

1. 商品開発の方向性

デリサラダ

脇役だったサラダが、健康志向への対応やメインディッシュにする「デリサラダ」として、今話題です。

健康志向への対応、季節の変わり目や新生活などでの体調管理面から、メインディッシュにする「デリサラダ」が今話題になっています。最近では、「デリサラダ」専門店の出店が増加し、スーパー内にも拡大されています。今回、野菜の種類や鮮度、栄養バランスやメインディッシュとしての満足感などを中心に、方向性について分析しました。

- 「デリサラダ」専門店は、トッピングやドレッシングを選べる楽しさ、野菜の種類や鮮度など品質へのこだわりが人気です。米の代わりに雑穀や肉や魚など動物性たんぱく質を多く取り入れて栄養面でも優れ、食が進み、満足感のある商品に仕上がっています。
- サラダが差別化商品の百貨店惣菜専門店と比べて、1パック価格は割高感を感じられません。また、ボリューム感や自分でオリジナルのサラダを作れることが魅力となっています。
- スーパー惣菜でも似たようなコンセプトの商品が多く出て来ています。今後、店内で加熱調理した肉や魚、寿司ネタを活用し、洗浄殺菌済みの生野菜をセットにすれば、ドレッシングの提案とともに更に品揃え拡大ができ、売り込めると感じました。

1. 商品づくり
- ・具材は、野菜はレタスをメインにサラダほうれん草など6~8種類にします。たんぱく質はスモークサーモン、ローストビーフ、ポイルチキン、生ハム、ベーコンなどを基本にし、ワンランクアップした具として、エビ、カニや生食の魚などを組み合わせます。
 - ・カット方法、サイズは商品の規格によってさまざまです。生野菜の鮮度、彩りをアピールするならばメインの野菜の量は多く、カットサイズは大きめにし、いろいろな野菜での満足感が出る設計が良いでしょう。
 - ・丼的感覚で食べる設計、グローサラントなどイトインコーナーでの食事シーンを考えるならば、チョップドタイプが良いでしょう。
2. 味覚
- ・「デリサラダ」という商品なので、主食としておいしく食べられる設計でなければなりません。味の決め手となるドレッシングは、「玉ねぎ」「青しそ」などヘルシー感のある和風や「バジル」「チーズ」など、女性に人気のものを研究して選定すると良いでしょう。
 - ・サラダ1パックに対するドレッシングの量のバランスは、1パック重量の10%~15%、30g~50g位が丁度良いです。
 - ・時間経過を考慮し、色変わりには注意が必要です。したがって当日、店内加工することがポイントです。
3. 価格
- ・100g当り150円~160円位、1パック当り重量は1人前250g~300gで、十分満足できる商品になります。また、見た目より食べた時の満足感があります。容器選定により、価格感度が左右されます。
4. その他
- ・生産計画に無理があると品質も悪くなり、鮮度劣化にもつながります。また、販売機会ロスも発生しますので、人時計画を綿密に組み立てます。
 - ・「1/2日分の野菜」や肝機能保護、高血圧予防効果が見込まれる「アントシアニン」など健康面への効能を販促強化します。

2. 商品確認

スーパーマーケット イオン (リワードキッチン)

カスタムサラダ

1パック 498円



販売価格	498円
100g当たり単価	140円
1パック重量	355g ドレッシング(45g)
サイズ(縦×横×高さ)	16.0cm × 16.0cm × 9.7cm
内容	スモークチキン サラダほうれん草 紫玉ねぎ サーモン 水菜 ゆで卵 トマト 人参 紫玉ねぎ
ドレッシング	クリームチーズ
栄養成分表示 (1包装当たり)	エネルギー - 炭水化物 - たんぱく質 - ナトリウム - 脂質 - 塩分相当量 -
加工	店内加工
トレイ名	AP-B&H16-16(97)
セールスコピー	

商品の特徵

- ・ベース野菜にチョイスする野菜と、存在感のあるトッピングでたんぱく質もしっかりとれる。スーパーのサラダショップとして期待できる。
- ・野菜のカット、トッピング具材のカットが大きく、やや食べにくいですが、サラダほうれん草の甘味、スモークチキンの味が生かされている。
- ・具材内容、重量から見てもコストパフォーマンスは高い。健康志向や栄養バランスなど、もっと良さをアピールするべきだ。

スーパーマーケット イオン (サラダピッツ)

NEWサラダピッツ・コブ

1パック 980円



販売価格	980円
100g当たり単価	165円
1パック重量	595g ドレッシング(80g)
サイズ(縦×横×高さ)	19.5cm × 19.5cm × 10.0cm
内容	ロメインレタストマトポイルエッグ きゅうりブロッコリークルトン スピナッチアボカド玉子そぼろ 人参ベーコン
ドレッシング	サウザンド
栄養成分表示 (1包装当たり)	エネルギー114kcal 炭水化物4.6g たんぱく質4.7g ナトリウム213mg 脂質9.0g 塩分相当量0.5g
加工	店内加工
トレイ名	-
セールスコピー	

商品の特徵

- ・今はやりの「チョップドサラダ」専門店。細かく刻んだ野菜と他の具材は、ドレッシングの味とのバランスが良く、食が進む。
- ・丼物感覚で食べられる満足感の高い1食完結型商品。ドレッシングの量も満足感が得られる設計。2種類のサイズが選べて親切だ。
- ・注文したその場で作られ、鮮度は問題ないが、野菜を細かくカットしているため、時間経過で水分が出ているのと色変わりが早い。グローサラントやイトインに最適。

