



年 組 名前

# 道新でワークシート

## 少量総菜 店内調理で提供



コープさっぽろ（札幌）が、共働きや単身世帯の取り込みに向け、作りたての少量総菜の開発に力を入れている。2月以降、札幌市内を中心に11店舗で調理室を新設し、自社工場や関

### コープさっぽろ 単身世帯など照準

連合社で製造していた総菜を店内調理に切り替えた。年度内に計約4億円を投じ、調理室新設店を30店舗程度まで増やす計画だ。

### 年度内に30店舗へ拡充

道内の平均世帯人数は2・18人と全国でも最低水準で、札幌市内の単身世帯は全世帯の40・8%を上回る。このため、少量の総菜需要が年々高まっており、「作りたて」という付加価値と併せ、少人数世帯のニーズを取り込む。

店内調理に切り替えた店舗では、保存料など添加物の使用量が減り、サラダなどを従来より新鮮な状態で

店内で調理した作りたてのサラダが並ぶ  
コープさっぽろ二十四軒店

提供できるようになった。刺し身やステーキなど目利きのバイヤーが仕入れた食材を使う水産・畜産関連も、それぞれの売れ行きを見ながら調理できるので、出来たてを意識して店頭に並べることができるといふ。

調理室新設店では、煮魚や焼き魚、弁当類などを含め、約100種類を店内調理で提供。容量は1〜2人で食べられるサイズを増やし、価格帯は200円前後が中心で、「1人暮らしでも複数の商品を取ってもらえるようにした」（鈴木裕子デリカ部長）という。

中島則裕専務理事は「共働き家庭の増加などで自宅で料理をする人が減っており、今後も総菜需要は高まるだろう」と話している。

（土屋航）

2020年7月9日（木） 朝刊 全道版 13ページ

①コープさっぽろが、店内で総菜（そうざい）を調理するよさは何ですか。

②スーパーでは、総菜（そうざい）以外にも少人数家庭用の商品を取りあつかっています。他にどのような商品が考えられますか。