

弁当惣菜
実売調査

盛り付けの

ひと目で
すぐ分
客に役
お客が
集まる！
立かる！
まつる！

厳選555品 収録

日本食糧新聞社





日食 外食レストラン 新聞 別冊

弁当惣菜実売調査

盛りつけのヒント



●はじめに

小誌は、実売されている弁当・惣菜を取り集め、独自の視点で紹介する「メニューヒント集」です。記事内容は、あくまでも小誌の主観によるものです。

取材期間・平成26年1月～平成28年12月、取材店舗・約2,000店舗、購入試食数・約1,500品。以上の調査を経て、独自に555品を選定・掲載しました。

本文中の弁当・惣菜名は基本的に一括表示記載の商品名、店名は購入店舗の屋号です。

商品選定のポイントは次の通りです。①定番メニューの实用的付加価値アップ ②身近な食材で低原価 ③簡単な調理オペレーション ④ユニークな盛り付け方法 ⑤思わず買う

てしまいそうなネーミング ⑥パイオニア的な商品開発 ⑦ご当地メニュー。

※「味」の評価は、嗜好の個人差と地域差があるため、原則的に除外。

掲載商品の写真は、購入から約2時間後に撮影したものです。従って、商品の状態は陳列時に比べて若干異なります(商品本来の完璧な状態ではありません)。また、現在の販売状況は定かではありません。終売、所在地変更、屋号変更、閉店などの場合があります。

以上をご理解の上、ご購入をお願い申し上げます。

広告索引

株式会社 アサダ	P166,167
アサヒビーフ株式会社	P174
株式会社 アド・カンパニー	P19
伊藤ハム株式会社	P15
エスピー食品株式会社	表3
株式会社 オカフーズ	P171
カゴメ株式会社	P11,164
カネク株式会社	P12
キッコーマン株式会社	P6
キューピー株式会社	表4
ケンコーマヨネーズ株式会社	P165
ケンミン食品株式会社	P164
株式会社 洸洋	P169
コナグラフーズジャパン株式会社	P17
株式会社 J-オイルミルズ	P8
四国日清食品株式会社	P168
株式会社 志田水産	P169
株式会社 創味食品	P161

ティーズ株式会社	P172
テーオー食品株式会社	P13
天狗缶詰株式会社	P170
徳島産業株式会社	P165
日清オイリオグループ株式会社	P4,5
株式会社 日清製粉グループ本社	P3
日東ベスト株式会社	P16
日本水産株式会社	P162
日本製粉株式会社	P7
日本ハム株式会社	P173
株式会社 万城食品	P163
ヒガシマル醤油株式会社	P19
ブルドックソース株式会社	P10
平和食品工業株式会社	P14
マルハニチロ株式会社	P168
マロニー株式会社	P164
ヤマサ醤油株式会社	表2
株式会社ヤヨイサンフーズ	P162
雪印メグミルク株式会社	P160
理研ビタミン株式会社	P9

本文目次



● 弁当 128品 P20	● おにぎり 40品 P122
● 丼・重 128品 P52	● 麺類 24品 P132
● 寿司 120品 P84	● 惣菜 64品 P138
● カレー&オムライス 32品 ... P114	● サラダ 24品 P154

★印評価の見方

実用性	実力評価
生産性	難易度、調理オペレーション、食材ロス有無などの総合評価
経済性	売り手のコストメリット、買い手の費用対満足度などの総合評価
オシャレ	彩り、盛り付け、ヘルシー、類似品比較などの総合評価
容器適性	容器と料理の相性、容器活用メリットなどの総合評価
ユニーク	アイデア、ネーミング、嗜好性などの総合評価

★印評価は5段階評価です。

★★★★★	大絶賛!
★★★★☆	とても良い
★★★☆☆	良い
★★☆☆☆	合格
★☆☆☆☆	いま一步

外食レストラン新聞別冊
弁当惣菜実売調査

盛りつけのヒント

厳選555品

ひと目で分かる! すぐに役立つ! お客が集まる!

