

Sui-Kei

水産経済新聞



多くの来店者が試食しおいしさ確かめた

「知らなかったわ

こんなおいしいエビ!!」 日本海老協 大試食会

一般社団法人日本海老 求め、棚にあった約20 凍エビのバックを買った おきたい」と4バックを
協会はこのほど、東京都 0 パックのむきエビ商品 ことがなかったが、簡単 かごに入れる人の姿も見
世田谷区の「サミットス が夕方にはすべて売り切 ができるレシピや調味料 された。試食向けには約
トア成城店」で、「海老 れになるほどの好評だっ もあったので、今回は購 17 きのエビを用意した
料理大試食会」を開催した。 入を決めた」との声や、 が、バック商品が売り切
た。調味料 れたため、4
メーカーと キを残して終
協力し、エ 了した。
ビチリ、エビマヨ、ガ 試食会当日の午前中は 「いつも来ている店だけ 同店の鮮魚売場のチー
リックシュリンプの3種 あいにくの雨だったが、 ど、こんなにおいしいエブも、「こんなにエビが
類を配布。 天気回復とともに来店 じがあることに気付かな 売れたことはない」と売
多くの来店客がおいし 者数も増加した。来店者 かった。冷凍保存できる れ行きに目を見張ってい
さを確かめたうえで買い からは「今まで一度も冷 なら、この機会に買って

売れ行きにびつくり サミット 成城店

「サミットストア成城 第3日曜日の「海老の日」約2000パック。主力と %を達成。冷凍エビの売 8割は何を買つか決めず 特売をすれば売れる価格 販売で他社との差別化を
店」では、日本海老協会 に向けて今後も試食会を していた「無差別パック」 り上げの伸びが、店舗全 に来ていたというデータ 弾性値も高いエ太鼓判。 していきたい」と方向性
がこのほど実施したエビ 開催していくという。 は午後3時50分には売り 体の売り上げを3%押し もあることから、「これ ただ、販売方法につい を語る。
の試食会で当日の冷凍エ 切れ、ほかのむきエビも 上げる要因にもなった。 を買ってあげば損しない ては、「ゴロゴロと商品 9月第3日曜日の「海
ビの売上額が、前年同期 成城店では 5時過ぎには売り切れ 谷川マネジャーは「水産 よ、という、こちらから を売場に転がしておけば 老の日」には、これまで



谷川マネジャー

か べ る 食 べ ば だ う

「応えれば売れる」

サミット 鮮魚マネジャーに聞く

売を組む、天 試食会などのイベント れるが、どう食べればよ を取ったらしいといけ
然むきエビ」 を開催すると、たいてい いかに応えてあげば売れ ない殻付き冷凍エビの消
マネジャーは「水産物を 袋160gで通常は39 の商品が通常の2倍程度 るということの証明」と 費が伸びる時代ではない
どう食べればよいのかに 8円のところ、298円 は売れるというが、試食 評価する。 が、惣菜でも外食でもエ
応えれば売れるというこ で販売した。用意したの 会当日の冷凍エビの売り 谷川マネジャーは、スビを食べるシーンは多
との証明」と話し、9月 はサイス違いで3種類、 上げは前年同期比278 ーパーに来る顧客の7ーく、日本人はエビが好き。

「今はむい ては、「買う側の立場に 月まには2-3回は開 たり、昔ワタ 立った、ひと手間かける 催する考えだ。

摘する。 今後の販売方法につい 合いもある」といい、9

が実は求めら る側が食べる側に近づか 販売量は伸びていた。 4

れている部分 ないといけない」と力を 月の試食会は「海老の日

がある」と指 込める。

「今後は、