

ヤオコー川越的場店 vs ベルク的場店 ガチンコ対決 **惣菜編**

城取フードサービス研究所
城取 博幸

惣菜部門

「洋風メニュー」を提案するヤオコー、「ベーシックアイテム」にこだわるベルク

新店のヤオコーの売場面積は800坪の大型店。ショッピングセンター敷地面積約8300坪で家電、衣料、書籍、ダイソーなどでL型のショッピングセンターを形成している。青果、鮮魚、精肉を店の縦に「生鮮エリア」をゾーニングし、中間部分にデイリーエリア、第三コーナーから第4コーナーにかけて「ミールエリア」と位置付けている。また、今回の大きな特徴は、第3コーナーの付きあたりに「ワインとチーズ売場」を新設している。その手前の冷蔵アイランドケース2台には、「生野菜サラダ」「蒸し野菜」を提案し、惣菜売場へと続いている。冷凍食品売場も拡大され、「冷凍ごはん」なども販売されている。ベルクの売場面積は、約500坪（1574㎡）、駐車場台数300台、食品売場が占める割合は96%である典型的なフリースタンドイングのスーパーマーケットである。

「ショッピングセンター」対「スーパーマーケット」の戦いである。

惣菜の主力商品の価格は、商品の規格がちがうものの、表で見て分かる通り、ベルクの方が全体的には安く設定されている。惣菜は個々の商品の味と販売力のガチンコ勝負となる。

両店の特徴ある商品と売場づくり

「ベルクのおはぎ」と「ヤオコーのおはぎ」の食べ比べ

私の記憶が正しければ、「手作りおはぎ」の販売の歴史はベルクの方が古い。世間で惣菜のおはぎが注目される前からベルクではすでに手作りおはぎを販売していた。

ベルクのおはぎは、粒あんは薄味で、あまりつぶつぶ感はないが、中の餅米はつぶつぶ感があるのが特徴である。一方のヤオコーのおはぎは、それとはまったく逆で、粒あんには小豆のつぶつぶ感があり、中のもち米にはベルクの商品とは逆につぶつぶ感が少ない。ヤオコーの商品の方が、若干塩味が強いように感じた。どちらも、特徴をよく活かしていて、価格も1個99円で甲乙つけがたいレベルの高い商品である。

ベルクは15℃の弱冷ケースで販売。ヤオコーは常温平台で販売。

「ベルクの鶏ごぼうおこわ」と「ヤオコーのおこわ」の食べ比べ

ヤオコーの「三色おこわ（筍、山菜、赤飯）」1パック398円と、ベルクの「本格せいろ蒸し 鶏五目おこわ」1パック298円を購入して試食する。どちらのおこわも、もち米の粒がしっかりしていて、つぶれや粘りなどは一切ないレベルの高い商品である。ヤオコーのおこわの方が少し薄味で量が食べられる。ベルクの商品はアウトパック商品で、おこわの上にたっぷりの鶏肉とささがきゴボウ、人参、油揚げ、刻みのり、鷹の爪がトッピングされていて、かなりのボリュームである。唐辛子の辛味がきいておいしい。300gほどのボリュームで298円は安い。具が多いせい少し塩味が強いのが気になるが、昔からの地元の味であろう。売場には常にボリューム陳列されていた。

ベルクは15℃の弱冷ケースで販売。ヤオコーは常温平台で販売。

ヤオコーの蒸し野菜

ヤオコーで一番印象に残るのは、第3コーナーの冷蔵アイランドケースに「野菜楽しむソフトスチーム〜ディップソース添え」280g498円と大型パック780円が販売されている売場だ。身体を冷す生野菜サラダだけでなく、蒸し野菜の品揃えは確かに重要なアイテムである。今後成長が望める商品だ。

内容は、じゃがいも、かぼちゃ、さつまいも、たまねぎ、人参、パプリカ赤、黄のカットしたものをソフトスチームしたもの。茹で野菜に比べて蒸し野菜は栄養分が逃げにくいといわれている。今、はやりの「バーニヤカウダ風ソース」が添付されているが、ディップになるほどの量ではない。

余分な味付けをしていないため、野菜の甘味やうま味があり、今後成長の望める商品ではあるが、蒸し野菜で280g498円の価格設定が気になる。購入した商品には、表示ラベルには498円となっているが、値引きシールは「398円の品30%引きで、278円」と表示されている。バーコードナンバーは、49868581380023002782
値引きされた商品はよく動いているようだ。せっかく新しいメニュー提案を行っても売れなくては意味がない。100g100円、280g298円位で売られていれはうれしい商品だ。

