

第68回 惣菜のわかる八百屋塾レポート

2018年5月20日(水曜日)



今回は、株式会社柿安本店 商品部 商品開発部長 濱寄 隆志氏 を講師にお迎えしました。「製販一体の販売戦略と売り方開発」をテーマにご講演いただき、その後は、「購買意欲をそそる盛り付け方」をテーマに和洋中のメニューの盛り付け実演を行っていただきました。初めて実演でしたが、管理部中川係長の活躍もありなんとか行うことができました。濱寄部長が盛り付けている際、会場はシーンと静まりかえり、会場の視線は、濱寄部長の指先に集まっていました。試食の際には、盛り付けられたメニューも並び、柿安本店様×フルックス(三晃・味の和和路)の試食となりました。

当日の内容

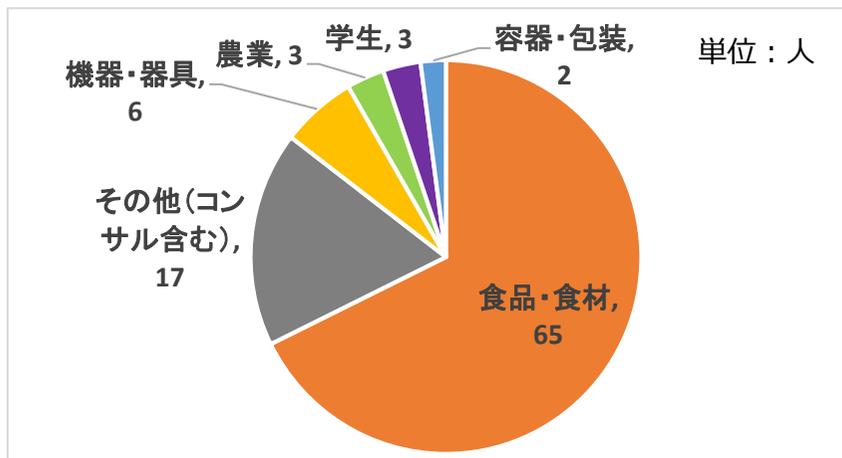
1. 自己紹介
2. 柿安本店について
 - ①歴史 ②概要
3. 柿安本店の「製販一体戦略」
 - ①惣菜事業スタートのきっかけ
 - ②ブランド展開
 - ③柿安本店の強み
 - ④商品開発
 - ⑤料理へのこだわり
 - ⑥店頭でのこだわり



当日のスケジュール

- 12:30~12:50 開会の挨拶
FRUXグループ 代表 黒田 久一
- 12:50~13:40 基調講演「製販一体の販売戦略と売り方開発」
濱寄 隆志 氏
- 14:00~14:50 実演「購買意欲をそそる盛り付け方」
濱寄 隆志 氏
- 14:50~15:00 閉会の挨拶
- 15:00~16:00 立食懇親会
- 16:00~ 終了

ご出席者人数：96名 業種別内訳



作成:村山

参加者からのアンケートで多かったご意見などを紹介いたします

■講演に関して

- ・売るのが売る気にならないと売れないということ
- ・新商品も必要であるが定番商品のブラッシュアップの重要性
- ・商品開発と営業とのやりとりができていていること
- ・製販一体の強み
- ・惣菜とレストランは異なること

■実演に関して

- ・実演の際の静寂感はすごかった
- ・れんこん・ごぼうの煮物がサラダになる盛り付けはすごい
- ・盛り付けの重さ、見た目、華やかさ、100gの内容は見事

