

## 「旗艦」ライフ千川駅前店 vs 「新MD」サミットストア東長崎店

### 惣菜編&日配編

城取フードサービス研究所

城取 博幸

#### 惣菜部門

##### ライフのレイアウトの特徴

ライフの食品売場は地下1階。真四角な店ではなく変形しているが、惣菜部門はうまくレイアウトされている。惣菜は第3コーナー角のマグネット売場に「寿司」を配置し、弁当、揚物コーナーへと続く。コンコースの平台にも弁当、丼が並ぶ。冷惣菜はコンコース中央のセミ多段で展開されている。

##### 客を誘導するレイアウトと品揃えが絶妙

昼時であったため、自然と米飯、寿司に注目が集まる。平台には弁当、丼、突きあたりの寿司コーナー、さらに、おはぎ、赤飯と続く流れ、揚物コーナーを挟んでインスタベーカーリーの「カツサンド」や「ハンバーガー」など揚物を使った調理パン、128円均一のバラ販売のパンへと続く流れで、思わず流れに沿って商品をカゴに入れてしまう絶妙なレイアウトである。冷蔵ケースの洋惣菜、サラダは、アイランドケースのエンド部分にいろいろな商品が品揃えされ、さら進めば、次のアイランドケースのエンドには日配品の洋生菓子が目に飛び込んでくる。第3マグネットは、インスタベーカーリーとチーズで、パンとチーズ関連性を強調。さらに、そこに立てば、ハイゴンドラに陳列されている「ワイン」が目に飛び込んでくる。次々と客を誘導していくレイアウトは見事である。

##### 高齢者向けの商品とその売り方の特徴

長年この場所で営業しているだけあって、客層とその売れ筋をよく把握している。これも、レイアウトに沿って説明すれば、米飯の平台にはお年寄りが好む「とりごぼうおこわのパック（100g 98円）」、寿司コーナーの付きあたりは「三色いなり助六 298円」、さらに壁面を進めば、「おはぎ」「赤飯」の売場。赤飯は平日にもかかわらず30パック以上陳列されている。その手前にはこんがり焼かれた「焼きおにぎりセット」を陳列。揚物のパックも揚げ出し豆腐をセットにした「鯖の揚げ煮」、「カレイ煮」「そぼろあんかけ」「カニかまあんかけ」などの和風惣菜を品揃えしている。その他の揚物は、「100g 98円均一」の買いやすい価格で販売されている。

##### 気になった商品

###### 「焼きおにぎりセット」1パック 2個入り358円

「明太チーズ」と「西京味噌」を塗った2個の焼きおにぎりのほかに、鶏唐揚げと漬け物、卵焼きがセットになったもの。手作り感がありよく売れていた。意外にもチーズとごはんの相性もよかった。

### 「かにかまあんかけ」 1パック 198円

揚げ出し豆腐の上にカニかまをトッピングして、和風のアンをかけたもの。カニかまの量もたっぷり。サイドディッシュとしてあればうれしい商品。

### 「鯖揚げ煮」 1パック 268円

鯖の立田揚げ4枚と揚げ出し豆腐2個に和風アンをかけたもの。アクセントにししとうがトッピングされている。量としては2人前。

### 「ねばねばサラダパスタ」 1パック 298円

茹でパスタの上に、オクラ、山芋、なめこ、わかめなどのネバネバ商品をトッピングし、和風ドレッシングで食べるパスタサラダ。「サラダランチ」として十分な量である。

## サミットのレイアウトの特徴

### 1階は、「即食系商品」を集めた売場

サミットの店舗レイアウトは、1階と2階の2層に分かれている。レジは1階部分。1階には酒、飲料、冷凍食品、アイス、菓子、惣菜、米飯、インスタアベーカー、ホールセールパン、乳製品など「即食系商品」と「酒、飲料」を配置している。テナントにはアイスクリーム専門店の「ボブソنز」が入っている。

ちょうど昼時であることから、惣菜の弁当売場やパン売場によく人が集まっている。それだけでなく、買った弁当やパンをボブソنز隣の「私の喫茶室」で食べている光景が印象的。

### 2階は、マグネットを生かした絶妙のレイアウト

「生鮮食品のミール・ソリューション」を強化した売場。店内放送では、しきりに「エスカレーターを上がった2階から店内にお進みください」とお客を誘導している。エスカレーターを上がれば、すぐに目につくのは、第1マグネットの「カットフルーツ、カット野菜」の対面コーナー。青果、くだもの売場を過ぎれば、第2マグネットの「お魚キッチン」、手前の陳列ケースには「焼魚、煮魚」のコーナーもある。精肉売場を過ぎた、突きあたりの第3マグネットは店内加工の肉惣菜「グリル・キッチン」へと続く。その手前の食品売場エンド部分には、「キッチンサポート」も設置されている。さらに進んだ第4コーナーは「クリーニング」のテナントにぶつかる。

