

## ～ 消費者ニーズに対応した商品提案の展開 ～

当社では昨年度より水産物の販売促進として以下の内容に取り組んでおります。

### ■旬商材の拡大（メニューに合わせたSKU拡大）

その時期に旬を迎える「生さんま」「生秋鮭」「ぶり」「かき」等、用途・メニューに合わせたSKU拡大で売場を拡大し、お客様の視認率を高めて購買につなげています。



秋鮭の売り場提案

### ■魚惣菜の売場拡大（シニアシフトと簡便）

調理時間や手間、匂いや煙等の調理方法の問題、生ゴミ等お客様の負の解消を図り、焼くだけの加工品や温めるだけのレンジアップ商品等、調理の簡便な魚惣菜の品揃えと売場の拡大、冷凍ケースにおいても、揚げるだけの商品やレンジアップ商品の品揃えを拡大し、視認率を高めて販売促進を図っています。



魚惣菜売り場の拡充

### ■お刺身サラダの拡大（洋風メニューの提案）

近年、食卓の洋風化がすすむ中で、従来の海鮮サラダ+ドレッシングで食べるお刺身等の品揃えを増大しています。また、旬の素材を使用した上で、季節ごとにアイテムを改廃し、若年層へも対応した洋風化に力を入れています。



洋風メニュー