

### (3) やっぱり品質を第一に

小売り調査などで街歩きをしていると、お店によって付けられている値段が違うのに驚かされることがあります。デパ地下の売場での値付けと駅ビルでのそれ、またスーパーでもGMSとSMとの違いなど、それぞれの場で微妙に異なるものが見られます。買う側でもデパートで売っているのか、スーパーで売っているのか、はたまたコンビニでなのかによって、その商品の位置付けや付加価値などを暗黙のうちに感じとっているのでしょうか。値段の高いものは“中身も質が高いのだろう”と想像したり、余りにも安いと“大丈夫かなあ？”と不安にもなります。どこの売場で売っているかによって、商品価値そのものを変ってしまうように思い込まれてしまいます。ということは“価格は品質を押し量る材料”としてみていると思います。

ある調査によると、買い物をしたいお店の要件は品揃えの良さを第一に、商品の新鮮さ、品質の良さが常に安いことを凌駕しているといっています。また、消費者は毎日買い物に出かけることを厭わぬ風潮は強く、特に生鮮食品の手当てには際立っているといえます。そして、生鮮品といえば安全、安心が取りざたされ易いのですが、東日本大震災と原発事故がらみでの話題は別にして、多くは一時的な競争条件として云々されることがあっても、長い目では安全は当たり前のこととして重視され難いものです。やはり大事なことは“品質と味にこだわった”商品だけが、いつでも生き残り得る可能性を秘めているということではないでしょうか。

品質に関して学問的な面から追及すれば、残留農薬などに係わる安全性、炭水化物や脂肪分などの栄養性、果ては色や外観などの嗜好性、流通性など、種々な切り口から議論されますが、実務の上で最も大事にしたいのは“頃合い”と“タテ”ではないでしょうか。野菜には最もおいしい季節があります。それがいわゆる“旬”であり、香り、色や味の中から人々は季節を感じることができます。そして、一番美味しいのは“食べごろ”の“とりたて”の品です。今は、季節感を先取りして初物や走り物を珍重するようですが、“本物の旨さ”を追い求めれば旬を大事にしていくことがまず第一だとなるのではないのでしょうか。高い安いは結果であり、高価格と評価されるものはやっぱり“おいしく食べられるもの”でしょう。

#### 【今回のポイント】

- ・ 小売りの場では、店舗ごと売場ごとに異なる値段を見かけます。
- ・ 消費者もどこで売られているかによって、値段の居所をあそこならこのくらいと踏んで感じとっていますが、そのより所となるのは品質です。
- ・ 評価される品質の要件は、切り口が種々あるなかで“頃合い”と“タテ”を最も大事なものとしていきたいものです。