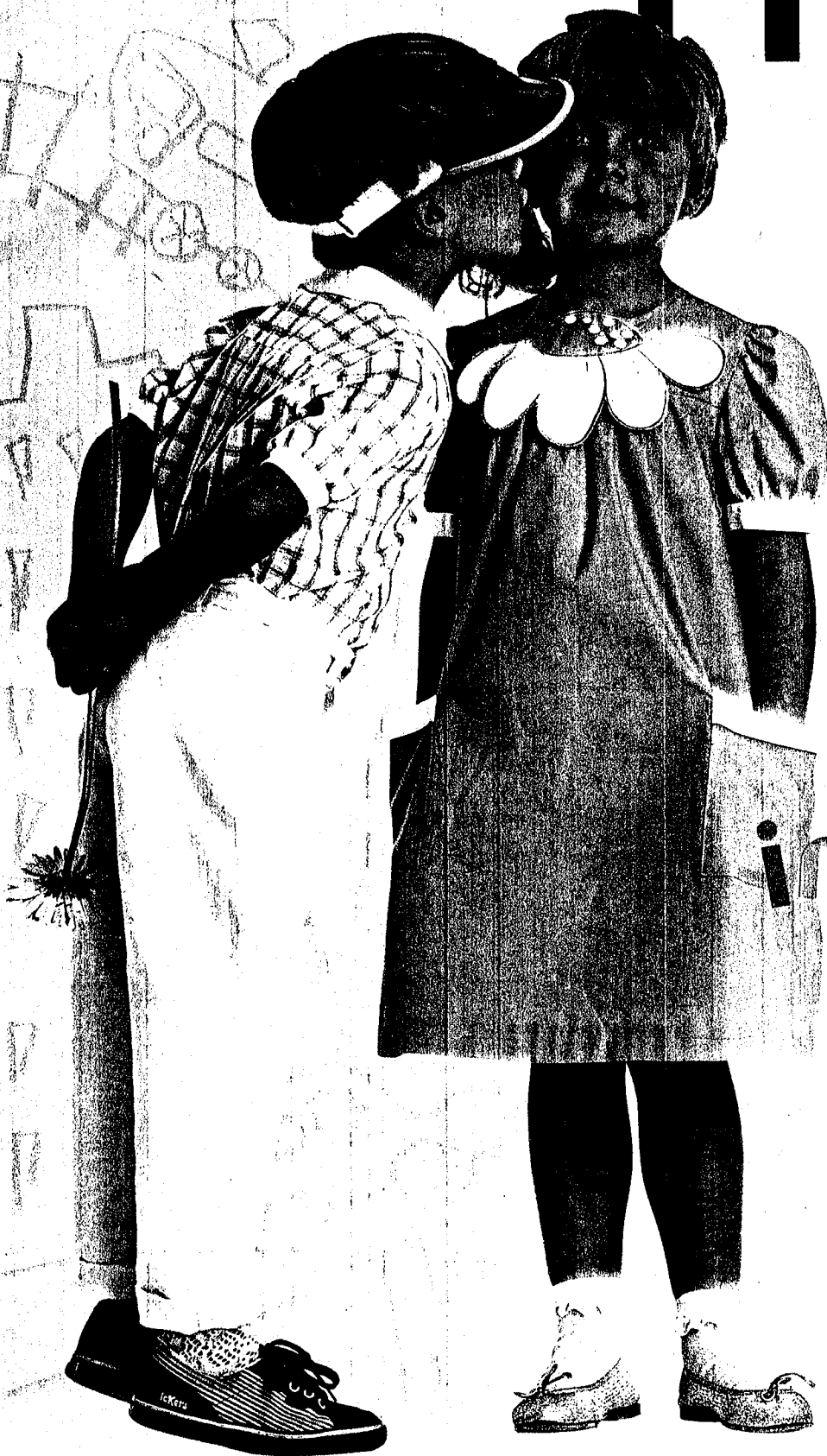


PRONTO

アメリカ流通業と最新トレンド情報誌

Vol.7 No.7 1990



new directions in children's market

子供らしい子供像を求めて

ふくらむU.S.チルドレンマーケット

SIMPLIFYING KIDDIE NUTRITION

キャリア マザーと子供のためのヘルシー インスタント食

by Motoko Kuroda

子供の身体に良いものを食べさせたいというのは、いつの時代も変わらぬ母親の願い。だが、ままならないのは手間と時間。今や全体の50%を越えたといわれる働く母親にとっては、特に大きな問題だ。そこで生まれたのが、子供のためのレトルト パックのヘルシー フード、My Own Meals / マイ オウン ミールズ。働く母親の味方、食品市場の新しいニーズをとらえた商品として、脚光を浴びている。