まさに、「角のマグネットはこう使え！」と言わんばかりの売場レイアウトである。対面販売で人的サービスも加わった「ミール・ソリューション型 高付加価値店舗」である印象を受けた。ただ、消費者の立場から意見を言わせてもらえば、精肉売場に「対面の量り売りコーナー」があればさらに助かる。「ブロック肉」や「厚切りステーキ」はなかなか定番売場には品揃えされていないため、「客がオーダーできる対面売場」があればさらに助かる。

### おつまみ、鶏料理に注力する惣菜売場

酒関連の「おつまみ」の品揃えの強化を図っている。「やきとり バラ110円」、鶏の唐揚げは、レギュラー品の「鶏もも肉唐揚げ」ほかに、「みつせ鶏 ムネ肉唐揚げ」「塩味」「立

田揚げ」など100g178円均一で4種類を揃え、バラ販売とパックで販売されていてよく売れている。試食もよく出されている。何品か購入して試食してみたが、醤油味のレギュラー品の唐揚げは柔らかくジューシーでおいしかった。また「みつせ鶏のムネ肉唐揚げ」も柔らかく評判が良かった。「みつせ鶏」はサミットが力を入れている商品。精肉売場でも縦割で3尺の売場を確保している。さらに、やきとりを使った「やきとり重 498円」も上手に焼いてあり、いろいろな味が楽しめて、これも評判が良かった。

#### 気になった商品

##### 「エビ野菜かき揚げ」 1枚98円

インスタ製造のエビの載った野菜かき揚げ。特売商品であったが、丁寧に揚げてあり、エビのボリュームも十分ある価値ある商品。

##### 「みつせ鶏 ムネ肉唐揚げ」 100g178円

九州産の「みつせ鶏 ムネ肉」を使った唐揚げ。カットも大きめでボリュームがあり、ムネ肉の割には柔らかく揚げてあり脂が少なくヘルシー。国産鶏肉で100g178円は安く感じる。

##### 「やきとり重」 1パック498円

3種類のやきとりの串を抜きごはんの上に載せたもの。バラで売られている商品と同じ物であると思うが、柔らかく焼いてある。タレの味もあまり濃くなくバランスが良かった。

##### 「チーズ揚げ」 小パック150円

スティック状のチーズをワンタンの皮のような小麦粉の皮で包み、油で揚げた商品。皮はパリパリで、酒のつまみや子供のおやつとしても最高の商品。ファンが付いているせいか午前中であってもよく売れていた。

#### ライフとサミットの惣菜部門の課題

ライフの惣菜売場の課題は、「冷蔵ケース」のスペースが狭いこと。

レイアウト上気になる点は、これからシーズンを向けるチルドの冷し中華、ザルそばなどの「調理済み涼味麺」の売場が分散してしまっていることだ。セミ多段ケースと平台の脇に小さな冷蔵平ケースを設置して2ヶ所に陳列しているが、そこだけ見たお客は品揃えが貧弱に見える。これから需要を迎え売上が大きく伸びるカテゴリーだけに、まとめて迫力のある売場であれば客はさらに買いやすいと思います。麺類に限らず今後、「チルドのレディ・ミール」など冷蔵商品の品揃えが増えることが予想されます。セミ多段ケースは和、洋、麺を扱う上で2倍のスペースがあってもよかったですのではないのでしょうか。

#### 惣菜売場とインスタペーカリーのレイアウトが少し気になる

1階部分は、「チーズ、オードブルコーナー」から入り、続きの壁面は「ワインコーナー」。ワインを強化したいのは分かるが、2階のマグネットに比べれば少し違和感がある。惣菜からスタートして欲しかった。ワイン売場から、惣菜のおつまみ系、「やきとり」「唐揚げ」「天ぷら」「フライ」へと続く。売場の中央が「米飯」「寿司」、最終ラインが「煮物」「サ

ラダ」へと続く。さらに残念なのは、第2マグネットが「チーズ、バター」などの乳製品売場が入ってしまったことだ。突きあたりの第2マグネットを「インスタベーカリー」にすれば、惣菜からインスタベーカリーへと、客はもっと買いやすい、選びやすい売場になったのではないでしょうか。