専門店 サラダデリMARGO

ミラノ

1パック 908円



販売価格	908円
100g当たり単価	249円
1パック重量	364g ドレッシング(45g)
サイズ(縦×横×高さ)	19.0cm × 19.0cm × 9.7cm
内容	ロメインレタス ブラックオリーブ 生ハム オニオン マカロニ チーズ 紫キャベツ 紫キャベツ ドライトマト パプリカ(赤・黄)
ドレッシング	バジル
栄養成分表示 (1包装当たり)	エネルギー - 炭水化物 - たんぱく質 - ナトリウム - 脂質 - 塩分相当量 -
加工	店内加工
トレイ名	AP-B&H19-19(97)
セールスコピー	不動の人気No.1

商品の特徴

- ・「デリサラダ」人気の火付け役店舗として、野菜の種類と鮮度、カット、ボリュームを良く研究している。
- ・たんぱく質源も女性好みの具材を考えている。カラフルでシャキッとした野菜と生ハムの塩分は食が進む。
- ・野菜のカットが大きいので、ドレッシングの絡み具合が気になる。「野菜を食べた」という満足感のある商品。

専門店 RF-1

海老マヨの30品目サラダ

1パック 750円



販売価格	750円
100g当たり単価	268円
1パック重量	280g ドレッシング(30g)
サイズ(縦×横×高さ)	17.5cm × 17.5cm × 6.0cm
内容	エビマヨネーズ レタス さつまいも 人参 紫キャベツ コーン きゅうり パプリカ キャベツ 大根(ラディッシュ) 紫玉ねぎ かぼちゃ
ドレッシング	和風オニオン
栄養成分表示 (1包装当たり)	エネルギー 648kcal 炭水化物 37.6g たんぱく質 49.4g ナトリウム 1173mg 脂質 5.5g 塩分相当量 3.0g
加工	株式会社 磯ロック・フィールド玉川ファクトリー
トレイ名	CUBE 17-60B
セールスコピー	不足しがちな野菜の1/2日分が摂れるサラダです。 マヨネーズソースには柑橘の香りを加えました。

商品の特徴

- ・エビマヨネーズと玉子そぼろが、生野菜と彩り良く盛り付けられていて、特に若い女性に人気が出そうな商品。
- ・不足しがちな野菜の1/2日分が摂れることがポイント。マヨネーズソースは柑橘の香りが加えてあり、和風オニオンドレッシングとマッチしている。
- ・エビの量が多いことが売価に反映されている。適度な野菜の量や健康志向の打ち出しはさすが専門店。

専門店 柿安ダイニング

海の幸サラダ

1パック 639円



販売価格	639円
100g当たり単価	238円
1パック重量	268g ドレッシング(18g)
サイズ(縦×横×高さ)	12.0cm × 26.0cm × 7.0cm
内容	エビ ワカメ レタス サーモン コーン リーフレタス タコ マト玉 ねぎ イカ ひよこ豆 青えんどう豆 レッドキドニー 大根
ドレッシング	青じそドレッシング
栄養成分表示 (1包装当たり)	エネルギー - 炭水化物 - たんぱく質 - ナトリウム - 脂質 - 塩分相当量 -
加工	店内加工
トレイ名	キララ30B
セールスコピー	

商品の特徴

- ・存在感のあるシーフードは鮮度が良く、食べやすいカット。ワカメの食感がアクセントになっている。
- ・具材は14種類と、豊富さが魅力の商品。特に、ひよこ豆は、シーフードがメインの中でポイントとなっている。
- ・青じそドレッシングが、シーフードと野菜のお互いの良さを引き立てている。さっぱりとした和風で香りが良い。

専門店 イーシオン

たこと豆腐とアボカドのキヌア添えサラダ

1パック 550円



販売価格	550円
100g当たり単価	230円
1パック重量	239g ドレッシング(30g)
サイズ(縦×横×高さ)	14.5cm × 14.5cm × 8.0cm
内容	豆腐 青のり ワカメ ゆでタコ レタス アボカド 紫キャベツ キヌア
ドレッシング	焙煎ごまドレッシング
栄養成分表示 (1包装当たり)	エネルギー 304kcal 炭水化物 17.0g たんぱく質 14.8g ナトリウム 981mg 脂質 20.0g 塩分相当量 2.5g
加工	カネ美食品(株) 東京キッチン
トレイ名	CUBE 15-80B
セールスコピー	No salad, No life (サラダのない人生なんてありえない)

商品の特徴

- ・必須アミノ酸をバランス良く含む雑穀のキヌア、豆腐や青のり、ワカメは見た目でもヘルシーさを感じる。
- ・専門店の商品としては、買いやすい価格だが、もう少し野菜のボリューム感があると魅力が増す。
- ・今までになかった設計で、同じ容器で他の商品とコーナー化し、セールスコピーの訴えも良い。ドレッシングの量を増やすと全体に味が絡むと思う。

この商品確認とDSPの提案する商品開発の方向性が、皆様の開発のヒントに役に立てるよう情報提供してまいります。

- 1)メンバーは、惣菜商品の開発に長年携わっている専門家と料理好きな家庭の主婦など10数名で構成
- 2)対象企業は、スーパーマーケット、コンビニエンスストア、専門店、外食の各業態から選択