

新業態開発で、若年層の支持高まる 惣菜で日本の家庭を幸せに



▲松岡まち子社長

1987年に「働くお母さんの代わりをしたい」と設立。名古屋三越栄店で1号店を出店し、その後全国の百貨店を中心に60店舗を展開している。「出来立ての温かい惣菜のぬくもりで日本の家庭を幸せに」と四季折々の食材を使った“おふくろの味”を提供している。

高い支持を得ている主力ブランドの「まつおか」をはじめ、テレワークで変化したランチ需要に対応するための弁当販売「屋台デリ」、天ぷらを新感覚の惣菜として提案する「てんとてん」、和惣菜に限らず様々な国の料理を提供するネットショップ「良菜なずな」と次々と新業態を開発し、目指す100億円企業に向けて歩を進めている。

新業態にはそれぞれ新しい取り組みを取り入れている。「てんとてん」は、ジェイアール名古屋タカシマヤの地下1階に店舗を構える。定番ジャ

ンルの天ぷらと、惣菜にこだわり続ける「まつおか」の技術を融合し、新しい「天ぷら惣菜」を完成させた。具材によって衣の配合を変え、一部の商品ではタピオカ粉を混ぜることによってサクッと仕上げ、薄衣でヘルシーな女性でも食べやすい天ぷら惣菜も用意している。

オンラインショップへの需要の高まりを受けてスタートした「良菜なずな」は、保存期間が長い真空パックの冷凍惣菜にした。化学調味料、合成着色料、合成保存料を使用せず、素材の味や栄養を生かした旬の野菜や、肉を使った煮物などを届けている。

さらに、21年6月には人気の和惣菜に加え、世界の惣菜をも取りそろえた新業態「M'sKitchen by matsuoka」を神奈川県川崎市のマルイファミリー溝口店でオープンした。

これまでの主要な顧客層であった高齢層に加え、新業態では30代～40代、ニューファミリー層、オフィスワーカーをターゲットにすることで新規顧客の開拓を進める。

今期は新規出店を4店舗計画している。そのほか、大規模なリニューアルも予定している。

また、新業態の「てんとてん」「M'sKitchen」「良菜なずな」をしっかりと定着させていく。「まつおか」に比べて若い客層に支持を得てきている新業態のまだまだ周知が足りない。今後は、さらに、路面店などの可能性も視野に入れながら、店舗運営に取り組んでいく。



▲新業態の「てんとてん」