photo: Raita Ko

キャリア マザーのニーズから 生まれた新商品

マイ オウン ミールズのオーナー、Mary Ann Jackson / メアリー・アン・ジャクソンが、子供のためのインスタント健康食品というアイデアを得たのは、'85年。長女の出生後間もなく、職場に復帰した時のことだ。公認会計士の資格とMBAをもつ彼女は、管理職としてフルタイムで働く典型的なキャリアウーマンであった。

「ほかの働く母親と同じように、いつも育児に手をかけられない罪悪感を感じていました。せめて食べるものは身体に良いも

のを、と思っても、市販の食品は信頼できないものばかり。しかたなしに、週末ごとにまとめて娘の1週間分の食事を作って、冷凍してました。手軽に安心して与えられるものがあれば、とつくづく考えました。

子供にアピールする味や形ばかりが優先されており、栄養的な考慮がなされていない食品がほとんどない。母親であるとともに、食品会社のエグゼクティブだったメアリー・アン・ジャクソンは、そこに目をつけた。勤めていた食品会社で、子供のための健康食品の商品化を提案したが不採用。さらに悪いことには、会社の経営陣の交替によって、ジャクソンは解雇されてしまう。子供

向けインスタント食品というアイデアに確信をもっていた彼女はこれを機に、マイ オウン ミールズ社を設立。自分のアイデアをビジネスとして実現することになった。

添加物なし、ローファット、 栄養のバランスを考えた インスタント食品

栄養士をはじめとする、専門家によって開発されたマイ オウン ミールズの商品ラインは現在、次の5アイテムである。チキンブリーズ (チキン、ポテト、コーン、にんじん)、マイ カインド オブ チキン (チキン、

子供は、得てしてジャンク フードを好むもの。いかに身体に良いものを食べさせるかは、母親の最大の関心事だ。



photo : Marie model : Alexandra Sander

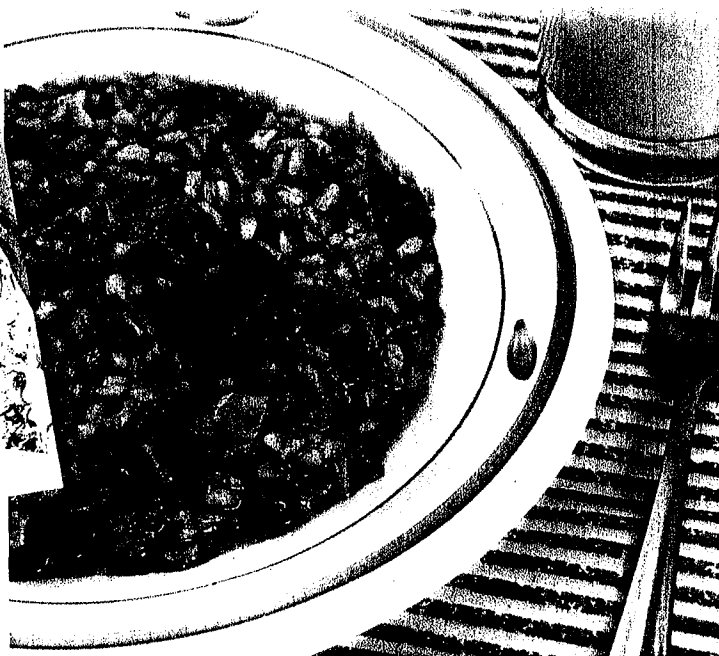


photo : Raita Ko

玄米、にんじん、グリーンピース)、マイ ターキー ミートボールズ(ターキー ボールとヌードル)、マイ ミートボールズ アンド シェルズ (ミートボール、マカロニ、レーズン、トマトソース)、マイ フェバリット バスタ(ひき肉、マカロニ、豆、トマトソース)。対象年齢は2~8歳。いずれも、添加物なし、栄養のバランスのとれたメニューだ。栄養面で、もっとも気がついたのが、脂肪分だと、メアリー・アン・ジャクソンは語っている。

