

ケンタッキークの逆襲が始まった!!

ファストフード業界の雄、マクドナルドが2月期の売り上げが前年比28・7%減だったと発表。過去にない苦戦を強いられている。

一方、それとは裏腹に好調なのがケンタッキーク。この1年間ほぼ毎月、前年の売り上げを超えているそうだし!! フードアナリストの重盛高雄氏はこう語る。

「売上高もそうなのですが、注目したいのは客単価、客数も前年を超えていることです。この数字から、お客さんの満足度合いがうかがえますね」

なるほど。では具体的にどんなところがウケている?

「ひとつは、ケンタッキークの安心、安全のブレない姿勢があります。過去にコンビニチキンが、安い手軽!!という理由から爆発ヒットしましたよね。しかし、ケンタッキークはその挑発に乗らず、お店で手作り、国産鶏使用という独自路線を貫きました。その後、コストを意識した外国産鶏の安全性が揺らぐ事

極厚ハンバーグにエビフライ! お酒が飲める店などの挑戦的攻勢で売り上げ毎月前年超!!

マクドナルドの売り上げが悪化。ファストフード業界全体も停滞ムードなのかと思いきや、ケンタッキークが好調のようだ!! 「安心の国内産チキン」というポリシーは守りつつ、さまざまな挑戦をしているらしい。その躍進の全貌に迫った!!



ケンタッキークの逆襲がい勢いだ!!



件が起き、現在は消費者が多少高くても安全なものという風潮になりました。それゆえ、今ケンタッキークが見直されていると考えられます」

ポリシーを貫いたケンタッキークの逆襲といったところが。「ただ、今のケンタッキークのスゴいところは、このチキンのポリシーは守りつつ、客にウケる新しいサービス」をつくり出すのがウマイんですよ!」

気になる言葉! では、そのサービスとやらの内容を見ていこう!!

新商品はハンバーグにエビフライ!!

ここからはファストフードに詳しい、ライターの大町智也氏に案内してもらおうことに。「ここ最近のケンタッキークの新商品はとにかく攻めてま



大好評を博し完売したえびフライ 190円

す!! 今年頭に打ち出した新商品は、肉から離れた「えびフライ」や、平たく言うとエビフライなんですけど、これが本当にプリプリでウマかったんです!!」

ふむ。ケンタッキークがエビフライをここまで大々的に売り出すとは。広報にその意図を聞いてみた。

「ファミリィのお客さま向け今年1月に発売されたエビフライ。こだわりの天然エビを使用したため数量限定販売。現在は完売となったが、復活を望む声も!!

主要ハンバーガーチェーンの「高級バーガー」徹底比較

商品名	ケンタッキーク	マクドナルド	ロッテリア	モスバーガー
価格(税込み)	490円	401円	580円	380円
パティ(肉)の厚さ	約2.3cm【楕円形】	約1.2cm【円形】	約1.4cm【円形】	約1.6cm【楕円形】
直径	約9.0cm	約9.7cm	約9.7cm	約8.5cm
具・ソース	レタス、デミグラスソース、アリゴ風ソース	玉ネギ、ピクルス、チーズ、ケチャップ、マスタード	チーズ(ソースなし)	玉ネギ、ベーコン醤油ソース、マスタード
味の第一印象	ハンバーグのジューシー感、柔らかさにまず驚く。滑らかなアリゴ風ソースのチーズの香りもしっかり伝わる	いい意味での「肉くささ」が最もダイレクトにくる。玉ネギも粗めで食感がいい	ソースがなく、味はチーズの塩気のみとかなり深い。肉はややこしょう味が強く出ていて、うまみは弱い印象	ソースは洋風かなと思いきや、照り焼きのような醤油の風味がダイレクトにくる。肉は「つくね」のように弾力あり



ケンタツクスゴ



で、エビはどなたにも人気という理由が大きいですね。チキンのサイドメニューとしても召し上がっていただけると思い、開発しました。こだわりの天然エビを使用していますので、現在は完売してしまいましたが、今後の展開も検討中です!」

なるほど。ファミリィに向けた新メニュー導入は売り上げ増につながる面白かしこい戦略!

「それだけではありません。エビに続いての新商品はさらに驚き!! 牛肉と豚肉を使ったハンバーグサンドが登場したんです。チキンのケンタッキークがなぜ??と激震が走りましたよ!」(大町氏)

気になるので、こちらも広報に聞いてみた!!

「魚や野菜などの新メニューを扱って、次は何にしようか...と考えていたところ、未開拓分野かつ手作り感が出るのではということでハンバーグの案が上がりました。開発には1年半かかっていました。厚い肉を柔らかくジュウシーに焼くために、今回新たにスチームオーブンを使用しました」

では、そのこだわりの品を本誌記者が食べてみることに!

「とにかくお肉が柔らかい!! 今までのハンバーガーにはない肉の厚さなのに、ホロホロほどけます。そして、この白いソースもウマイ! マヨネーズではなく、ジャガイモとチーズの風味があるソースでデミグラスの濃厚さをマイルドにしてくれますね」

決して、ケンタッキークの回し者ではなく、本当に感動し

実は少しリッチなお持ち帰りチキンもあるのだ!! 「カーネル デイツシュ」

純和鶏のオリエンタルスパイス、しょう油煮込み 2400円

ケンタッキークの店舗限定、高級な持ち帰りメニュー。ほかにも「五穀味鶏のやわらかコンフィ」や「白レバーとフォアグラのなめらかムース」などがある。店舗にて事前予約が必要



