

私たちは、魚でした vol.6

『ふるさと祭り東京2017』

文 作 間 健 太 郎 text by Kentaro Sakuma

1月7日〜1月15日の9日間、東京ドームにて全国から食と伝統のお祭りが集まる『ふるさと祭り東京2017』が開催されました。

当社は北海道のテレビ局とタイアップをさせていただき、自社製品の『北海道海鮮ねばねばぶっかけ爆弾』を販売させていただきました。

来場客は1500円前後の入場券を購入し、毎年約40万人の方々が来場されており、食がメインのイベントとしては最大級だと思います。

とにかく人、人、人：さすが東京、おかげさまで売れ行きも大変好調でした。そんな中、改めて感じた事が2点ありました。

1点目は当社のお客様の9割以上が女性であり、女性はねばねば感がある食べ物を好むという事。「ねばねば」健康「美」という認識が強いのだと思います。

ねばねばの代表的な成分はムチンという成分で消化促進に役立ち、胃粘膜や呼吸器の粘膜を保護する作用もあり、



Profile
北海道札幌市生まれ。札幌市在住。37歳。
10代後半から起業する目標を持ち、31歳で自分のキャラクターを生かせる水産業・株式会社札幌大成を起業。現在7期目。10期目である2020年までの目標に向けて奮闘中。
趣味は3年前から始めたゴルフ。趣味での目標は40歳までにクラブチャンピオン、後、北海道のトップアマチュア。

胃炎や風邪の予防も期待できます。

更にはムチンの主成分の多糖類というのは水溶性食物繊維のため、腸内環境の改善や血糖値の上昇を抑えたり、コレステロール値を低下させる働きもあると言われています。このような様々な作用から美と健康がイメージできる『ねばねば』というフレーズに女性は敏感に反応するのでしょうか。

2点目は美味しい、お手頃価格はもちろんの事、お客様に食べていただきたいシーンや食べ終わったシーンも想像して商品開発をしなければならぬ事でした。食品というカテゴリーの性質上、冷蔵又は冷凍保存がほとんどです。販売中に一番多かった質問が「解凍後の賞味期限」と「残った場合の保存

方法」でした。

今までは美味しい製品をつくることを重要視していましたが、それだけではお客様に喜んでいただけの製品は出来上がらないという結論に達しました。

美味しいことは当然であり、食べる前、食べている最中、食べ終わった後のシチュエーションまで想像する事により、お客様のニーズに合った製品が出来上がるのだとつくづく感じました。現代の食文化は30年ほど前と比べると劇的に進化しております。時代の変化と共に我々食品製造業者もお客様のニーズに合った新商品開発しなければなりません。変化ではなく進化を意識しながら。