「インスタント食品やジャンク フードといわれるものは、たいていものすごい高脂肪食品なんです。そこで、まず脂肪分をおさえることを考えました。ただし、子供の場合大人と違って、ある程度の脂肪も必要なんです。マイ オウン ミールズのメニューは、子供のために適度なバランスを考えたものになっています。」

栄養面で完璧なだけでなく、子供向けの食品である以上、子供が好む味つけでなければならぬ。そのために、商品開発の段階で、何度も子供の試食サーチを繰り返し、本当に子供が喜んで食べるアイテムを選び抜いた。

簡便さ、流通ルート、競争性など、市場状況も十分考慮された商品

マイ オウン ミールズは、真空パック、常温保存のレトルト食品。電子レンジで1分半、お湯なら4分温めるだけの簡単なものである。価格は1食あたり1.99~2.22ドルと高めだが、働くキャリア マザーにとって

売れ筋商品のひとつ、マイ カインド オブ チキン。玄米と鶏肉、野菜を蒸込んだもの。220カロリー。これに、ミルクとバナナ半本、グラハム クラッカー1枚という取り合わせで、パーフェクトな食事というのが、マイ オウン ミールズのアドバイス。

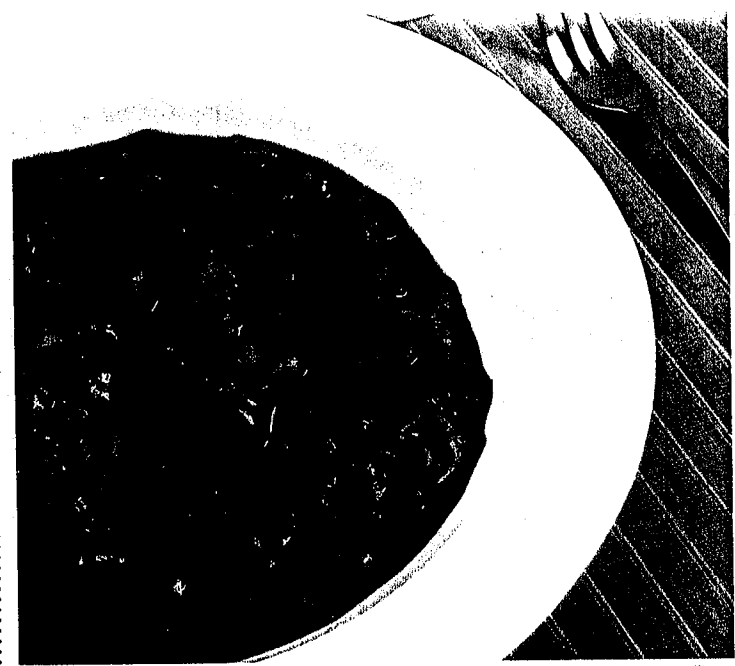
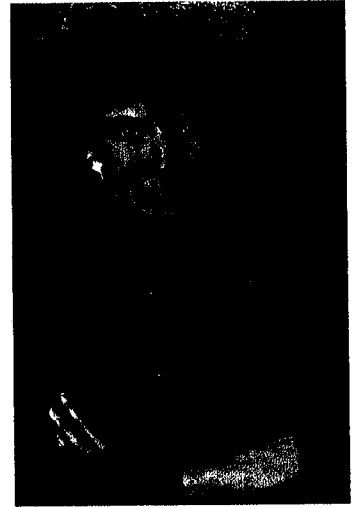


photo : Raita Ko

子どもの大好きなミートボール入りのバスタ、マイ ミートボール アンド シェルズ。210カロリー。野菜スティックにミルク、オートミール クッキーを添えてどうぞ。

は、価格よりも品質と簡便性がものをいう。アメリカでは、同種の加工食品の形態としては冷凍がもっともポピュラーだが、流通段階での手間、競争の激しさを考慮して、レトルト パックとなった。こうした一連の