平成29年4月12日発行 定価1,500円(税別)

■発行人 松本講二

■編集人 岡安秀一

○取材執筆 能登澄子(株式会社かいエンタープライズ)
谷口正俊(株式会社かいエンタープライズ)

○写真 味村美花子

○レイアウト 保坂幸恵(ライブデザイン株式会社)

○広告

○印刷所

○発行所

金原基道

糸列亮人

株式会社 きかんし

株式会社 日本食糧新聞社

〒105-0003

東京都港区西新橋2-21-2第一南桜ビル

代表TEL 03(3432)5700

編集TEL 03(3432)5706

URL = <http://info.nissyoku.co.jp/>

※本書の無断複製(コピー)、転載は特定の場合を除き著作者、出版社の権利侵害になります。

お店の美味しさが伝わる
私が翻訳いたします!



●日本語能力試験1級(JLPT N1)
●日系会社でマーケティング歴31年

翻訳メニュー



中国語 [本土]
[台湾]



韓国語



英語

ふわとろ
あつあつ

日本語特有の表現にも対応!!



Family set 5,500yen
家庭套餐 家庭套餐 패밀리 세트
●泡菜拼盤 ●素菜拼盤 ●蔬菜沙拉 ●鹽烤牛舌
●上品鹽烤KOKORO ●鹽烤牛肚 ●軟排骨
●김치 모듬 ●나물 모듬 ●아재 갈릭드 ●우설 소금구이
●상품 코코로 소금구이 ●돼지뺨살 소금구이
●Assorted Kimchi ●Assorted Namul

様々なタイプに対応可能



印刷OK!! 翻訳のみ、または印刷データ制作も承ります。

商品のご案内・お問い合わせ アド・カンパニー デザイン・印刷・のぼり旗 検索

お問い合わせ 無料見積り

株式会社 アド・カンパニー

本社 〒254-0051 神奈川県平塚市豊原町9-10-1 大阪 〒563-0047 大阪府池田市室町5-45

無料通話

0120-842-010

無料FAX

0120-951-870

9:00~17:30(日・祝・当社指定の休業日を除く) URL www.adcompany.co.jp E-mail info@adcompany.co.jp

チキンカツ弁当甘酢あんかけ

フードD 平岡食彩館/札幌市清田区

内容 チキンカツ、甘酢あんかけ(ニンジン、ピーマン、玉ネギ)、卵焼き、ポテトサラダ、パセリ、漬物、梅干し、ゴマ、白飯

見どころ 740gもある、税抜き価格398円とは思えないほどのボリュームな弁当だ。大きなチキンカツが特徴的だが、低価格なだけに「国産?原材料は大丈夫?」と疑われても仕方ない。そこでそんな疑念を払拭してくれるのが「国産ホワイトチキン すばらしい環境で育ちました」というシールだ。具体的なことはわからないが、自ら「すばらしい環境」と言い切っているのだから、低価格でも安心できる。

実用性★★★★ 生産性★★★★ 経済性★★★★
オシャレ★★★ 容器適性★★★★ ユニーク★★★★



1枚のシールが
疑念を
吹き飛ばす



740g
429円

唐揚げトマトソース&バターライスプレート

皿多屋/大阪市阿倍野区

内容 鶏唐揚げ、トマト煮(ズッキーニ、ナス、赤・黄ピーマン、玉ネギ、ニンニク)、カボチャ、ブロッコリー、マイタケ、エリンギ、ブナシメジ、パセリ、パルメザンチーズ、バターライス

見どころ 野菜たっぷりボリュームがある洋風イメージの弁当。だが、具材感のあるトマトソースであえてあるものは、単品売りしている鶏の唐揚げと同じだという。普通の唐揚げがガラリと印象を変え、ヘルシー感さえ漂わせている。唐揚げは、なじみのある惣菜なので買いやすいうえ、「どういう味になるのだろう」、「残り物を使って家でもマネできないだろうか」という興味も引き出す。

実用性★★★★ 生産性★★★ 経済性★★★★
オシャレ★★★★ 容器適性★★★★ ユニーク★★★★



普通の唐揚げで
イタリアン

415g
549円

バジル野菜とペッパーチキン弁当

ダイエー 赤羽店/東京都北区

内容 バジル野菜(レンコン、ニンジン、ブロッコリー、ジャガイモ、サツマイモ)、ペッパーチキン、パスタ、赤パプリカ、黒米入りご飯

見どころ 惣菜の3点盛りを使用するようなフードバックを女性向けの弁当に活用。均等割りの3スペースの場合、ご飯がただの白飯だと寂しさが漂うが、そこにピンク色の黒米入りご飯を盛ってさすがだ。売り場では縦置きに陳列され、オシャレな印象だった。また、一般的な平たいフードバック1つのスペースに、この商品が2つ陳列できるので省スペースでもある。