ヤオコーのサラダはやり過ぎ感あり！

冷蔵多段アイランドケース2台に陳列されているサラダのアイテム数は65。日配品売場の袋入りサラダ8アイテム。青果部門のカット野菜7アイテム。サラダ関係はトータル80アイテム、SKUを数えれば100SKUを超える。確かに売上が伸びているカテゴリーではあるが、一回の買い物でサラダのパックを買うのは1品から2品、そのために100SKUもの品揃えが必要であるのかが疑問。強烈な印象づけを狙った売場づくりなのか。

ベルクのサラダのアイテムは、惣菜サラダ16アイテム、青果カット野菜8アイテム。

トータル24アイテム。カット野菜の販売場所は惣菜売場である。スーパーマーケットの品揃えとしては十分であると思う。

ベルクの和惣菜のアイテム数は、ヤオコーを超えている

「ヤオコーの和惣菜」と「ベルクの和風総菜」を比較すると、ヤオコーの和風の煮物、和え物の売場は、日配の冷蔵ケースのエンド部分に15アイテム程品揃えされている。売場が目立たず買い忘れしそうな場所である。

それに比べて、ベルクは逆L字型の惣菜のレイアウトの頭の冷蔵ケースに26アイテムの和惣菜が品揃えされている。陳列量、値引き状況から見ても売れている。ベルクの方が高齢化に対応した商品の品揃えである。

ショッピングSCのスーパーマーケットとフリースタンドイングのスーパーマーケットでは役割が違う。

ヤオコーのショッピングセンターの商圈は3万人程度を意識しているように考えられます。一方、スーパーマーケットの商圈人口は一般的に1万人程度と言われている。スーパーマーケットの惣菜は普段の生活に必要な商品を安価で品切れなく提供する役割がある。ショッピングセンターは新しい食生活の提案を行い広域から集客を狙う役割があると思います。どちらが勝つとか負けるとかは問題ではなく、役割を果たした方が結果として勝つこととなる。

惣菜の主な商品の最低価格

	ヤオコー川越的場店	ベルク 的場店
コロッケ	1個 88円	2個 99円
	3個 258円	
豚ロースとんかつ	1枚 398円	1枚 298円
やきとり	3本278円(精肉部門)	1本 99円
鶏唐揚げ(最低価格)	1パック 142円	1パック 169円
おにぎり	1個 120円～	1個 99円～
うどん&天丼	1パック 398円	1パック 398円
弁当(インストア製造)	380円～	398円～
いなり寿司	4個入り 179円	4個入り 238円
にぎり寿司	9カン 580円	8カン 498円
おはぎ	1個 99円	1個 99円
ポテトサラダ 小	1パック 155円	1パック 140円
ひじき煮 小	1パック 198円	1パック 141円



ベルク 鶏おこわ



ベルク おはぎ



ヤオコー おこわ



ヤオコー おはぎ



ヤオコー 蒸し野菜

ヤオコー川越的場店 vs ベルク的場店 ガチンコ対決 日配編

城取フードサービス研究所
城取 博幸

日配部門

「ミールソリューション」をさらに進めるヤオコー、あくまでも「ベーシックアイテム」の単品量販を行うベルク

ヤオコーの日配品のレイアウトは、変則的で、店舗中央の壁面多段ケースに水物（豆腐、こんにゃく、納豆）、麺類、牛乳、飲料を配置し、その前のアイランドケース練製品、佃煮、漬物、中華が配置している。洋日配の一番の特徴は、第3コーナーに「ワインとチーズ」をレイアウトしていることだ。ワイン、チーズ、サラダなど洋食食材を強化している。

一方、ベルクの場店の日配のレイアウトは、入口の鮮魚売場の近くに練製品、中央の冷食、アイスの平ケースを囲むように、牛乳、飲料、チルドデザート、乳製品がレイアウトされている。さらに、第3コーナーを回ると、中央に和生菓子、右側の多段ケースに麺類、佃煮、煮豆、卵、漬物、壁面の多段ケースには、突きあたりのマグネットに涼味デザート、続いて納豆、豆腐、こんにゃく、惣菜売場へと続く。

ヤオコーでは、「煮魚」「焼き魚」の真空パックがそれぞれ3尺縦に陳列されている。煮魚は鮮魚コーナーの近く、「焼き魚」は惣菜売場近くの冷蔵ケースに陳列。場所が離れているため、お客には買いづらい売場であるが新しい取り組みである。

ベルクはあくまでもベーシックな商品に絞り込み、商品に磨きをかけ単品量販を心がけている。ショッピングセンター内のSMとフリースタンディングのSMの役割の違いもある。

日配の基礎商品の最低価格は、両店とも価格を合わせてがっぷり四つに組んでいる。

豆腐38円、ゆでうどん38円、焼きそば3食入168円、生ちくわ78円は、両店とも価格を合わせているが、納豆3段重、牛乳1ℓ、プレーンヨーグルト、食パンはベルクの方が1円下をくぐっている。

