

«УМАЙСАГИ» ПО-РУССКИ



**Группа компаний «Русское море»
выпустила пресервы из икры мойвы**



«Умай» по-японски «вкусный», а «масаго» – икра мойвы. Японская кухня становится все более и более популярной – этот факт определил название и новые вкусы продукта, что сделало его более интересным и привлекательным для потребителей. Новый продукт «Русского моря» соединил традиции кулинарии Востока

и Запада, отличаясь важными конкурентными преимуществами. Во-первых – повышенным содержанием икры. Кроме того, вкусом (впервые использовано подобное соотношение мойвы и соуса); морозоустойчивая майонезная основа позволяет продукту при замораживании не расслаиваться; наконец, уникальна форма банки: в ней нет «плечиков», благодаря чему продукт извлекается полностью, без мельчайших остатков. Из семи вариаций икры мойвы («классическая в майонезном соусе»; «подкопченная в майонезном соусе»; «в майонезно-соевом соусе»; «в майонезно-томатном соусе»; «с лососем в майонезном соусе»; «с креветками в майонезном соусе»; «с пряностями в майонезном соусе») три на российском рынке появляются впервые. Транспортировочный лоток из гофрокартона в термоусадочной пленке вмещает 6 стеклобанок. Чистый вес –

165 г. От 0 до -40 С новинку можно гарантированно хранить не менее 4 месяцев. Продажа «Умайсаги» в Москве и других российских городах начнется осенью 2007.

Как известно, пресервами называется продукт в плотной таре, обработанный поваренной солью и антисептиками (органическими либо минеральными), но не стерилизованный. Пресервы из рыбы и морепродуктов сохраняют витамины и белки, другие полезные вещества, чуткие к термическому воздействию. При консервировании большая часть полезных свойств терялась, а витамины не выдерживали термообработки. Главное отличие пресервов – никакая тара (ни металлическая, ни полимерная) не спасет их от скорой порчи, если нет холодильника. Чаще всего встречаются пресервы из солено-вяленой рыбы, (порой солено-маринованной) из сельдевых (сельдь, салака, килька). Вид разделки – целое филе, филе-кусочки, филе-рулеты. На рынке рыбных пресервов традиционно присутствуют неразделанная рыба (сельдь, килька, скумбрия, салака и т.д.), либо из рыбное филе (сельдь, скумбрия, лососевые). Икра (из мойвы, сельди, др.) и морепродукты дали начало новым динамично развивающимся сегментам. Каждый сегмент подразделяется по типу упаковки. Наиболее распространены: круглая жестяная или пластиковая банка 1300 и 500 г, пластиковая пресс-форма (лоток), пластиковые банки (ведерки, контейнеры) различных типоразмеров, алюминиевая или жестяная банка «Dingley», стеклобанка. Каждым сегментом

занимается определенный круг производителей, пожалуй, лишь «Русское море» представлена во всех основных сегментах и нишах сразу. Ее «Селедочка Столичная» в пластиковой пресс-форме за 2007 получила статус лидера российского потребительского рынка как один из «супербрендов». «Исландка» (сельдевое филе в банке «Dingley») уверенно лидирует в своей нише, появились в сетевых магазинах и «Медитерана» – новейшие пресервы из морепродуктов, которые после двухмесячных дегустаций показывают активный рост продаж. Продукция «РУССКОГО МОРЯ» адресуется, прежде всего, горожанам среднего достатка, молодым (возрастного диапазона 25-45 лет), преимущественно семейным. Ценовая категория – «средний+». Гендиректор ООО «Русское море – Доставка» Светлана Федосеева считает ее наиболее перспективным: именно там позиционируются бренды, у которых оптимальное соотношение «цена-качество». Бренды «РУССКОГО МОРЯ» реализуются и за рубежом, включая страны СНГ, Европу и Америку. Интересно, что российский потребитель предпочитает натуральный вкус естественно созревшей сельди, в морепродуктах его может оттолкнуть высокое содержание уксуса. Напротив, жители западных стран привыкли добавлять к рыбе маринад, специи, приправы и винные заливки. Для Европы вообще характерны: либо маринованный, кисло-сладкий вкус при большом содержании пряностей, либо вкус посола с использованием интенсификаторов созревания. Интенсификаторы меняют структуру филе, доводя его до практически белого цвета, размягчая кости, при этом, консистенция, становясь очень нежной, теряет естественную упругость, присущую сельди. Через 3-4 месяца сельдь расплзается под ножом, да и выглядит не слишком аппетитно. Объем российского рынка готовой рыбной продукции с добавленной стоимостью (VAP) в 2007 аналитики «Русского моря»



прогнозируют на уровне \$2,5 млрд. – как раз в этом сегменте и специализируется группа компаний. Внушительная часть VAP должна достаться традиционному лидеру рынка – сельдевым пресервам (\$750 млн.), до \$400 млн. возрастет доля деликатесов (лосось, форель и семга), до \$180 млн. — лососевой икры. По мнению Светланы Федосеевой, рынок будет, в основном, расти за счет появления новых сегментов – пресервы из сельди потенциал активного роста исчерпали. Зато «Исландка», «Медитерана» и другие сейчас «на взлете». Неплохие перспективы у икры мойвы, трески, прочих рыб. Очень сильно может прибавить сегмент морепродуктов – стратегические партнеры «Русского моря» подтверждают эту оценку. Например, все успешнее продается креветка, наверняка не отстанут и пресервы из нее. Также вероятно смещение адресации от среднеценового к верхнеценовому – жители крупных городов зарабатывают все больше, и незаметным это не остается. «Лакмусом» здесь может быть рост красной икры, выпускаемой «Русским морем».