実用性★★★★ 生産性★★★ 経済性★★★★
オシャレ★★★★ 容器適性★★★★ ユニーク★★★★



オ省スペースの
チェック

342g
419円

自家製ソースの

508g
540円

自家製ハニーマスタードソースカツ弁当

ニュークイック ステーションデリ/横浜市中区

内容 チキンカツ、ハニーマスタードソース、卵焼き、キンピラ(ゴボウ、ニンジン)、ポテトサラダ、キャベツ、パセリ、漬物、小梅、ゴマ、白飯

見どころ ニュークイックというお肉屋さんが母体の弁当店とはいえ、ブランド鶏肉を使い、これだけのボリュームで540円とはお得だ。さらに自家製ハニーマスタードソースという、弁当では見かけないソースで食べられる。原材料ラベルによると、おたふくソースと粒マスタードがベースになっているようだ。ハニーマスタードは、チキンカツ以外にも使用できるし、ご飯も進むお薦めのソースだ。

実用性★★★★ 生産性★★★★ 経済性★★★★
オシャレ★★★★ 容器適性★★★★ ユニーク★★★★



ボリューム弁当

炭薫る日南とり重

塚田農場/東京都港区

内容 炭火焼き鳥、卵焼き、小松菜ナムル、シントウ、ニンジン、ユズコショウ、焼き鳥のタレ、白飯

見どころ 画像で見ただけでも炭火焼きの香ばしさが漂ってきそう。炭を連想させるマットな黒いフードバックが、内容のイメージに適している。また、炭色の焼き鳥は、食べたことのある人にとっては美味しそうだが、そうでない人にとっては、なかなか衝撃的な色だ。そんな焼き鳥の炭色を悪目立ちさせない効果があり、メインの良さを引き立てている。

実用性★★★★ 生産性★★★★ 経済性★★★★
オシャレ★★★★ 容器適性★★★★ ユニーク★★★★



411g
980円

焼き鳥が軟らかく見える卵とタレの効果



380g
626円

丹波地鶏焼鳥重

ダイエー 赤羽店/東京都北区

内容 焼き鳥、卵、サヤエンドウ、煮物(高野豆腐、ニンジン、シイタケ、フキ)、オクラ、漬物、白飯

見どころ 地鶏の焼き鳥と卵なので、変わり親子重だ。たっぷりかかった焼き鳥のタレの艶と半熟状態の卵に食指が動いてしまう。焼き鳥のタレは、よるっと粘度があり、焼き鳥を乾燥から保護している。パサパサに乾燥してしまっただけでは、せっかくの丹波地鶏が台無しだ。また、ふわりトロトロ卵の効果で、地鶏もより軟らかくそうに見える。

実用性★★★★ 生産性★★★★ 経済性★★★★
オシャレ★★★★ 容器適性★★★★ ユニーク★★★★

鶏つくね骨入りつくね温玉DON

センターファームテリ/東京都墨田区

内容 鶏つくね、温泉卵、プチトマト、万能ネギ、キャベツ、紫キャベツ、ゴマ、白飯

見どころ 鶏つくね丼は、和のイメージの落ち着いた雰囲気の商品が多い。こちらは、半分切りのプチトマトを均等に配したただけなのに、キュートなイメージに大変身。例えばカットしていないプチトマト1個を加えただけでは、ここまで印象は変わらない。少女がおさげ髪を黒いゴムから赤いおりポンに結びなおし、おめかししたくらいの変化がある。

実用性★★★★ 生産性★★★★ 経済性★★★★
オシャレ★★★★ 容器適性★★★★ ユニーク★★★★



523g
572円

カットプチトマトで
キュートにおめかし

①チキン丼 ②ネギマヨチキン丼

くら田/さいたま市大宮区

内容 ①チキンカツ、ソース、チーズソース、②チキンカツ、ソース、マヨネーズ、白ネギ
①②共通=青ネギ、ゴマ、キンピラ(ニンジン、ゴボウ)、漬物、レモン、白飯

見どころ 牛丼チェーンに豊富なトッピングメニューがあるように、揚げ物の丼ももっと自由で良いと思わせる商品だ。とはいえ、ある程度のわかりやすさは重要だ。「ソースとチーズ、合うだろうな」「ソースとマヨネーズは合うだろう。そこに大量のネギか…なるほど新しい世界が広がるかも」と客に感じさせる、斬新だが程良いアレンジがカツをソース…いや、功を奏す。