サミットの商品の課題は、客層、地域特性に合わせた食品の開発と販売。どれもしっかりとした商品売っているだけに、赤飯、おこわ、助六寿司のような保存のきく商品は大陳してメリハリをつければさらに売上が伸びると思います。サミットは後発であるため、ライフの売場を見れば、その地域の売れ筋商品が一目でわかる。それらの商品を自社で開発して販売すればよいと思います。

### 惣菜の主力商品の最低価格

	ライフ 千川駅前店	サミット 東長崎店	アコレ 千川店 一部商品
肉コロッケ	1個 98円	1個 98円	1個
豚ロースとんかつ	1枚(三元豚) 380円	1枚 348円	1枚
野菜かき揚げ	1枚 98円	1枚 98円	1枚
鶏唐揚げ(最低価格)	1パック 150円	1パック 144円	1パック
おにぎり	1個 100円	1個 120円	1個 68円
弁当	1パック 398円	1パック 398円	1パック 298円
いなり寿司	2個入り 128円	3個入り 168円	3個入り 98円
にぎり寿司	1パック 498円	1パック 498円	8カン 398円
冷し中華	1パック 298円	1パック 298円	ザルそば 198円
ポテトサラダ 小	1パック 98円	1パック 128円	
ひじき煮 小	1パック 98円	1パック 128円	

## 日配部門

### ライフの日配のレイアウトの特徴

ライフの日配品売場のゾーニングとレイアウトは、店が変形であるせいか特殊である。青果側には漬け物などの水物、コンコースの壁面水産売場の隣にチルド麺、コンコースのセミ多段アイランドケースには、納豆、練製品、豆乳、ハンディ飲料、乳酸菌飲料。食品の Gondola 側に豆腐、揚げ類、さらに通路を挟んで、牛乳、チルド飲料へと続く。ヨーグルト、チルドデザート、洋生菓子、スナックは惣菜の近くのレイアウト。

### 品揃え商品の特徴

「コモディティ商品に絞り込む」ことは行わず、「あったらいいなという商品」が各コーナーにはめ込まれている点が売場の印象である。お客様が一番眼を引く商品は「新商品」です。その点、和日配では「韓国風のりにつくだ煮」や「牛そぼろごぼう」などは、常備菜として「一度試してみたい商品」「あったらいいな」という商品。

洋日配では、「コーヒーをもっと美味しく」という提案で「カフェオレ専用ミルク」や「パンとリーククリーム」などの品揃えもコーヒー通には嬉しい商品だ。

### 気になった商品

#### 「あげだし豆腐」5個入り 1パック 178円

電子レンジで2分温め、専用タレをかければ簡単に「揚げ出し豆腐」ができるという「レディ・ミール商品」。惣菜コーナーでもよくこのサイズの揚げ出し豆腐が使われている。ふっくらと柔らかい。

#### 「ごはんがススム 韓国風のり うましお&ごま油味」 1パック 198円

竹の子、ネギが入った韓国風のりにつくだ煮。ごま油の香りが強く食欲を誘う商品。ごはんを食べれば確かに「ごはんがススム」。

#### 「牛そぼろごぼう」1パック ○○円

ごぼうと牛肉のそぼろが入った惣菜。ごぼうと牛肉の相性がよく合っている。ごはんにもおにぎりにもよく合う。「常備菜」としてあってもよい商品。

#### 「カフェオレ専用ミルク」720ml 1本 178円

ありそうでなかった商品。たっぷり牛乳を入れたカフェオレ。「ガブガブ飲むタイプ」

#### 「パントリークリーム」100ml 1本158円

これも、ありそうでなかった商品。乳脂肪分30%もある濃厚コーヒー用、料理用の商品。「じゅっくり味を楽しむタイプ」。本格的なコーヒーを楽しむには、コーヒークリームにもこだわりたい商品。

## サミットの日配のレイアウトの特徴

### 3温度帯をまとめた「パスタコーナー」の新設

パスタ類は3温度帯をまとめてコーナー化。2階の食品 Gondola の一部に「パスタコーナー」が新設されている。乾燥パスタ、冷凍パスタ、チルドパスタ、チルドピザが一か所に

まとめられているまったく新しいコーナー作りを行った。パスタの隣では、「生ハーブ」、パスタソース、洋風調味料等が販売されている。

### 品揃え商品の特徴

サミットの日配も「独自の商品」を集めて品揃えを拡大している。「コモディティ商品」中心から「独自化商品」の品揃えに力を入れているように見えた。「あったらいいな」という商品も数多く見られた。マスコミで取り上げられている地域料理なども品揃えとしてはおもしろい。宮崎名物の「冷汁」、九州では定番の「うずらの卵のスモーク」など御当地商品が増えていけば、品揃えの差別化にもつながる。

