



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式の「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。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が、『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、ひき肉を買ってき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、自家製だと思ふ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ってしまったり、やわらかく作ったら煮込んでいるうちにバラバラとほけてしまったり、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が増えたり手間がかかる。そういった苦労をせずに、誰でもほと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、8粒入り「こだわり素材の桜姫®生つみれ」シリーズを中心に展開している。どちらも国産の鶏肉を使っており、特に「こだわり素材の桜姫®生つみれ」シリーズは、

日本ハムのブランド鶏である「国産鶏肉桜姫®」の生産地とれる「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。

消費者目線を忘れずに 時代の家庭の食卓に寄り添う

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、お客様と一体になっ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っていますが、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っ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も共有しています。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。「鶏軟骨を細かく砕いて入れた『なんこつ入り』は発売当初にはなかった商品ですが、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っているという社会の変化もあるのでしょうか、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ってきました。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『子どもが喜びました』という声をいただいています」（森）

20年の間、変わりゆく日本の食卓の変化に寄り添ってきた「鍋まつり」シリーズ。日常の買い物もタイパとコスパを考えるのが当たり前になっ



日本ピュアフードでは今季「鍋まつり」の配送を担当するグループ会社全事業所に「鍋まつり」の啓発ポスターを配布。配送者に「自分たちが『食べる喜び』を消費者の皆さまにお届けしている」と実感してもらいたいと考え実現した。

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。



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、売り場でひととき目を引く。



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式の尾関壮一（右）は「消費者の期待を裏切ってはいけなくて常に肝に銘じ、さらにブラッシュ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。