実用性★★★★ 生産性★★★★ 経済性★★★★
オシャレ★★★★ 容器適性★★★★ ユニーク★★★★



①
456g
702円



②
473g
702円

定番を強化する
トッピング

海鮮ちらしマグロタタキ

根本屋/東京都豊島区

内容 マグロたたき、カニ、イクラ、タラコ、厚焼き卵、ガリ、ワサビ、酢飯

見どころ 蓋が閉まらないくらいボリュームミーな海鮮弁当で人気の店。マグロゾーン、カニゾーン…さてどこから食べようか。どこから食べてもお口の中が幸せになること間違いなしと、買う前から想像してしまふ。黒い容器が赤色の多さを引き締めて効果的。加えて空腹ならば海苔にだって見えてしまふ。

実用性★★★★ 生産性★★★★ 経済性★★★★
オシャレ★★★★ 容器適性★★★★ ユニーク★★★★



363g
820円

どこから食べても口福

ねぎとろ塩だれ丼

鮮ぐるめ亭/横浜市中区

内容 ネギトロ、温泉卵、ガリ、タクアン、酢飯、塩ダレ

見どころ 人気の塩ダレが、寿司にも進出。寿司専門店ですべての商品に醤油が添付しないという驚きとともにフツツと湧き上がる興味。刺身はマリネにしたりカルパッチョ風に仕立てたりするので、それらの味付けに使う調味液と似ている塩ダレが合わないわけがない。しかし、サラダ仕立てにしているわけでもない直球に近い寿司商品に採用するとは勇氣がある。

実用性★★★★ 生産性★★★★ 経済性★★★★
オシャレ★★★★ 容器適性★★★★ ユニーク★★★★

醤油以外の
食べ方も提案

413g
890円



ぱつと華やぐ末広ガリの
エビの屋

にぎり鯖8貫

北辰/札幌市中央区

内容 本マグロ、メバチマグロ、甘エビ、アトランティックサーモン、サーモントラウト、ガリ、酢飯、醤油、ワサビ

見どころ マグロ2種、サーモン2種は、それぞれ1種を炙っており、味に変化が出るように工夫されている。生と炙りの間に箸休めの感覚で甘エビを食べれば、さらに味の違いが楽しめるだろう。しかし、そんな味の設計に気が付くのは後のお話。まずは、きれいに広げられた甘エビの尾に注目してしまふ。たったそれだけのことなのに、淡い色合いの商品がぱつと華やいで見える。



285g
880円

実用性★★★★ 生産性★★★★ 経済性★★★★
オシャレ★★★★ 容器適性★★★★ ユニーク★★★★

めかぼトロ丼

阪神鑑定/大阪市北区

内容 上段(マグロ、メカブ、イカ)、下段(サーモン、イカ、タコ、焼き穴子、その他生魚、海苔、ネギ、酢飯)

見どころ 下段は、ただの酢飯だと思って買った。開けてビックリ、サーモンやタコなどがのっている!ちょっとしたちらし寿司状態!商品名からも400円という価格からも想像だになかった。もしかしたら、下段の生魚類は、正規の刺身商品の端材も入っているのかもしれない。店としては、下段の内容を商品名入れたりアピールすることは潔しとはせず、あくまでもサービスのつもりなのだろう。嬉しい驚きも加わりお得感100倍。

実用性★★★★ 生産性★★★★ 経済性★★★★
オシャレ★★★★ 容器適性★★★★ ユニーク★★★★

405g
400円

嬉しい驚きと



100倍の
お得感

ポケットサンドたまとろメンチカレー

とんかつ まい泉/東京都千代田区

内容 | 豚メンチカツ、パン、卵、具入りカレーソース

見どころ | まい泉で人気のポケットサンドシリーズ「たまとろメンチ」のカレーソースバージョン。メンチカツにカレーソースがかかり、その上半熟の目玉焼きがのっている。同シリーズには「たまとろメンチ」と「たまとろカツ」があるが、店によって限定品があり面白い。HPでは10種類紹介されているが、パンに入れた焼き印やソースなどの仕様が異なる。全種類制覇するのも楽しそう。こちらは東京大丸限定。

