

ごあいさつ

平成24年度食肉小売機能高度化推進事業では、国産食肉(牛肉・豚肉・鶏肉)を組み合わせた新たな食肉惣菜を開発し、小売店による国産食肉の利用技術の向上・普及を図ることを目的として事業を推進して参りました。

この惣菜集は、今年で3回目となる「食肉惣菜創作発表会全国大会」において出品された36作品の中から、専門家の先生によりおいしさと栄養面はもちろんの事、幅広い年齢層の方々には喜ばれる「お肉屋さんのお惣菜」と商品開発されました。

組合員の皆様には、この惣菜集を参考に、消費者の皆様には喜ばれる惣菜づくりに広く活用していただけるよう念願しております。

平成25年3月

全国食肉事業協同組合連合会
会長 河原 光雄

お惣菜を使ってお店を繁昌させるためにも人気メニューの開発はかせませません。また、売り方や宣伝のしかたをひと工夫して、さらにお店を活気づけていきましょう！

新しいミートデリカの開発に本冊子をご活用ください。

新しいお惣菜で、お店に活気を!!

メニュー開発でのひと工夫

「食肉店ならではの」を考える

- 国産食肉を使ったメニュー
- お肉たっぷりメニュー
- お肉本来の味を活かしたメニュー
- なじみの薄い部位を使ったメニュー

食材を選んでみる

- 地元の特産食材を使う
- ほかの地方の珍しい食材を使う
- 旬の食材で季節感を出す

新メニューで
お客様のハートを
がっちりキャッチ!

お店でのひと工夫

お客様のニーズ(需要)をつかまえる

- 必要な栄養がとれる
- お客様を細分化
 - ・ファミリー向け、女性向け、男性向け、高齢者向け、若者向け、お子様向け
- 地域のイベントに合わせた特別メニュー
 - ・祭、運動会、遠足 など
- 年間のカレンダーに合わせた特別メニュー
 - ・お正月、こどもの日、母の日、父の日、新入学、新社会人、クリスマス など

トレンド(流行)を盛り込む

- 季節限定メニュー
 - ・春の味覚、夏バテ防止、豊作の秋 など
- 曜日限定メニュー
- 健康によいなど、話題の食材を使う
- 高級感でひきつける
 - ・売れるのは安いメニューだけではない

販売でのひと工夫

お客様の求める情報を提供

- 使用食材の安全性
- カロリー・食塩量の表示
- メニューに含まれる栄養素
- アレルゲンの明記

売りにバリエーションを


- お弁当にしてみる
- 少量ずつ組み合わせてお惣菜のセット販売をする
- できたてメニューで新鮮さおいしさをアピール

宣伝でのひと工夫

販売量アップのためにアピールしよう

- 新しいメニューは試食を活用
 - ・気楽に声をかけ試食してもらう
- 限定で特別感を演出
 - ・季節限定
 - ・数量限定
 - ・日替わりサービス
 - ・タイムサービス など
- 通行人の立場で店頭ディスプレイをする
- POP、ポスター、吊看板などで強く訴える
- プライスカードには情報をひとこと添えて
- ホームページで紹介・宣伝


※各レシピに表記された、エネルギー量・食塩相当量・原価などはすべて目安です。参考値としてご活用ください。

 磯の香り焼売




P3

作り方

 なすと肉団子の揚げ漬け



P5

 塩麹豚肉のさっぱり和え




P7

 麩入り和風メンチ



P9

 昆布とひき肉の鶏肉カナッペ



P11

 牛ライスコロッセ



P13

〈料理作成者プロフィール〉

晦日 英行 (みそか ひでゆき)
学校法人食糧学院 東京調理師専門学校 / 講師
担当授業: 栄養学・食品学・調理理論・基本調理・
集団料理・中国料理



平成4年 栄養士免許 取得
平成12年 調理師免許 取得
平成17年 専修学校教職課程教員研修 修了
平成17年 給食用特殊調理専門調理師 取得
平成18年 中国料理専門調理師 取得
平成21年 全国調理師養成施設協会 食育インストラクター認定登録証 取得
平成22年 全日本薬膳食医協会認定 国際薬膳調理師 合格
平成23年 点心マイスター協会 点心マイスター 取得