

阪急オアシスキセラ川西店

業界注目の新店で売行き好調の「野菜だし唐揚げ」

深い味わいと健康イメージで幅広い客層の支持を得る



株式会社阪急オアシス
デリカ・ベーカー商品部
アシスタントバイヤー
佐々木千尋さん



株式会社阪急オアシス
(キセラ川西店 デリカ・
ベーカー部門担当) 藤原尚希さん

昨

年8月2日、阪急オアシスの大型店「キセラ川西店」がオープンした。

同店のデリカ売場で目を引くのが、「からあげ専門唐山車（からだし）」の暖簾が掛かったシヨップ風のトリ唐揚げコーナーだ。

対面厨房前の陳列台には2種類の唐揚げが並ぶ。ひとつは前年秋にリニューアル発売された、あごだしの醤油唐揚げ。もうひとつが、同店のオープンに合わせてデリカ・ベーカー商品部が開発した

「野菜だし使用サクサク塩唐揚げ」だ。いずれも厨房で手揚げされ、本体価格は1008198円。

この野菜だしの唐揚げが発売当初から好調に売れている。取り扱いはキセラ川西店をはじめ伊丹鴻池店、箕面店など大型店中心に全6店舗。中でも同店では新商品が唐揚げ全体の売上げをけん引し、全店1位の数字を弾く。

キセラ川西店は、自社開発の近隣型シヨッピングセンター「オアシスタウンキセラ川西」の核店舗である。約630坪の売場を擁し、郊外型の旗艦店に位置付



POPや装飾などの売場にも若手社員を中心としたアイデアが

けられる。そこでデリカ・ベーカー商品部も、オープンに合わせて売場の活性化策を練った。

検討のひとつが、好評のあごだしとは別に1品目を加え、唐揚げの強化を図ることだった。商品開発を任せられたのは、アシスタントバイヤーの佐々木千尋さんと藤原尚希さん。いずれも入社3年目の若手である。

「あごだしのほかに何か美味しいだしをと考えていたときに、カゴメさんから新商品の『野菜だし調味料』を提案していただきました。コーナーをシヨップ化するプランにもマッチするので、さっそく試作に取り掛かったのです」(佐々木さん)

カゴメの「野菜だし調味料」は、たまねぎやにんじん、セロリなどを長時間じっくりと炒めた後、煮出ししてこした「野菜だし」を使用した濃縮タイプの調味料。野菜の苦みや臭みを出さずにうま味を引き出していて、複雑な味わいを特徴とする。「店のパート従業員の方たちに食べても



カゴメ野菜だし調味料

らうと、野菜の風味が際立っていて味わいが深いと好評でした。あごだしの風味とはまた違うので、その時の気分に応じて選べるというメリットがあります」(藤原さん)

選択肢を提供できたことで相乗効果が生まれ、唐揚げ全体の売上げが伸びたのである。

一方、キセラ川西店で新入社員が実施した店頭販売では、野菜だしのほうが美味しいというお客様からの評価が圧倒的に多かった。

「野菜だけのだしなのに美味しいと、驚きの声が多く聞かれました。デリカはまず美味しいことが絶対条件。そのうえで、野菜のヘルシーなイメージも差別化になっているのでは」と藤原さん。実際に健康を気遣うシニア層にも支持され、リピーターがついている。

多様な料理に使える野菜だし調味料だが、今後については「レトルトパックでは出せない『おばあちゃんの優しい味わい』をテーマに、和惣菜の新商品づくりを検討しています。野菜だし調味料の使用も考えていて、試作を重ねていくつもりです」(佐々木さん)という。