実用性★★★★ 生産性★★★★ 経済性★★★★
オシャレ★★★★ 容器適性★★★★ ユニーク★★★★

181g
432円



ココだけの味、
全種類制覇を
目指す



415g
670円

ドライカレー丼

マンハッタンデリ/東京都渋谷区

内容 | ドライカレーライス、タンドリーチキン、スクランブルエッグ、カイワレ大根、ゴマ、パセリ、カレーソース

見どころ | 丸く成形されて中央に据えられたトロトロのスクランブルエッグのイエローが眩しい。多分アイスクリームディッシャーのようなもので成形し、盛り付けていると思われる。丼物に卵をのせるといえば、ゆで卵、目玉焼き、温泉卵が主流だが、スクランブルエッグとは今までにない発想だ。作る時や盛り付ける時に、黄身が崩れてしまうなどといった失敗の心配もなく、彩りとシズル感を添えることができる。

実用性★★★★ 生産性★★★★ 経済性★★★★
オシャレ★★★★ 容器適性★★★★ ユニーク★★★★

丸いスクランブルエッグが新しい!

健康意識
高い系の人も
そうでない人も



462g
879円

国産豆乳とレモンの中辛カレー

いろは/東京都渋谷区

内容 | 鶏肉、豆乳カレー(レモンピール入り)、揚げ野菜(ゴボウ、サツマイモ、プチトマト、レンコン)、福神漬は、玄米

見どころ | 「100%特別栽培玄米を特殊な圧力釜で炊いてから3~4日熟成させた」という「寝かせ玄米」が看板の店。カレーは数種あり、保存料、化学調味料、香料、着色料無添加を掲げる。健康志向の弁当・惣菜の専門店が増えている。健康意識の高い客層ならいざしらず、とっつきにくいと感じる客層もいる。しかし、カレーなら「健康意識高い系」でなくても買いやすい。

実用性★★★★ 生産性★★★★ 経済性★★★★
オシャレ★★★★ 容器適性★★★★ ユニーク★★★★

牛乳じとぎのこのオムライス重

神戸ロッケ/東京都港区

内容 | オムライス(ケチャップライス)、牛スジ入りデミグラスソース、ニンジン、ブロッコリー、パセリ、漬物

見どころ | オムライスにソースがかかっているというよりも、牛スジシチューの中にオムライスが入っていると感じるくらい、ゴロゴロとした具材が魅力的だ。ニンジンとブロッコリーもシチューに入っているような大きさだ。牛スジ入りのデミグラスソース(シチュー)は、パスタや丼物にも使用できるなど汎用性が高く、店の看板ソースになり得る存在感がある。

実用性★★★★ 生産性★★★★ 経済性★★★★
オシャレ★★★★ 容器適性★★★★ ユニーク★★★★

425g
899円



店の看板ソースに
なり得る存在感

焼おにぎり(西京味噌)

魚惣菜しばたけ(ニュークイック内)/東京都北区

【内容】 鮭、西京味噌、白飯

【見どころ】 西京味噌を絡めた焼きおにぎりで、独特な甘さが特徴的だ。そしてもう1つ、特徴的なのが、ベースになっているおにぎり。特に表記はないが、白飯に鮭のほぐし身を混ぜ合わせてある。シールの1つに「魚惣菜しばたけ」とあり、「魚惣菜専門店焼きおにぎり?」と不思議に感じたが納得の商品だ。しかし、貼付してある商品ラベルは、精肉店「ニュークイック」のものであり、なぜ同店の売り場で販売されていたのかは謎のままだ。

実用性★★★★ 生産性★★★★ 経済性★★★★
オシャレ★★★★ 容器適性★★★★ ユニーク★★★★

ベースは鮭の混ぜご飯



183g
213円

バッテラ寿司 ちっくなおにぎり



135g
220円

鯖しそ~塩麹漬~

ブーズキッチン/大阪市北区

【内容】 焼きサバ、大葉、白飯

【見どころ】 焼きサバを使ったバッテラ寿司ちっくなビジュアルのおにぎり。サバを中具にではなく、白飯の上に切り身のままのせているところが面白い。サバ以外にもさまざまな魚種で同じ手法が可能だ。その際、業務用の骨取り魚を使用すると楽だ。この店のおにぎりは全てラップでびっちり包んであるので、手作り感が自然に漂い、この商品のように具材をのせるタイプのもので食べにくい。

