

KSP-POS マーケットトレンドレポート

Vol.33

発行日 2012年2月29日

「塩こうじ」ブームますます加速！

**「塩こうじ」去年の夏頃から注目され始め、今年に入り売上2.8倍！
3月には新商品も登場予定**

株式会社KSP-SPは2011年～2012年の「塩こうじ」におけるスーパーマーケット販売状況について調査しました。

塩こうじとは・・・

こうじに塩と水を混ぜて発酵させた調味料「塩こうじ」が、昨年2011年の夏ごろから注目を集めている(※1)。「塩こうじ」には下記の特徴があることから魔法の万能調味料とも呼ばれている。

(※1)KSP-POS調べ→2ページ【グラフ1】参照

<魔法の万能調味料「塩こうじ」の特徴>

①美味しい

「塩こうじ」は食材を柔らかくし、甘味や旨味を引き出す。

②健康・美容に良い

「塩こうじ」にはビタミン、アミノ酸GABA、乳酸菌などが含まれており、健康や美容に良い効果をもたらす。

③使いやすい

肉、魚、野菜…どんな食材にもよく合い、和食にも洋食にも活用できる。また、漬ける、混ぜる、かける…使用方法も様々。簡単で使いやすい。

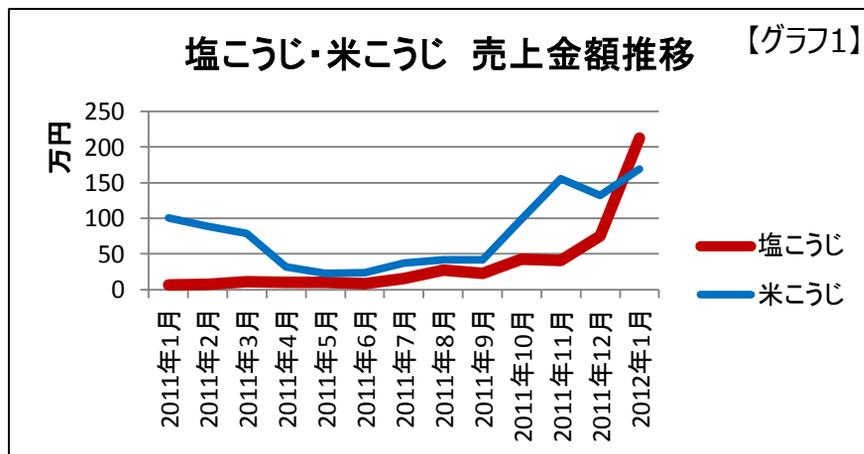


「塩こうじ」を使ったレシピは本や雑誌、テレビ、インターネットなどでたくさん取り上げられているよ！

「塩こうじ」売上、今年に入って再び急上昇！

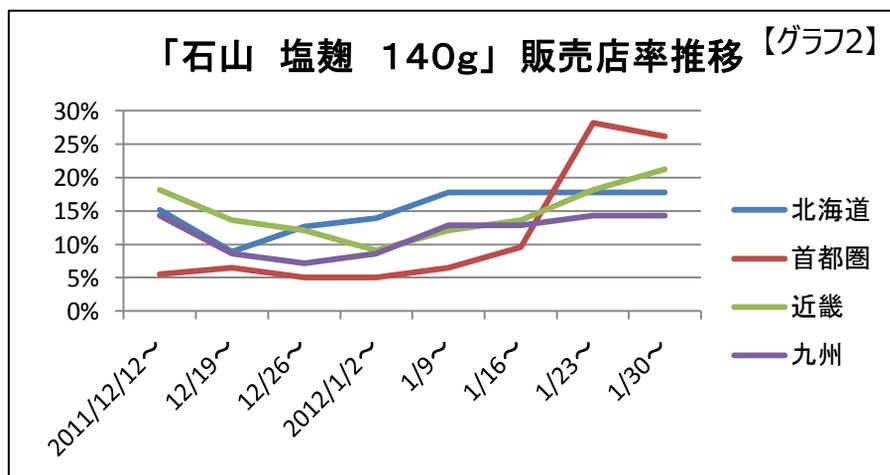
KSP-POSで「塩こうじ」「塩麴」「塩糀」が商品名に含まれるものの売上金額を調べると下記の【グラフ1】の赤線のような結果が出た。去年の6月辺りからじわじわと売り上げを伸ばし、10月、12月に販売が増し、今年に入って一気にぐんと伸びている事がわかる。

また「塩こうじ」を手作りする人が材料として使用する「米こうじ」も昨年の秋から急激に売り上げが増えている。



品切れ続出！！

「塩こうじ」の人气が注目されると同時に品切れになる店舗が出てきたというニュースがメディアに流れた。KSP-POSの販売店率からも品薄状態にあったことが見て取れる。「塩こうじ」の売上が急激に伸びた12月以降の「石山 塩麴 140g」(※2)の販売店率を週次で表した【グラフ2】を見ると、各地で12月中旬から下旬にかけて販売店率が下がっていることがわかる。売上が伸びる中で販売店率が下がっていることから、品薄状態にあったことが推測される。



(※2)「石山 塩麴 140g」とは、石山味噌醤油株式会社が出している商品のひとつ。品不足になる程人気が出た「塩こうじ」のひとつ。

塩麴につきまして

情報番組等で紹介されたこともあり、弊社商品「塩麴」が品不足となっております。社員一同、最善の策を取り製造に取り掛かっておりますが、製造数量をはるかに超えたご注文をいただいております。

したがって、お客様ご要望通りのお届け日に商品を送送することができない状態でございます。

お客様には、誠にご迷惑をおかけいたしますが、何卒よろしくお願い申し上げます。



▲ 石山味噌醤油株式会社「石山 塩麴 140g」品不足の案内

「塩こうじ」を使用した商品も登場予定！

味噌メーカー大手のマルコメから、3月に「塩こうじ」を使用した商品が発売予定。「プラス糀」というブランドでこうじを使った様々な商品が発売される。



野菜と春雨入り
やさしい味の
塩糀スープ
(袋タイプ)

コンビニエンスストア限定



野菜と春雨入り
やさしい味の
塩糀スープ
(カップタイプ)

コンビニエンスストア限定



鶏だんご入り
やさしい味の
塩糀スープ
(カップタイプ)

新登場
3月上旬発売

プラスこうじ
糀

PLUS KOJI
The malted rice is the fundament of Japanese cuisine and adds flavor to various traditional dishes.

毎日の生活に
糀をプラス

調査概要

POSデータ：KSP-POS月次、週次データ

期間：2011年1月～2012年1月(月次)、2012年1月～2012年の2月(週次)

地域/店舗数：全国 約850店舗

* KSP-POSは全国150社約850店舗の食品スーパーから収集した販売情報データベースです。

参考：マルコメホームページ <http://www.marukome.co.jp>

石山味噌醤油株式会社ホームページ <http://www.ishiyama-miso.co.jp>

株式会社KSP-S P
〒105-0013 東京都港区浜松町1-2-1 一光浜松町ビル4階
TEL 03-5472-7650 / FAX 03-5472-7651
<http://www.ksp-sp.com/>

4