

コストアップは 0円！！



## 食鮮クールのご案内

### 目 次

- 1 お刺身・お寿司のバック内へ保冷剤導入のご提案
- 2 セールスポイント コスト編
- 3 セールスポイント 保冷温度試験編
- 4 採用売場写真
- 5 商品開発の背景
- 6 その他の食鮮フレッシュシリーズのご案内

# 目標！90日後、あなたのお店の鮮魚部門売上を10%UP！！

★7割以上のお客様は鮮魚店選びの最大ポイントが「価格」より「鮮度」と「品質」です。  
(平成15年度 食料品消費モニター 農林水産省)

春夏秋冬オールシーズン！ ☀️ 🚗 🚲

抗菌・鮮度保持保冷剤がパック内の お刺身やお寿司をお持ち帰り時も美味しく守ります！

お刺身



お寿司



人気  
No.1

コストアップ 0円！！  
大葉デザイン 保冷剤



食鮮クール 大葉 20g



食鮮クール魚文字 30g



食鮮クール寿司 15g



クールパンチ バラン 15g

保冷剤なしのお刺身やお寿司より  
お持ち帰り時に-7℃~-10℃の安心！  
保冷剤は冷凍庫から出して5分~10分経過後、ご使用下さい。  
冷凍温度や結露により、お刺身やお寿司のシャリ、ネタに変色  
などの悪影響が出ることはありません。

+

■ かつおの抗菌試験では、3日後も一般生菌数が  
300個以下の高い抗菌結果！！  
■ マグロの鮮度保持試験(K値)では、2日後もK値が  
10%という高い鮮度保持結果！！(財)日本食品分析センター  
(詳細は食鮮フレッシュシリーズ カタログP3~P4をご参照ください。)