実用性★★★★ 生産性★★★★ 経済性★★★★
オシャレ★★★★ 容器適性★★★★ ユニーク★★★★

ダブルで可らしい ビッグサイズ



220g
210円

①おにぎり(きのこ) ②おにぎり(鮭こんぶ)

デリカDISH/大阪市北区

【内容】 ①キノコご飯、海苔 ②鮭そぼろ、昆布佃煮、ゴマ、白飯、海苔

【見どころ】 ご飯は茶碗1膳で150gが目安とされ、保存タイプのご飯パックは150~200gの商品が主流だ。このおにぎりは1個で200g超えのビッグサイズ。そのサイズ感を強調しているのが、頭にのった長方形の海苔だ。黒い海苔が引き起こす錯覚の効果で、おにぎり全体が下膨れに見える。「おかめ、ひよっこ」の「おかめ」っぽく見えてコミカルだ。規格外の大きさというだけでもプツと吹いてしまう要素があるので、ダブルで可らしい(▽▽)。

実用性★★★★ 生産性★★★★ 経済性★★★★
オシャレ★★★★ 容器適性★★★★ ユニーク★★★★

半熟煮玉子おむすび

いなほくらぶ/東京都大田区

【内容】 半熟煮卵、味付きご飯、海苔

【見どころ】 各コンビニで半熟卵系おむすびがたて続けに発売された時期があったが、そんな流行よりも前から販売されているリピーター続出の人気商品。半熟部分がたれてくるなど若干食べにくい、1個で満足感が高く、また食べたい、誰かに見せたい(食べさせたい)と思わせる商品力がある。

実用性★★★★ 生産性★★★★ 経済性★★★★
オシャレ★★★★ 容器適性★★★★ ユニーク★★★★



また食べたいと
思わせる商品力

148g
216円



330g
490円

台湾まぜそば

デリカDISH/大阪市北区

内容 豚ひき肉、ニラ、温泉卵、海苔、ゴマ、麺

見どころ 台湾ではなく名古屋の新名物「台湾まぜそば」。名前は一般にも認知され、弁当売り場でも見かけることが多くなった。具材はオーソドックスだが、ミンチはあんかけ風に、生卵の黄身ではなく温泉卵にするなど、テイクアウトに適した仕様になっている。通常みじん切りにされるニラだが、長めにすることであんかけと一緒に麺に絡み、まぜそば初心者でも食べやすい。

実用性★★★★ 生産性★★★★ 経済性★★★★
オシャレ★★★★ 容器適性★★★★ ユニーク★★★★

初心者でも
食べやすい新名古屋飯



643g
907円

ラクサ(スパイシーココナツカレーヌードル)

可口飯店/東京都新宿区

内容 エビ、ゆで卵、さつま揚げ、モヤシ、ネギ、セロリ、レタス、唐辛子、スープ(鶏ガラスープ、ココナツミルク、ターメリックなど)、米麺など

見どころ ラクサは東南アジアの麺料理で、昨今日本でも人気が増加中だ。エスニック好きならずとも名前ぐらいは聞いたことがあるという人が増加中だ。さまざまに訳されるが、商品名の「スパイシーココナツカレーヌードル」は、全てをズバリ説明している。日本人向けに辛さ控えめだが、本場の雰囲気を感じようぶんに楽しめる。

実用性★★★★ 生産性★★★★ 経済性★★★★
オシャレ★★★★ 容器適性★★★★ ユニーク★★★★

人気急上昇中の
エスニック麺

野菜たっぷりカレービーフン

アジアン・サラダ融合/横浜市西区

内容 豚肉、エビ、赤玉ネギ、玉ネギ、レタス、ニンジン、赤パプリカ、ビーフンなど

見どころ 冷たいままで食べるサラダ仕立てのビーフン。カレーのスパイシーな香りがする肉入り商品なので、白飯やおにぎりと組み合わせやすい。多めなら1品で食事にもなる。野菜は種類も量も多く、温めなくても美味しい。加えてカレーの香りで食欲増進となれば、特に夏場の商品にピッタリだ。(画像は内容量約200g)

