



鍋のお供として20年、変わらず愛される理由

「鍋まつり®シリーズ」

鍋料理を家庭で手軽に楽しめる、チルドの鶏だんごを中心に展開するニッポンハムグループ、日本ピュアフード(株)の「鍋まつり®」シリーズ。発売から20年を経た今も売れ行きが好調だ。
おぜき そういう
当初から同シリーズにかかわってきた、同社の営業本部市販営業部部長の尾関壮一と、同部
もり かつのり
販促チームの森雄倫が「鍋まつり」の近況を語った。

選べる楽しみを備えた ふわふわ肉だんご

「新発売から長い時間が経つと、どんな商品でも消費者にとっては新鮮味が薄れ市場も縮小しがちなのです。『鍋まつり®』については近年拡大しており、今季は特に伸びています。20年前より一層高まった簡便志向、安心できる食材を求める傾向、健康志向にマッチしたのだと思います」と尾関は言う。

肉だんごは、ひき肉を買って自分で作ればいいじゃないかと思う人もいるだろう。だが、自家製だと思つようなふわふわ食感を実現するのは案外と難しい。鍋料理に入れて加熱したらかたくなつてしまつたり、やわらかく作つたら煮込んでいるうちにバラバラとほどけてしまつたり、失敗談には事欠かない。なにより、ひき肉を自分でこねると洗い物が増えたり手間がかかる。そういう苦労をせずに、誰でもほどよい口どけの肉だんごを手軽に楽しめるのが「鍋まつり」シリーズだ。

現在の「鍋まつり」シリーズは「プレーン」「杵つき餅入り」「なんこつ入り」など16粒の鶏だんごが入った商品と、「こだわり素材の桜姫®生つみれ」シリーズを中心

日本ハムのブランド鶏である「国産鶏肉 桜姫®」の生産地でとれる「日向夏」、「にんにくと津軽味噌」という当地食材を原材料に取り入れたものだ。

時代の家庭の食卓に寄り添う
消費者目線を忘れずに

今季の「鍋まつり」シリーズは、販売にあたり数年ぶりにキャンペーンを伴うお客様アンケートを実施している。販促チームの森は、多く寄せられる回答を見るたび「食事シーンが具体的に浮かび、お客様と一緒になつたような親近感を覚えています」と言う。

「商品パッケージに添付した二次元コードからアンケート回答を募つて

いますが、思ったよりも具体的に答えていただき、長く愛好してください

『子どもが喜びました』という声を

さつている方が多いこともよく分かります。この回答は、数日分をまとめて社内で共有しています。実際に食卓で楽しんでいただいているお客様の声を聞く機会が私たちメーカーにはなかなかないので、一つひとつが嬉しい驚きです」(森)

肉だんごをめぐる流行も様々に変化してきた。

「鶏軟骨を細かく碎いて入れた『なんこつ入り』は発売当初にはなかつた商品ですが、今では一番人気です。昔は餅入りが一番人気で、今も人気

上位ではあるのですが、なんこつ入りの勢いが止まらないですね。また、一世帯あたりの人数が減つていると、いう社会の変化もあるのでしょう、少量でおいしいものをというニーズに対応する8粒入りの生つみれシリーズも好評です」(尾関)

一方、鍋料理にとどまらない使い

方をする家庭も増えている。

「肉料理の素材として、いろいろなメニューに使われていることがアンケートからも分かつきました。こ

ちらからも、様々なレシピをクックパッドに掲載、中には日本ハム(株)

中央研究所の管理栄養士の協力を得たものもあります。応用メニューの

ピーマンの肉詰め、焼き餃子などは

20年の間、変わりゆく日本の食卓の変化に寄り添つてきた「鍋まつり」

シリーズ。日常の買い物もタイプごスパを考えるのが当たり前になつ

た今、家庭の食卓にちょうどよい食

材として新しい可能性を開きつつあ

るようだ。



発売当初から「鍋まつり」にかかわってきた日本ピュアフード(株)の尾関壮一(右)は「消費者の期待を裏切ってはいけないと常に肝に銘じ、さらにパッケージアップしていきます」と結んだ。左は販促を担当する森雄倫。

そのまま食卓に並べられるという想定でパッケージされている「鍋まつり」シリーズ。トレーの彩りが華やかで、売り場でひときわ目を引く。