーマーケット事業及び食品製造加工卸事業等を承継し、更に地域でお客さまに愛していただけるような事業に成長をしていくために新たに設立された会社です。食生活を通じて『豊かなライフスタイル』のご提案はもとより『価値ある体験』を提供してまいります。

所在地: 東京都新宿区西落合 2-18-20 ナレッジパーク落合ビル 3 階

資本金: 100 百万円

代表取締役社長: 遠藤 久

事業内容: スーパーマーケット運営、百貨店内店舗運営、食品製造、OEM 事業、ベンダー事業

URL: <https://www.im-food.co.jp/>

【万城食品について】

万城食品は1952年に創業した、わさび製品が主力の香辛料・調味料のメーカーです。わさび産出額、日本一の静岡県の三島市に本社を構え、産地から全国の食卓へわさびを届けています。

“もっとおいしく、もっとたのしく”を企業理念に掲げ、現在ではわさび製品に加え、蒲焼のたれ、からし酢みそ、ドレッシング、そうざい用調味料など多様な商品を製造・販売しています。

所在地: 静岡県三島市八反畑 103-1

資本金: 3,000 万円

代表取締役社長: 米山 一郎

事業内容: わさびを中心に、蒲焼のたれ、ドレッシング、ポン酢、スパイスなど、総合香辛調味料の業務用及び小売用商品の製造・販売

ホームページ: <https://www.banjo.co.jp/>