実用性★★★★ 生産性★★★★ 経済性★★★★
オシャレ★★★★ 容器適性★★★★ ユニーク★★★★



100g
368円

夏場に売れる
野菜たっぷり

①汁なし担々麺とミニチャーハン ②あんかけ焼麺とミニご飯

厨華/東京都立川市

内容 ①汁なし担々麺(豚肉、モヤシ、チンゲン菜、麺など)、チャーハン(卵、ネギなど) ②あんかけ焼麺(豚肉、エビ、キャベツ、チンゲン菜、キクラゲ、シメジ、タケノコ、サヤインゲン、長ネギ、焼きそば麺)、高菜ご飯

見どころ ランチタイムの特設売り場で販売されていたセット。麺類とご飯物のセットは飲食店では当たり前だが、デパ地下では珍しい。加えて、作りたての本格的な中華料理のセットがワンコイン(税込み500円)で食べることができるとあって大人気だ。麺の入った2段式容器の上に、ご飯の入った容器をのせてテーブルでとめてあるだけという簡易包装だが、そんなことは気にならないくらい、お徳感、満足感が高い。

実用性★★★★ 生産性★★★★ 経済性★★★★
オシャレ★★★★ 容器適性★★★★ ユニーク★★★★



①
453g
500円

②
720g
500円

ワンコインの激得デパ地下ランチ

ほうれん草とチーズのバイクドコロッケ

神戸コロッケ/横浜市西区

内容 ジャガイモ、ホウレン草のベシャメルソース、チーズソース、セミドライトマト、モッツアレラチーズ、パン粉

見どころ コロッケ専門店による揚げていないコロッケ。ソースの方が多いポテトグラタンとは異なり、食べた印象はやはりコロッケ。パンに挟んでも美味しそうなポテト感がある。「焼いて香ばしい!衣ザクザク食感」という商品シールがアピールするとおりのパン粉の食感が楽しい。カップ入りなので、使用できる具材の自由度が高い。これからの展開が楽しみだ。

実用性★★★★ 生産性★★★★ 経済性★★★★
オシャレ★★★★ 容器適性★★★★ ユニーク★★★★



200g
594円

スプーンで食べる
コロッケ



大きさを活かして 頼りない盛り付けの工夫



320g
494円

実用性★★★★ 生産性★★★★ 経済性★★★★
オシャレ★★★★ 容器適性★★★★ ユニーク★★★★

大きなチキンもも肉の南蛮仕立て

eashion/神奈川県鎌倉市

内容 鶏唐揚げ、タレ、タルタルソース、サツマイモ揚げ、カボチャ揚げ、赤ピーマン揚げ、パセリ

見どころ サツマイモとカボチャを鶏唐揚げに挟むという前衛芸術のような盛り付けで立体的に見せていて面白い。また、白いタルタルソースを一字に上げて赤ピーマンをちらす、黒い容器を使うなど、彩りにメリハリがある。このままでちょっとしたパーティーのおもてなし料理としてじゅうぶん通用する。唐揚げの大きさだけをウリにせず、創意工夫を加えたビジュアルで客に強くアピールする商品だ。

丸ごと玉ねぎのロースト

キルン/横浜市西区

内容 玉ネギ、パンチェッタ、キノコ類、クリームソース、チーズ

見どころ ポップによると「パンチェッタとキノコのクリームソースをじっくりオープンで焼いた」商品で人気No.2とのこと。皮を器に使う演出が良い。玉ネギの丸ごと調理は、皮のあるなしにかかわらず家庭ではしづらい。それだけ日常感が薄れ、ハレの日やギフト需要に具事に対応する一品になる。ちなみに、玉ネギは「食べる部分と皮の器部分とは根がつながったままになっている。」

実用性★★★★ 生産性★★★★ 経済性★★★★
オシャレ★★★★ 容器適性★★★★ ユニーク★★★★



丸ごとの上をいく
皮ごと

250g
411円

イタリアと チャイナの融合



270g
539円

トマトとモッツアレラチーズの鶏焼売

成城石井 ルミネ大宮店/さいたま市大宮区

内容 鶏焼売、トマト、モッツアレラチーズ、パセリ

見どころ 焼売にオリジナリティを付加するとしたら、「皮色に工夫」「あんの食材や味付けに工夫」「大きさ」といったところだろう。こちらはまさかの「トッピングをする」だ。しかも、トマト(赤)、チーズ(白)、パセリ(グリーン)のイタリアンカラーに仕立てている。チーズをのせているが、あんに鶏肉を使用しているので重くない。ご飯のおかずの他、ピザのようにスナック感覚で軽くつまめ、ワインやシャンパンにも合いそうだ。

