



QRコードから体験版を受講することができます



# スーパーマーケット 部門知識コース グロサリー編



グロサリー部門に必要な基礎知識を幅広く学んで頂き、新人から若手社員を現場の即戦力として育成することがねらいです。売場の特徴から取扱商品、陳列手法や演出の仕方、売場レイアウトなど、商品数が最も多いグロサリー部門ならではのポイントを押さえて学習していきます。

受講料：1人 5,500円(税込)

受講期間：4か月 (収録時間50分程度、WEBテスト20~30問)

## 動画を見ながら学習します

### 2. 取扱商品の6つの特徴

- 消費期限が長く、保存性も高い、常温でも保存が可能
- 生鮮品に合わせた季節性や旬の商品、イベント（行催事）に合わせた需要が多い

関連販売に適している

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
元日 成人の日	バレンタイン 節分	ホワイト デー ひなまつり	イースター	こどもの日 母の日	父の日	七夕		敬老の日	ハロウィン	七五三	クリスマス
冬休み		春休み	ゴールデン ウィーク	夏休み	夏休み お盆休み		シルバー ウィーク		秋の味覚	ポゾ レー	冬休み
新年会		春の味覚	入学・新 学期	行事 運動会			運動会		秋の味覚	ポゾ レー	忘年会



1つめ、消費期限が長く、保存性も高い商品が多く、常温でも保存可能な商品がほとんどです。

2つめ、生鮮品に合わせた季節性や旬の商品、またイベント（行催事）に合わせた需要が多いです。

気温によっても、それぞれの商品は一年の中で売れる数量が変化します。そのため、1週ごとの商品計画・政策（52週MD）による計画が非常に重要です。

これらの特徴から、関連販売に適しています。

### 3. 商品知識 ①基礎調味料

#### 5つの基礎調味料



基礎調味料は、「さしすせそ」で表現されます。「さ」砂糖、「し」塩、「す」酵母、「せ」しょうゆ、「そ」みそ」が5つの基礎調味料です。

ポイントを押さえて学びたいです。

### 4. 商品知識 ②調味料類

#### 食用油

種類	天ぷら油：加熱用	サラダ油：生食用	大豆油	キャノーラ油	ごま油	オリーブオイル
大豆油	最もポピュラー 油切れが良い	特有のうまみ	なたねの種子が原料 酸化しにくく、熱に強い	淡泊	旨い風味	オリーブの果実が原料 特有の香りと うま味

揚げ物の種類によって吸油率アップ  
素揚げ 唐揚げ フライ 天ぷら

サラダ油の種類を見てください。大豆油は、一部がピュラ（全粒）油があり、特有のうまみがあります。

キャノーラ油は、なたね（カンナダ）の種子を原料とした油です。なたねは、熱に強く酸化しにくいため、安価に加工することができ、サラダ油の原料となります。

オリーブオイルは、オリーブの果実を原料として搾り取った油です。オリーブオイルには、オリーブポリフェノールという抗酸化作用のある成分があり、健康に良いとされています。

揚げ物の種類によって吸油率が異なります。素揚げが最も高く、唐揚げ、フライ、天ぷらと吸油率が低くなります。

### 6. グロサリー部門 売場の差別化



取扱商品は、商品自体が同じ

- 価格以外の違いを出しにくい
- 価格競争の傾向

#### 1. 島陳列、エンド展開でお客様に訴求



お客様への訴求には、島陳列、エンド展開が効果を発揮します。

※画像はコンテンツの一部です

### 5. 商品知識 ③酒類

#### ビール（発泡性酒類）

特徴	種類
・麦芽の原料比率が2/3(67%)未満	発泡酒 麦芽または麦芽が原料の一部 発泡性を有するもの
	その他の発泡酒 糖類・ホップ・水・大豆・えんどう・とうもろこし等を原料として発酵させたもの
	リキュール (焼酎)
	麦芽比率50%未満の発泡酒 酒にスピリッツを加えたものでエクス分が2%以上のもの
	ノンアルコール ビール
	ビールテイストの発泡性炭酸飲料

価格の違いは酒税の違い！	～2023年9月	2023年10月	2023年10月	2026年10月
ビール	77	70	63.25	54.25
発泡酒	46.99	46.99	46.99	54.25
新ジャンル	28	37.8	46.99	54.25
チューハイ	28	28	28	35

ビールの種類により商品の価格が異なりますが、これは大きくは税金（酒税）が異なるからです。

発泡性酒類の種類の増減は表の通りです。2023年、ビールと新ジャンルでは酒税の差が縮まりましたが、酒税が改定され、税額が小さくなってきています。

各セクションの後に確認テストがあります

全てのセクションの学習後、修了テストを受講します

## 1. グロサリー部門とは

グロサリー部門が店舗の中でどのような位置づけにあるのか、4つのポイントを確認しましょう。

## 2. 取扱商品の6つの特徴

取扱商品が最も多いグロサリー部門では、取り扱う商品に6つの特徴があります。陳列の工夫に活かすことができるため、しっかり理解しましょう。

## 3. 商品知識 ①基礎調味料

グロサリー部門で取り扱う商品の知識を確認していきます。まず基礎調味料です。

## 4. 商品知識 ②調味料類

基本調味料以外の主要な調味料類の商品知識を学んでいきましょう。

## 5. 商品知識 ③酒類

酒類の商品知識を学んでいきましょう。

## 6. グロサリー部門 売場の差別化

5章までで学んだグロサリー部門の商品をお客様に購入していただくための施策を理解しましょう。

## 7. 陳列のポイント

実際に商品を陳列する際のポイントと効果を確認しましょう。

## 8. 売場レイアウトの意味

店舗全体の売場レイアウトについて確認していきます。

## 修了テスト

※各セクションの後に確認テストがあります。

### コース概要

受講料	1人につき5,500円(税込)	受講期間	4か月(収録時間50分程度、WEBテスト20~30問)
受講方法	ASP版提供	学習対象者	新入社員向け(入社して半年から1年ほど)

### 動作環境

#### 【パソコン】

OS: Windows 10/11、macOS 10.15以降  
ブラウザ: Windows [Microsoft Edge, Firefox, Chrome]、Mac [Safari]  
※Windows 8.1以下およびInternet Explorerは、動作保証外となります。  
※シンクライアントなど仮想デスクトップ環境は、動作保証対象外となります。

#### 【タブレット、スマートフォン】

OS: iOS 14以降、iPadOS 14以降、Android 9以降  
ブラウザ: iOS/iPadOS [Safari]、Android [Chrome]

【通信環境】(パソコン、タブレット、スマートフォン共通)  
2Mbps以上(4Mbps以上推奨)

※2Mbpsを下回る通信環境では再生できない場合があります。

### 内容・お申込みに関するお問い合わせ先

TEL: 03-3565-3729

【受付時間】9:00~17:00(土日祝祭日を除く)

株式会社日本コンサルタントグループ メディアセンター

〒161-0033 東京都新宿区下落合三丁目16-14

FAX: 03-3565-0961

MAIL: bel\_sales@niccon.co.jp WEB: <https://www.niccon.co.jp/elg/>



お申し込み  
ページはこちら!



弊社では、経営コンサルタント業務における商品、関連するアフターサービス、新商品・サービスに関する情報をお知らせする目的で、個人情報を保有しております。いただいた個人情報は、お問い合わせ内容に関するお答え、必要に応じた資料送付などに利用いたします。また今後、前述の目的にも利用いたします。

個人情報の取り扱いに関するお問い合わせ先 営業本部: 03-5996-7541

本資料の記載内容 2024年4月現在