流通面の判断には、食品会社での経験をもつメアリー・アン・ジャクソンの、ビジネス ウーマンとしての能力が生かされている。食品市場の競争は激しく、小さなメーカー



マイ オウン ミールズのオーナー、Mary Ann Jackson/メアリー・アン・ジャクソン。

が既存の流通ルートに入りこむのは容易ではない。だが、マイ オウン ミールズは子供向けという特性を生かし、大手玩具小売店のトイザラスというルートを開発した。トイザラスにとって、初の食品部門である。

また、常温保存であることから、通信販売も始めた。

「まだ消費者が、食品を郵送するということに抵抗感をもっていますから、それを克服して、通信販売部門を伸ばすのが課題です」とメアリー・アン・ジャクソン。

アメリカ国内はもちろん、日本をはじめとする海外への通信販売も狙いたいと、意欲的である。

The magazine PRONTO is a magazine for information on U.S. Retail & Trend. The issue was focusing on growing U.S. Children market.

"Simplifying Kiddie Nutrition"

Healthy ready-to-eat meals for working mothers and children

Mothers always want their children to eat healthy food. However, preparation always gets in the way with business. For more than 50% of women working now, it is a huge problem. The pouch food of My Own Meals was created for these women. Capturing the needs, it is getting into the limelight as a supporter for working mothers.

New product born from needs of working mothers

The owner of My Own Meals, Mary Ann Jackson came up with the idea back in 85. It was when she returned to her work, right after she gave birth to her daughter. Having public accountant certificate and MBA, she is a woman with career who works fulltime in management sect.

"I used to feel guilty like any other working women about not taking enough time for children. I wanted to provide healthy food to my children but I couldn't trust instant food already sold in stores. So I made food for a whole week on weekends and kept it in the freezer. I wished there was food which children can enjoy without any troublesome preparation."

At that time, children food always had appealing shape and color but not many of them were concerned for their essential nutrition. Not only being a mother, Mary Ann Jackson was an executive of a food company, she came to have an eye on the fact. She proposed the idea but it was rejected at the company she was working for. Even worse, because of change in the board of management, she was made to leave the job. However, it was opportunity for her to create a new company, My Own Meals because she was confident about the idea of convenience food for children. At this opportunity, she could demonstrate her own ideas in this business.

No food additive, low fat, balanced nutritious pouched food

The line of My Own Meals developed with professional nutritionists including five items: *Chicken Please* (chicken, potato, corn, carrot), *My Kind of Chicken* (chicken, brown rice, carrot, green peas), *My Turkey Meatballs* (turkey balls, and noodle), *My Meatballs and Shells* (meatballs, macaroni, raison, tomato sauce), *My Favorite Pasta* (ground meat, macaroni, beans, tomato sauce). The food is for two to eight years old. All of them do not contain food additives, and balanced nutrition. Mary Ann Jackson said that she had to be careful about fat. "Usually instant food and junk food excessively contain fat. So I thought to make my food less fatty. However, children need certain amount of fat unlike adults.

All the menu from My Own Meals are carefully prepared with balanced nutrition for all children. Not only perfect in terms of nutrition, because it is children's food, it also has to have taste that children like. Having numbers of samples tested by children, she found the item that children love.

Food that is highly considered with distribution channel, competition, and market needs

My Own Meals is retort pouch that can be kept at room temperature. It needs to be warmed with only 1 min by microwave and 4 min with hot water. The price per unit is 1.99USD to 2.22. It seems a bit expensive but for working mothers what matters is the quality and convenience than the price. In the US, usually similar kind of food is sold as frozen food, but considering the distribution process, it was decided to be retort pouch because it can be too competitive and more hustle with frozen food. This decision comes from Mary Ann Jackson's ability as a working woman who has work experience at a food company. Food market is extremely competitive and it is hard for small companies to enter the existing market. Yet, My Own Meals made a good account that the food is for children, they came to deal with toysrus. For toysrus, it was first time dealing with a food company. At the same time, they started taking mail orders since the food can be kept at room temperature. "Still, customers hold some resistance on mailing food, but our goal is to grow number of mail orders." said Mary Ann Jackson. By taking mail orders, they can sell not only within US but Japan and also other countries.