実用性★★★★ 生産性★★★★ 経済性★★★★
オシャレ★★★★ 容器適性★★★★ ユニーク★★★★

海の幸のサラダパック

柿安ダイニング/東京都千代田区

内容 タコ、サーモントラウト燻製、エビ、イカ、ワカメ、レタス、トマト、玉ネギ、赤玉ネギ、大根、ヒヨコ豆、エンドウ豆、赤インゲン豆、リーフレタス、ニンジン、トレビス、コーン、ドレッシング

見どころ 5種類の海の幸と12種類の野菜が詰め込まれている。豆類だけでも3種類も入っている。家庭でこれだけの種類の食材でサラダを作るのは難しい。しかし商品名などで「17品目入った…」とは特に謳っていない。「ただ美味しく召し上がってもらえればいいんです。食品目数等の管理はこちらでやっておきます」と、専属栄養士を雇っているかのように、ただ食べれば自然に栄養を摂取できる。

専属栄養士を雇っているかのように充実感



286g
690円

実用性★★★★ 生産性★★★★ 経済性★★★★
オシャレ★★★★ 容器適性★★★★ ユニーク★★★★

ほたてのサラダ

魚力/東京都立川市

内容 蒸しホタテ、ワカメ、昆布、ヒジキ、レタス、キャベツ、ニンジン、ラディッシュ、赤キャベツ、大根、レモン、パセリ

見どころ 貝柱部分だけでなく、エラやヒモ部分含めホタテを丸ごと使ったサラダ。「Fresh! 魚屋さんのサラダ」というシールのとおり、魚屋プレゼンツの商品。海藻類も入っている。鮮魚や刺身、寿司とは別の冷蔵ショーケースに数種類が陳列されていた。魚介類や海藻が入ったサラダは見た目が生臭い印象になるが、ラディッシュとレモンが中和している。

実用性★★★★ 生産性★★★★ 経済性★★★★
オシャレ★★★★ 容器適性★★★★ ユニーク★★★★

192g
410円

魚屋さんがサラダ商品に本格進出



海の幸の力を借りて美味しくノルマ達成

花形フードパックで視覚に訴える



150g
594円

1/3日分野菜 ひじきの5種ミネラルサラダ

RF1/さいたま市大宮区

内容 上段: ニンジン+ゴマ、ヒジキ+キヌア、釜揚げシラス、ワカメ、茎ワカメ、ツノマタ、下段: グリーンリーフ、赤玉ネギ、セロリ、黄パプリカ、レタス、ノンオイル生海苔だし醤油ソース

見どころ 見るからに、食物繊維とミネラルが効率良く、かつ美味しく摂取できそうなサラダだ。そして、何気なくトレンドのキヌアがヒジキに混ぜられていたり、ソースが生海苔入りだったりと気が利いている。野菜1/3日分とともに、フコダインなど海藻類に多く含まれる栄養も摂取できる。1日分の野菜摂取はなかなか難しいが、この商品を見るとできそうな気がしてくる。ノルマ達成を成し遂げるサポーターにしたい。

実用性★★★★ 生産性★★★★ 経済性★★★★
オシャレ★★★★ 容器適性★★★★ ユニーク★★★★

新わかめと国産竹の子のポン酢ドレッシングサラダ

いかり JR大阪店/大阪市北区

内容 アサリ、エビ、タケノコ、新わかめ、海藻類、レタス、玉ネギ、ニンジン、ユズポン酢

見どころ 春が旬の新わかめとタケノコのサラダ。同じく春が旬のアサリを殻付きのまま加えたことで、つまみにも向くイメージになっている。季節の食材を盛り込んでいるとはいえ、タケノコはぎざみにしてあり一見わかりにくく、わかめやアサリはすぐには春に結びつかない。そこで、花形に見えるフードパックを使用し、季節感を直接視覚に訴えている。

実用性★★★★ 生産性★★★★ 経済性★★★★
オシャレ★★★★ 容器適性★★★★ ユニーク★★★★