

# 果樹販売の現状について

---

2014年9月26日  
株式会社 東急ストア  
営業統括本部  
生鮮食品部青果課長  
橋本 賢之

# ○さくらんぼの販売方法



- 産地加工パックに加えて、少量パック、多量目の品揃え
- 輸入品と比較販売
- 手書きPOPで品種の特徴を伝える

## ○ももの販売方法



- 傷みやすいために、フルーツキヤップを使用して販売
- 販売単位は1コ・2コ・4コと需要に合わせて品揃え
- こだわり商品として「生産者限定」「糖度センサー」

## ○梨の販売方法



- 1コ売中心の販売(例:1コ138円、3コ398円)
- 大玉、小玉袋を品揃え

# ○ぶどうの販売方法



- 紙トレー、エンビカップを使用して販売  
買い物のしやすさと、商品の傷み防止
- 品種の品揃えでカラーコントロール
- “種あり”“種なし”をわかりやすく表示

## Fresh Fruits

ナガノパープル（種なし）  
<巨峰×リザマート>



粒は大きく、甘みは強くて  
酸味が弱いのが特徴。  
香りが良く濃厚な味わい  
の品種です。  
(皮ごと食べられます。)

Tokyu Store

# ○りんご



- 中玉サイズの1コ売中心。大玉1コ、小玉袋を品揃え
- 品種を増やして、選べる販売。

# ○柿



○L・2Lサイズの1コ販売とMサイズの袋売り。  
○品種を増やして、選べる販売。

# ○みかんの販売方法



○店頭での販売形態はネット、袋に入れて販売

(S・M・L等のサイズ別)

箱売は5kg、3kgが中心。年末等は10kgも販売。

○産地、銘柄を前面に表示して販売

# ○柑橘



- 中玉サイズの1コ売中心。大玉1コ、小玉袋を品揃え
- 品種を増やして、選べる販売。
- 価格を揃えての“食べ比べ”提案

# 〇PB商品



- 〇「TokyuStorePLUS」ブランドで品質重視のPB
- 〇商品をとおして、お客様の満足度アップ  
⇒当社を選んでいただくための商品

## 情報公開内容



# 手紙のついた 野菜と果物

Tokyu Store

» お手紙

» 有機栽培野物手紙

» すべての手紙を見る

» すべての手紙を見る

» お手紙手紙

» お手紙手紙

## お日様たっぷりコクうまみかん

“さつの太陽の恵み”西宇和産みかん

【愛媛県西宇和地区】JA西宇和生産組合



概要

“お日様たっぷりコクうまみかん”を購入していただきありがとうございます。生産者のJA西宇和柑橘部会です。

メンバーは30~60代と幅広い年代が活躍しており、その内には2代目、3代目と継承している方もいます。先人達の心血があるので、美味しいみかんが作れます。



みかんを栽培している地域は、愛媛県西南部に位置し、九州方面に突出した、約10kmの長さを有する佐田岬半島と八幡市・伊方町・西予市三郷町と2市1町です。

日照量が年間1500時間で、年間平均気温が17.8℃と暖かく、柑橘栽培に適した環境です。穏やかな内海に面して瀬戸内海から標高500mの急斜面地に石積みした段々畑にみかんが広がっています。その光景はまさに「醉して天に至る」と言われるように、魅神醉で山上まで続きます。



そんな、西宇和産みかんの美味しいの秘密に「さつの太陽」が挙げられます。宇和海に面した島の姉妹であるみかん、伊豆は、町歌に詠じる太陽の光』、『絆・縁の石垣から反射する太陽の光』、『海から反射する太陽の光』と、たっぷりの太陽を浴びるみかんです。約1ヶ月程しか発光しませんが、美味しいを味わって下さい。

