



百貨店で人気の焼魚の詰合せギフト

実施事業 ▶ 加熱殺菌処理が必要な焼魚食品の包装へのデータ印刷とそのトレーサビリティシステムの構築

味の浜藤株式会社

企業情報

〒971-8101 福島県いわき市小名浜字道珍 159 ☎ 0246-54-1811 FAX 0246-54-1811
http://www.hamato.co.jp/ E-mail hamato@hamato.co.jp

事業者名 ▶ 代表取締役社長 森口 江美子
設立年月 ▶ 1950 年 4 月 14 日 資本金額 ▶ 5,000 万円 従業員数 ▶ 270 人

会社概要

魚介の恵みをふんだんに活かした、選り抜きの味覚の数々。大正 14 年に創業した当社は、心から喜ばれる本物の値打ちを追求しながら 100 年企業へと歩んでいます。素材の持ち味を大切に、加工・製造部門が食の匠に磨きをかけます。おもに大都市圏へ出店、和のテイストを御堪能いただける外食部門の業態は多彩です。大手百貨店ほか、集客力に富む流通チャンネルを通して魅力の逸品を届けています。「豊かな味を創り、健康で明るい食生活に貢献する」を企業理念に日々、探求と進化は続きます。



有名百貨店向け・焼魚の詰合せギフトを拡販するため

食への信頼に応えるデータを集積、発信する仕組みを



主力商品の焼き魚詰合せギフト

お中元・お歳暮シーズンに向け、焼魚の詰合せギフトは基幹商品の一つです。平成 27 年お歳暮期の取り扱いが 10 の百貨店まで増えました。販売数は 4300 セットから 22700 セットに伸び、知名度と集客力のある有名百貨店での販売効果が顕著に表れました。

さらなる拡販へ向け、お取引百貨店を開拓し全体として販売数量を伸ばし、スケールメリットを引き出そうと考えています。

商品企画の考案、購買層の設定、加工・製造・流通体制の構築、プロモーションとともに、食の安心・安全を巡る科学的な知見の集積および発信を目指しトレーサビリティシステムの構築と活用は、同業他社との差異化要因でもあります。

社内、取引先、消費者へ向けて説明ツールを作成

焼魚に適する魚種のテスト・選定も行った



製品バーコードの読み取り

売れ筋の、さらなる認知度アップと拡販へ向けて活動が始まりました。

まずは営業担当者への周知を図るため、資料を作成してトレーサビリティシステムの特長、活用方法、トラブル対応への理解を促しました。百貨店のバイヤーなど販売チャネル向け資料には、新システム導入がアピールポイントである旨を強調して記載。さらに販売スタッフ、消費者向けにはダイジェスト的な説明ツールを作成しています。詰合せ箱および単品に付されたバーコードが持つ意味、それらを通して「どんなことが分かるのか？」など要点を記載しており、同業他社との違いを印象づけるよう努めました。

製品化へ向けて特殊な加熱処理を施すため、どのような魚種だと望ましい焼き上がり具合・色見・食感・味わいが得られるか、より良い結果を求めて試作とテストを繰り返しました。

食材にまつわるストーリー性も打ち出す

連動する情報、データを一元的にコントロール

新しい設備を導入した結果、焼魚の包材(袋)に直接、バーコードを印字でき、カメラタイプの読み取りシステムなら、フラットではない状態でもバーコードを読み込みます。

トレーサビリティシステムで管理できる情報は●詰合せ内容【パーツ名・冷凍／冷蔵・入数・産地・パーツコード】●社内規定に基づくパーツ・商品の保管期間●詰合せ作業の内容、検査記録、出荷データなど。ギフト製造時の入れ間違い、個数オーバー、規格外品の混入、保管期間超過製品の混入を未然に防ぎます。



バーコード印字



外国人向け商品の開発と、テスト販売

カタログギフトの展開も見据えて態勢づくり



ラベルによる徹底管理で安心・安全をお届け

こうした一方、カタログギフトの販路拡充も図ろうと、運営会社への提案が活発化してきました。商品プランの精査、生産体制の整備と連動させて本格的な展開を目指します。と同時に、焼魚詰合せ製品の個体管理を可能とするトレーサビリティシステムの運用効果を最大限まで高めます。

外国人向け商品への要望は販売スタッフからも数多く寄せられており、長期保存できることを条件に加え、テスト販売を実施する予定です。このカテゴリーは3000円・5000円の商品群を検討しています。

こうした一方、カタログ

Comment

挑戦すること。
これが私たちの
モットーです。

代表取締役社長
森口江美子



電子レンジで温められる焼魚は、その便利さ、美味しさが認められて需要が伸びてきています。当社製品は、関東の百貨店のギフトカタログへ載るほどの。厳選した素材を取り揃え、吟味した味噌をオリジナルに調合して仕上げています。焼き目の付け具合は、現場スタッフの名人芸に近い技ですね。西京漬などの切身を一度焼き上げ、密封後再度熱処理を施し、まんべんなく熱を伝えるのが技術的なポイントです。季節感やイベント感覚を打ち出し、女性スタッフのアイデアが活きるギフト商品もカタチにしたいですね。