### 気になった商品

#### 「豆腐で簡単 冷や汁の素」3袋入り 1袋148円

「宮崎名物の冷汁」ごはんには豆腐とキュウリをトッピングして、専用のタレをかけるだけの商品。食欲のない時に、お茶漬け代わりに食べられる商品。

#### 「ミックスピクルス」 1袋 198円

ダイコン、キュウリ、ニンジン、パプリカをスティック状にカットしてワインビネガーに漬け込んだピクルス。新感覚のつけものとして各社売り込みを図っている。

#### 「ごまマヨネーズ風味 ドレッシング」3袋入り 1袋198円

パリパリ麺の上のトッピング野菜用のドレッシング。小袋入りであるため、弁当の野菜サラダのドレッシングとしても使える。

#### 「うずら たま5くん」 5個入り 1袋 158円

九州地方でよく売れている「うずらの卵の燻製」。塩味と燻製の風味がよくきいて、ビールのつまみ、子供のおやつとして最高の商品。保存性もよいので行楽商品としても売り込みたい。

### アコレの日配のレイアウトの特徴

#### 入口付近に「甘いもの、冷たい物」を集めたレイアウト。

普通は、入口の野菜、くだもの売場の近くには、それに関連した水物などの和日配を配置するが、この店は、洋日配を頭にもってきている。くだもの、野菜に続き飲料、牛乳、チルドデザート、洋生菓子、アイスクリームでゾーンニングしている。洋生菓子は小型店の割には広めの売場を確保している。その隣の第2マグネットはアイスクリームを配置している夏向きのレイアウトである。料理素材の和日配は、第3コーナーから第4コーナーにレイアウトされている。小さいながらも「即食系商品」と「素材系商品」を分けてゾーンニングを行っているのは見事。小型店であっても店の特徴が十分出せることを証明している。

## ライフとサミットの惣菜部門の課題

ライフの日配売場は、買物シーン、料理シーンに合わせた売場レイアウトが課題。

生鮮食品、惣菜強化型の売場は分かるが、日配品売場のゾーンニング、レイアウトのバラツキが気になる。コンコースのアイランドケースには、納豆、練製品に豆乳、ハンディタイプ飲料、乳酸菌飲料が同居している。関連性が感じられない。飲料類は惣菜売場やヨーグルト、チルドデザート近くに集めたい。また、豆腐売場も牛乳売場も SM としては変則的なレイアウトである。チェーンストアとしてこのレイアウトに変えるのか、個店によってレイアウトを変えるのか今後興味を持って見続けたい。

また、客の中には「店内が寒い」という声を聞いた。確かに地下1階であるため、外気の熱が店内に入らないため、気温の高い日に外から入ったお客は、かなりの温度差に驚くかもしれない。サミットの冷凍食品、アイスクリームの平ケースには冷気が外に漏れないようフタが付いている。その辺の温度差の緩和対策も必要であると思われる。

サミットの日配売場の課題は、「即食系」は1階にまとめて欲しかった。

1階は惣菜、パン、和生菓子、菓子、飲料などの即食系をまとめた売場であるが、ケーキなどの小麦粉を使った「洋生菓子」や飲料の「ハンディタイプ」が2階部分になってしまっているのが残念。ヨーグルトやプリン、といった乳製品を使ったチルドデザートや1ℓタイプの飲料は、牛乳やチルド飲料の近くでいいとしても、「洋生菓子」「ハンディタイプ飲料」などのコンビニ商品は1階に品揃えされていれば、なお買いやすい売場になったような気がします。

## 日配の主力商品の最低価格

	ライフ 千川駅前店	サミット 東長崎店	アコレ 千川店 一部商品
豆腐	300g 1丁 68円	300g 1丁 58円	1丁 29円
納豆 三段重ね	3段 1パック 79円	3段 1パック 78円	3段 1パック 48円
ゆでうどん 1食	1袋 58円	1袋 58円	
焼きそば 3食	1袋 98円	1袋 118円	1袋 98円
生ちくわ	1袋 4本 89円	1袋 98円	1袋 78円
白菜漬け 袋	1袋 148円	1袋 198円	
牛乳 無調整 1ℓ	1本	1本	1本

	168 円	148 円	158 円
プレーンヨーグルト	1 パック 128 円	1 パック 128 円	1 パック
食パン 6 枚入り	1 袋 98 円	1 袋 98 円	1 袋 78 円
卵 6 個入り	1 パック 100 円 (インプロ)	1 パック 148 円	
冷凍うどん 5 食	1 袋 278 円	1 袋 328 円	