

2割が廃業検討

食品小売業、コロナで苦境

食品小売業の2割以上、外食産業の1割以上が廃業を検討していることが農林水産省の調査で分かった。新型コロナウイルス禍で経営環境が悪化し、事業承継も難しくなっている実態が浮き彫りになった。

2021年、9～10月の調査で食品業界3470社から回答を得た。外食産業、小売業、卸売業、製造業の4業種に分けて集計した。3～5年先の経営方針を尋ねた。いずれの業種も「現状維持」が最も多く50～60%前後を占めた。

「廃業を検討」との回答はスーパーや八百屋などの小売業が23.4%と業種別で最も多かった。外食は13.8%だった。製造業と卸売業も10%を超えた。

食品業界は中小企業が多く、事業承継が重要になっている。「資金が足りない」ことを課題に挙げたのは外食が36.6%で最も多かった。 — 日経 MJ2022.2.4 —



「ヘルシー惣菜」を強化

イオンリテール

イオンリテールは20～30代の女性向けに、栄養や味付けに配慮した弁当・惣菜の商品開発を強化する。社内の専門チームが担当する「ヘルパ DELI」シリーズで、2月から1食完結型のスープの新商品を展開している。

ヘルパ DELI は効率的に栄養を摂取しようとする「ヘルスパフォーマンス」の考え方を基に、イオンリテール内で十数人の専門チームが商品開発にあたっている。メンバーは20～30代が中心でマーケティング担当者やバイヤーも含め、社内の複数の部門から参加している。

これまで、栄養価や彩りなどを意識した弁当や総菜など10品目弱を商品化してきたが、新たに1食完結型のスープを2品追加した。

4日には「もち麦とお豆のトマトスープごはん」(429円)を売り出したほか、23日には「春雨と10種具材の酸辣湯(スーラータン)」(同)を発売する予定だ。

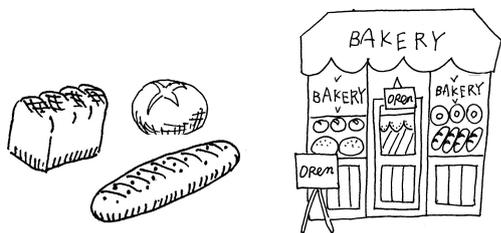
特徴は多様な具材だ。トマトスープは、ひよこ豆やインゲン豆など複数の豆を組み合わせ、蒸し鶏なども使うことでヘルシーながらも食べ応えのある商品に仕上がった。酸辣湯は豚ひき肉やしいたけ、小松菜など様々な具材を使った。いずれも歯ごたえのある具材を取り入れることで、満腹感を得やすいように工夫を凝らした。

— 日経 MJ2022.2.21 —

パニユース

春の息吹が伝わるイベント

春の息吹を感じさせる「イースター」のシーズンが今年もやってくる。イースターの認知度の高まりとともに、春のイベントとしても確実に拡大し、ベーカリーでも取り組むところが増えている。いち早くイースターに注目し、提案を行ってきたキューピーでは、今年もベーカリーを応援する提案を行っていく。2022年のイースターは4月17日(日)と4月24日(日)。



イースターのシーズンが到来

イエス・キリストの復活を祝う祝日である「イースター(復活祭)」。海外では卵を用いたレクリエーションや食事などを家族全員で楽しむ。日本においても、キューピーが調査した「イースター認知度調査 2021年」の結果を見ると、2017年からイースターの認知度は90%以上が続いており、ほとんどの人がイースターの存在を知っている。

イースターで実際に食べたい食べ物として、ゆで卵、オムレツ・オムライス、エッグベネディクト、卵サンドイッチが並ぶ。同社がイースターに着目した2011年から、「卵の魅力を伝えていくイベントとしてイースターを進めていきたい」という思いに変化はない。

— パニユース 2022.3.25 —