

○ 双日食料&ロイヤルがSMTSに出展、「肉一番」新商品、学生考案メニューの提案も
ロイヤルからはフローズンミールの「ロイヤルデリ」シリーズを紹介

双日食料(本社:東京都港区、武田浩文社長)とロイヤルグループで食品の製造・販売を手掛けるロ

イヤル(本社:福岡市、藤田敦子社長)は、2月15日から17日まで千葉市美浜区の幕張メッセで開かれる「第57回スーパーマーケット・トレードショー2023」に共同出展する。小間番号は4-303(冷凍食品ゾーン)。

双日食料としては3年ぶりのSMTS出展であり、また21年2月の双日とロイヤルホールディングスの資本業務提携を踏まえたロイヤルグループ企業との共同出展となる=展示ブースのイメージ。会場では、NB商品の「肉一番」シリーズをはじめ、ロイヤルグループの冷凍食品、双日食料のグループ会社で畜産関連事業のマーケティング業務を担うミートワンの参画企業の加工機能を活用したさまざまな市販用・業務用商品を紹介し、流通企業に向けてPB商品などの開発力・製造力の高さをアピールしていく。

具体的な展示内容としては、ことしで発売4年目となる「肉一番」シリーズ(市販用・業務用)を紹介し、さらなる認知度の向上を図っていく。また、ミート・コンパニオンの福島工場(福島市)の高付加価値加熱加工ラインで製造する炭火焼商品など新商品を含むフローズンチルド商品を展示する。ミート・コンパニオンは、ミートワンの参画企業で、昨秋、同工場の高付加価値加熱加工ラインを共同運営することに合意している。同ラインで手掛けた加熱商品の品質の高さを実感してもらい、PB商品などの受注案件を増やしていきたい考えだ。


New way, New value

ROYAL

 東京家政大学
TOKYO KASEI UNIVERSITY

ロイヤルからは、グループが展開しているレストラン品質のフローズンミール「ロイヤルデリ」シリーズ、双日ロイヤルインフライトケイタリング(本社:大阪府泉南市、長尾権一社長)が発売する市販用冷凍食品「旅ごはん」シリーズも、新商品(3月発売予定)を含めて紹介していく。

このほか、新たな取り組みとして、東京家政大学(東京都板橋区、井上俊哉学長)の学生が考案したミールキット・メニューのコンテストを実施する。双日食料と東京家政大学の産学連携の取り組みの一環で、栄養学を学ぶ学生に「お肉と野菜のミールキット」用のメニューアイデアを募った。今回、応募があつたメニューから、①ビーフシチュー風ソテー②豚肉と白菜のうま煮③鶏団子と野菜の味噌炒め——の3品の試食を実施する。スーパーのバイヤーなど“プロの目線”で評価してもらい、アンケート結果を踏まえて商品化につなげていく。実際の商品化にあたっては、同大学の学生がデザインしたコラボシール(=図)をパッケージに貼付して売り場の差別化につなげていくほか、PB商品など流通企業とのコラボ展開も提案していく予定だ。

