

食と旅火

ふるさと水

アート金

得する土

## ぐるっと東日本

## 口にすれば欲しくなる!?

食べるつながる



無料で試食できる商品がずらりと並ぶ店で代表の関川恵大さん

おしゃれなパッケージに入、ブルで食べる。どれもおいしそう。ボタージュ、ワイン、ソーセージ……。店内には約80個の飲み物、おつまみ、調味料、デザート、おかずが並ぶ。生産者や商品のごだわりなどを紹介する動画や紙も添えられている。

さて、何を試食しようかーー。お目当てが決まつたら試食カードを取り、スタッフに渡す。和サンショウを使ったうなぎ味のせんべい、みそサーモンのカルパッチョなど8点に目をつけた。だしの風味が口の中に広がるみその提供され、試食品をテー

食品は内容物などスペックを表示してもおいしさや味はほとんど伝わらない。購入にほとんどの店舗で試食を提供している。気さくな接客も心がけ、関川さんは「試食は申し訳ないと悪いがちだが、そう思わないでほしい」と気軽に利用を呼びかける。今後

販売はしていない店で服を試着したり、食品を試食したりする。そのうえで、気にいったら商品をネット購入する「ショールーミング」がブームになっているらしい。

2021年12月にオープンした「メグダイ試食専門店代官山店」(渋谷区)は日本初の試食専門店らしい。試食はすべて無料だという。どんなところなのだろうか。

【ガン・クリスティー】

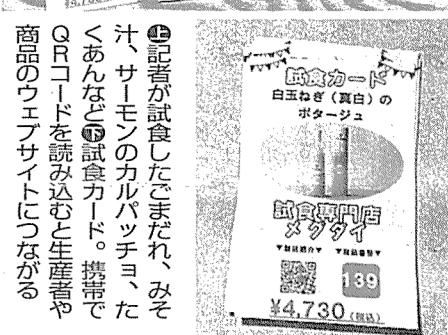
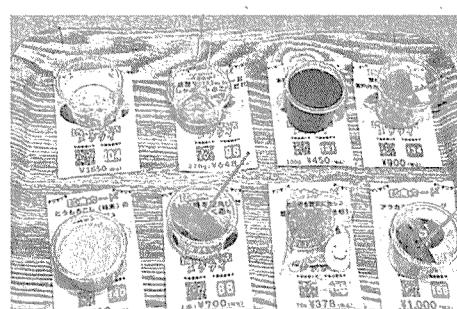
## 東京・代官山 試食専門店

地方の味も…並ぶ80点

は代官山の店以外の出店も予定しており、「ゆくゆくは地方を作りたい」と話す。

ところ。コロナ感染対策の一環でデパートなどの試食が難しくなったことも追い風となつたという。

これまで約80の食品メーカーや地方自治体などと契約し、展示品の値段は数百円から数千円と幅広い。関川さんがメリットを強調する。「実際味を知ってもらえると高い商品でも買ってもらいやすくなる。納得してから買えるためミスマッチもなくなる」。関川さんによると、試食をきっかけにオンラインショップでの注文が40倍になった商品もあるそうだ。



## ◇記者が試食した商品◇

北海道ニセコ地域で生産された品種「味来」を使用した甘みが濃厚な「どうもろこし(味来)の冷製ボタージュ」(480円税込4730円税込み)▽ねこ海レストラン讃岐さーもんの瀬戸内カルパッチョキット(900円同)▽だしの風味が口の中に広がる長期熟成した米みそと八丁みそを合わせた「本家赤だし『味八丁』」(500円税込500円同)▽サンショウの辛みを味わえるせんべい「越谷ふあり『うなぎ味』」(70円税込378円同)——など。

◇店舗情報◇ 「メグダイ試食専門店 代官山店」(渋谷区代官山町3の13代官山エーデルハイム101、03・6416・1139)は東急東横線代官山駅から徒歩8分。11~19時、不定休。試食の仕方は①試食したいものを選んで試食カードを取る②試食カードを提供口に持っていく③トレーに乗せられた試食用の商品を受け取る④試食して、アンケートに記入⑤購入希望者は、試食カードにあるQRコードをスマホなどで読み込んでオンラインショップか店で購入する。

トな状態でーー。店では依頼者の要望に合わせた試食を提供している。気さくな接客も心がけ、関川さんは「試食は申し訳ないと悪いがちだが、そう思わないでほしい」と気軽に利用を呼びかける。今後

