

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

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ョッピングセンター「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

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。

「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

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。

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



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

「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。

「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。

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。



カゴメ野菜だし調味料