



この手があったか！

## 焼き物を大集合させておつまみコーナー化



平日の夕方からでも出来てしまう！  
今あるものですぐに展開！

各店舗で出来る時に展開中。  
実施店舗で、

- 惣菜部の**販売点数UP**
- 魚惣菜の売上UP**

イベント感を持たせてお客様の購買意欲を高める

# 【惣菜部門の現状】 いま注目すべきは、焼き物！



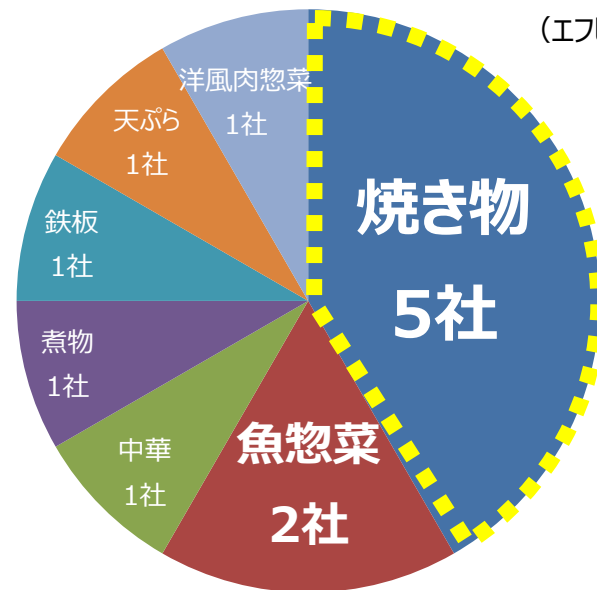
## 惣菜部門は好調！



2015年8月号ダイヤモンドチェーンストア記事より（ヒアリングは4月時点）

主要12社は温惣菜部門の中で、どのカテゴリを強化したいと考えているのか？

（エフピコ調べ）



**「焼き物」を強化したい**  
と考える企業が多い!!

しかし!

- ・ 人手不足
- ・ 原料高騰
- ・ コスト意識

簡単には売り場を  
変えられない...



**こんなお悩みを解決！ 平日からできるイベントがあるんです！**

## 普段は点在しているおつまみ惣菜を集めて面をとる！

魚惣菜



肉惣菜



西日本 A 社



15アイテムを5尺で展開

### 人手不足にも対応！

- 普段から販売している商品を並べるだけだから**いつもと同じ人員**でできる！
- **各店舗で出来る時に実施**。曜日や時間帯を選ばず無理なく作れる！
- 手間がかからないので**他のイベントとの併用もOK**！