両店とも価格調査をよく行って、価格合わせをこまめに行っているなという印象を受ける。

両店の特徴ある商品と売場づくり

「ベルクの地粉うどん」

ベルクのチルド麺コーナーには、「地粉うどん」と書かれた少し茶色がかった「ゆでうどん（袋入り）」1袋88円と生うどん2食入り（トレイ入り330g）198円が販売されて

いる。

買入して試食してみた。ゆでうどんは少し太めのもっちりタイプで、昔懐かしい麦の香りと味がするおいしいうどんであった。生うどんはコシがしっかりしていてこれもおいしかった。330gは3人前程の量があり、198円は安い。

地粉ゆでうどんは下段3フェイスで展開されていて売れている。他のスーパーマーケットでは見かけない商品で、しっかりと地域のファンを確保している独自商品である。

「ヤオコーの中華麺チョイスコーナー」

ヤオコーは、2食、3食の袋入り中華麺の他に、1食麺とスープがチョイスできるコーナーを作っている。中華麺は110g 70円 9種類、ラーメンスープは18種類 58円~100円。1食あたり200円以下で自分の好みに合わせた中華麺を選択できる。

このコーナーのメリットは、「全天候型」で、気温が高ければ「冷し中華」、低ければ「ラーメン」を客は選択出来ることだ。家族で別々の味が楽しめる特徴もある。

ベルクでも中華麺コーナーに1食中華麺が68円で3種類品揃えされていた。

「ヤオコーのPBライ麦ブレッド」

ヤオコーの「ライ麦ブレッド」はPB商品で、上段2フェイスで陳列量も多い。最近の健康ブームで、「全粒パン」、「穀物ブレッド」、「ライブレッド」、「玄米ブレッド」、「レーズンブレッド」などがよく売れている。ヤオコーのPB「ライ麦食パン半分」3枚入り95円は、炊き込みのライ麦粒を小麦粉に対して40%配合。思ったほどパサつき感がなくしっとりとして香りもよい。

ベルクや近くのいなげやのパン売場を見てみたが、「ライ麦パン」3枚入りは、すでに品切れしていた（4月23日午後2時時点）

少量パックを買うお客は、ユニットプライスの価格差に不満を持ち始めている。

これからは、ハレの日を除けば「大型パックはお買い得」は通用しなくなってきている。普段よく買う牛乳、食パン、卵などの基礎商品を見ると、容量が少なくなるに従い、ユニットプライスが高くなっている。（表を参照）A牛乳は両社とも1ℓの定番価格に比べて、500ml、200mlのユニットプライスが高くなっている。食パンは、ベルクはユニットプライスが合っているが、ヤオコーは5円高い。たまごは、両社ともユニットプライスが合っていない。生鮮食品はユニットプライスを合わせるが、日配品やドライ食品（特に米）のユニットプライスに対する考えが統一されていない。

少子高齢化、小家族化、低所得化の時代にこれは通用しなくなりつつあると思います。少量のパックをいつも買っているお客は、いつも高いものを買わされていることになる。

アメリカのウォルマートに一部店舗では、24ロールのトイレットペーパーもバラの1個もユニットプライスは同じである。

ショッピングセンター内の大型スーパーマーケットとフリースタンディングのスーパーマーケットでは役割が違う。

ヤオコーのショッピングセンターの商圈は3万人程度を意識しているように考えられます。一方、スーパーマーケットの商圈人口は一般的に1万人程度と言われている。スーパーマーケットの日配は普段の生活に必要な商品を安価で品切れなく提供する役割がある。ショッピングセンターは新しい食生活の提案を行い広域から集客を狙う役割があると思います。どちらが勝つとか負けるとかは問題ではなく、役割を果たした方が結果として勝つこととなる。

日配の主な商品の最低価格

	ヤオコー川越的場店	ベルク 的場店
豆腐	300g 38円	300g 38円
豆腐 少量パック	175g 50円	200g 88円
納豆 三段重ね	1パック 79円	1パック 78円
ゆでうどん	200g 38円	180g 38円
焼きそば 3食	1袋 168円	1袋 168円
生ちくわ	4本入り 78円	4本入り 78円
白菜漬け	250g 198円	200g 138円
牛乳 無調整	1ℓ 149円	1ℓ 147円
プレーンヨーグルト	1パック 99円	1パック 98円
食パン 6枚入り	1袋 88円	1袋 87円
卵 ミックスサイズ	10個 188円	10個 168円
A社牛乳 同一メーカー	1ℓ 238円	1ℓ 228円
—	500ml 148円	500ml 148円
—	200ml 108円	200ml 108円
A社食パン 同一メーカー	6枚入り 210円	6枚入り 199円
—	3枚入り 110円	3枚入り 99円
たまご 同一メーカー	10個入り 228円	10個入り 298円
—	6個入り 148円	6個入り 188円
—	4個入り 108円	