器具

## かんきつが美味しいレシピ



# 手紙のついた 野菜と果物

Tokyu Store

» お手紙

» 有機栽培野物手紙

» すべての手紙を見る

» すべての手紙を見る

» お手紙手紙

## 甘きたっぷりもも

「とっておき」の桃を食べさせたい。

【山梨県松葉地区】JAフルーツ山梨松葉組合一級専門農業生



概要

「甘きたっぷりもも」を生産しております。JAフルーツ山梨松葉組合一級専門農業生です。手紙を通して、私たちのことを知りたいだければと思います。



松葉地区はもが甘さを堪えず大きな要素である、「山梨の気温は暖かく、雨はぐっと冷え込む」という気候条件をもつ、ももの栽培をする上で理想的な産地です。この翌年の寒暖差を活かして、毎年品質なももをもつけています。

今回、皆様へお贈りする『甘きたっぷりもも』は、一層一層糖度センサーを通して、まさに甘きたっぷりのものが皆様の元へお届けできるように真心をこめて出荷しています。

ももはデリケートな果物です、少しの傷や軽い衝撃でも品質に影響してしまうため、時間に追われながらも細心の注意を払って作業を行っております。



ももは、高価な物に咲く果物ですので、気遣いの良い探しし場所で保存をして下さい。食べ方はもちろん、皮をむいてそのまま召し上がるのが一番のおススメです。ポイントは、召し上がる一時間前に水蒸氣で冷やすこと。そうすることで、もも本来の甘味と芳醇な香りがお楽しみいただけます。

私たちが真心こめて育てた『甘さをたっぷりもも』をどうぞお召味下さい。

Tokyu Store

## ももの手紙を見る



【山梨県松葉地区】JAフルーツ山梨松葉組合一級専門農業生

「とっておき」の桃を食べさせたい。



# ○OPB商品の商品化



- 実際に店舗に納品されるときは、コンテナ納品  
コスト削減の為に産地によっては  
ダンボールからコンテナ納品への変更  
産地パッケージで直接物流センターに納品
- 店舗の販売数に合わせて納品ロット決定

# ○小分け販売

## 【小分けの必要性】

おいしそうな季節の果物が  
たくさん出てきたけれど、  
まだ高くて買いたくないわ。



夫婦2人暮らしだから、  
日持ちのしない果物は  
食べる分だけ欲しいな。



小分け商品の品揃えを実施！！



手頃な価格で旬の果物を  
食べることができて、  
とても嬉しいわ。



毎回食べ切れる量の、  
鮮度のよい果物が買えて、  
とても助かるよ。



○びわ、いちじく、プラム等の産地パック商品を小分け加工  
・手にとりやすい価格  
・食べきれる量

## ○カットフルーツの販売方法



## ○品揃え(品種・サイズ)を拡大して展開

## ○カットフルーツの販売方法



- 全て店内加工で、鮮度感を演出
- 店舗の特長コーナーとして取り組み

## ○カットフルーツの販売方法



- すいかは食べやすくカットした商品にシフト  
(食べきれる量目、カットする手間、家庭ゴミの削減)
- メロンも1コ販売からカットした販売にシフト

## ○カットフルーツの商品開発



- 季節の果物を使用したフルーツミックス。
- 皮を剥く手間を省き、昼食にもう一品の提案。

## ○消費者への訴求



## ○店舗担当者が自らの言葉、文字で工夫して作成する“伝わりやすい”メッセージ

## ○従業員の教育



- 店舗担当者の為の商品知識研修を毎月研修実施
  - ・産地紹介、栽培方法、品種特徴、食べ頃、食べ方
- 販売コンクール、コトPOPコンテストを実施し、従業員のモチベーションアップ

## ○今後の課題

### 1. 「果実全国標準規格」の見直しが必要

流通の効率化を目的として定められているため、消費者へ価値を伝える表示にはそぐわない規格がある。

例:りんご規格・・・46玉・40玉・36玉・32玉等

⇒消費者にはサイズがイメージ出来ない。

広告等の表示は小玉・中玉・大玉になる。

### 2. 販売の実態にあった流通形態、規格・量目の変更

例:ダンボールからコンテナへ

ダンボールが必要なのは“ギフト”のみ

通常の量販商品に華美な箱は必要ない。

例:小規模店舗でも小分けせずに納品したい