## 食鮮フレッシュシリーズ(保冷剤)のセールスポイント ① コスト

「食鮮クール 大葉」は生大葉からの切り替えと大根のケンの量を1/2以下にすると

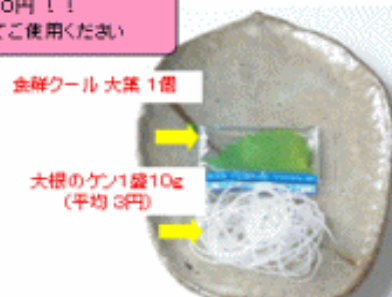
**コストアップは0円！！**

春夏秋冬オールシーズン！ お客様に、これまで以上の**鮮度と美味しさ**のサービスが実現。

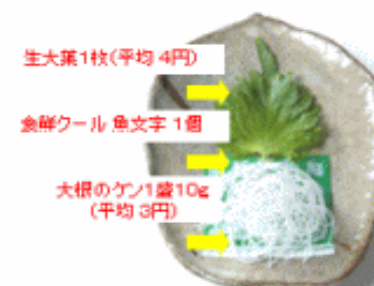


現行 1盛約10円

コストアップ0円！！  
生大葉と併用してご使用ください



食鮮クール大葉使用 1盛約10円



食鮮クール魚文字使用 1盛約15円



生大葉と食鮮クール併用したお刺身 2点盛



生大葉と食鮮クール併用したお刺身 4点盛



大根のケン下に食鮮クール魚文字



## 食鮮フレッシュシリーズ(保冷剤)のセールスポイント ② 保冷効果

お刺身・お寿司のお持ち帰り時の保冷温度試験 平成20年5月8日

試験結果

保冷剤なしのお刺身やお寿司より1時間経過後、 $-8^{\circ}\text{C}$ の保冷効果

鮮魚売場 お刺身・お寿司コーナー

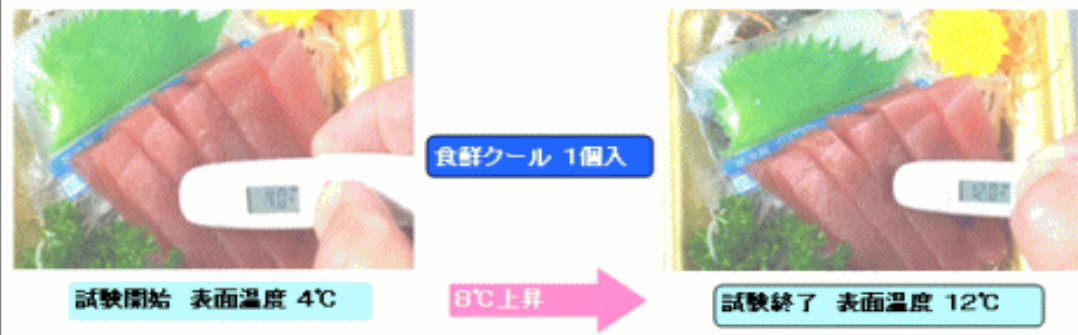


冷蔵温度 $0^{\circ}\text{C}$

持ち帰りの車内



車内温度 $34^{\circ}\text{C}$



室内温度 $27^{\circ}\text{C}$

60分経過

$-8^{\circ}\text{C}$ の保冷効果



## 食鮮フレッシュシリーズ(保冷剤)の売場写真

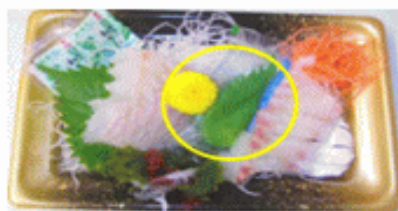
お刺身コーナー



食鮮クール POP



生大葉との併用



二点盛

三点盛

お寿司コーナー



食鮮クール 寿司

クールパンチ バラン



## 食鮮フレッシュシリーズ(保冷剤)の開発背景

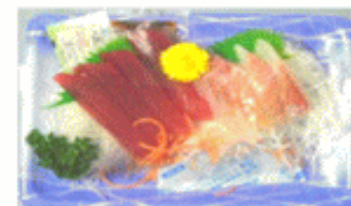
### これまでのお持ち帰り用お刺身・お寿司の鮮度保持方法。

- ① お持ち帰り時に製氷機の氷や保冷剤を用意し、バックの外から保冷をおこなう。
- ② お刺身バック内の大根のゲン下に保冷剤を敷き、保冷をおこなう。



### これまでの成功事例。

- 富山県では10年前から大手スーパーの県内進出への対抗策として、地元の中小スーパーや鮮魚店のオーナー会議にて全店お刺身内に保冷剤をセットし、鮮度をアピール。  
**現在では富山県内の鮮魚売場は全てオールシーズン!! お刺身内に保冷剤が常識!!**
- 関東、中部、関西、中四国に約80店舗のチェーン店を展開する鮮魚卸店では平成18年より全店でお刺身バック内に保冷剤をセットし、お客様より大好評。  
**又、平成19年4月より業界初のお寿司バック内にも寿司用保冷剤をスタート。  
 シャリ・ネタとも全く問題なく、お寿司の売上は大幅UP!!**



### 食鮮フレッシュシリーズ



## その他の食鮮フレッシュシリーズ

セラミックスが発する遠赤外線効果による抗菌・脱臭・鮮度保持効果

- ★ かつおの抗菌試験では、3日後も一般菌数が300個以下の高い抗菌結果 (財)日本食品分析センター
- ★ マグロの鮮度保持試験(K値)では、2日後もK値が10%という高い鮮度保持効果 (財)日本食品分析センター

大葉(ハーフ)  
抗菌文字



大葉(角)  
抗菌文字



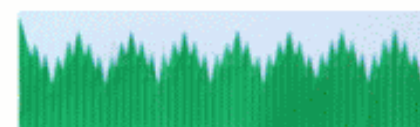
食鮮フレッシュバラ  
山型1/2切



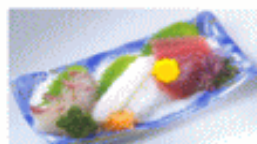
食鮮フレッシュバラ  
山型小



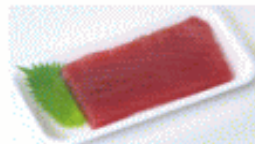
食鮮フレッシュバラ  
仕切型



刺身・サクや小パック用。  
生大葉からのコストダウン



刺身・サク用。生大葉  
からのコストダウン



山型バラの一步進んだ抗菌・脱臭・鮮度保持バラ  
お寿司・お刺身・サク・切り身・水産加工品・などの抗菌、鮮度保持



POPデータを提供いたします

食鮮ドリップシート



実色・ドリップ量を確実に  
抑える驚異の鮮度保持パワー