

深谷エリア ベイシア、ベルク

惣菜、日配部門

城取フードサービス研究所

城取 博幸

ベイシアスーパーマーケット国済寺店の惣菜売場の特徴

ベイシアマートのレイアウトは、入口を入れて青果、くだもの売場、精肉売場、左回りに鮮魚、惣菜、日配売場と続く。惣菜売場は、第3コーナーのマグネット壁面に「L字型」の多段ケースを配置。天ぷらやフライ類は、衛生面を考慮しスライド式の亚克力板が付けられている。コンコースには、寿司の冷蔵平ケース、米飯（弁当、丼、おにぎり、カレー）常温平台、揚げ物、焼き物常温平台の3台を配置しにぎわいを出している。

第3マグネット付き当りにチルドの冷蔵惣菜（サラダ、煮物、和え物、調理麺）を配置。さらに、その続きには、チルド殺菌包装の加工食品を集めた「そのままもう1品 かんたん便利調理品」の新コーナーが設けられている。

惣菜 「良いものをより安く」を目指すベイシアの惣菜

手作り惣菜を「198円」のプライスに集め買上点数で勝負する

ベイシアの惣菜は、インスタ製造の「キャベツ焼き（ブタ、シーフード、ミックス）198円、「豚ロースカツサンド」198円、「ポークカレーライス」198円など200円以下の低価格手作り商品が売場でよく目立つ。昼食時にカレーのコーナーでは行列ができていた。カツ丼も298円とSMでは最低価格である。他にもコロケ48円などベイシアの惣菜は安い。客にとってはうれしいが、量的チャレンジがどれだけできるかが今後の課題であるように思われます。

鮮魚とのコラボレーションで生の「中トロ」「本まぐろ」「かんぱち」を使ったにぎり寿司

自店で生ネタをカットし冷凍ネタと組み合わせたにぎり寿司。EDLPで9貫498円は破格値である。スーパーマーケットの寿司は、回転寿司に押されて低迷しているが、価格破壊を起こしていることは確かである。これも、ネタのカットなど手間がかかるだけに、量的チャレンジがどれだけできるかが今後のカギ。スーパーセンターとスーパーマーケットでは利益構造が違うため、品揃え、価格の違いはあって当然であると考えます。

「簡単、便利調理品コーナー」を新設

惣菜のセミ多段ケースにはチルドの加工食品のコーナーを配置している。今後、「チルドのレディ・ミール」の成長が期待される。まだ、NB商品が中心であるが、各社PB商品の開発を進めている。それを先取りしたコーナーであると思われる。



「キャベツ焼き プタ 198円」

キャベツと豚肉を焼いて溶いた小麦粉で包んで、マヨネーズをトッピングしたもの。豚肉もけっこう入っている。試食会では評判が良かった。

「豚ロースカツサンド 2個入り 198円」

バラコーナーの「厚切りとんかつ 258円」を使用したカツサンド。とんかつのボリュームは十分で満足感がある



「ポークカレー 198円」

お客が自分でご飯とカレーを盛り付けるバイキングスタイル。子供から大人まで好まれる味。



「生寿司9貫(中トロ入) 498円」

マグロ中トロ1貫にカンパチが2貫入っているのが特徴。握ってはいないが、生ネタは手切りで鮮度感がある。



「生寿司9貫(中トロ入) 498円」

マグロ中トロ1貫にマグロ赤身2貫入っているのが特徴。



「お寿司屋さんの海鮮太巻き うに、いくら 4貫 398円」

うにといくら品質はそれなりだが、ふんだんに使われている豪華さがある。

日配部門

日配部門のレイアウトの特徴は、コンコースの動線の最後に和洋日配をまとめて配置している。冷蔵平ケースをコンコースに4台配置し低価格の商品を大陳している。冷凍食品はリーチンケースで中通路の両面に配置し、冬に向かいため、冷凍食品とアイスクリームの売場比率は3対1になっている。パン売場は菓子の売場の隣の中通路に配置し、菓子との関連性を高めている。コンコースには平台1台を置き中通路へと誘導している。

一番の特徴は第4コーナーの「牛乳と卵」のリーチン。日本ではリーチンケースで牛乳や卵を販売するのは極めてまれである。

「コモディティの均一価格で安さを出す」均一価格でSKUを拡大する

「おでん材料 88円均一」

ピークシーズンを迎えるおでん材料は、生詰めおでんセット、真空パックおでんの他に、イカ巻、ゴボウ巻き、野菜天、さつま揚げ、揚げボール、つみれなどのおでん材料を1袋88円と買いやすい価格で販売。

「PB 冷凍食品 98円」冷凍食品のPB商品も98円均一で販売されている。残念なのは売場スペースが扉1枚分と狭いこと。売れているだけに、補充頻度も考えて2倍のスペースもあってよいかと思う。

牛乳、卵売場の「ローコスト・オペレーション」

「牛乳、卵」はストックスペースを備えたリーチンケースに陳列。その理由は売場のすぐ後ろにストックスペースを持ち、補充のための動線の短縮を狙ったものである。ロピアの売場でも採用されているスタイルだ。コモディティ型の店舗設計は今後こうなる可能性が高いと思われる。

土地柄から生うどん、生そばが売れる地域



「粗挽き蕎麦 3食入り 198円」

10月初旬は季節的に生うどんより、まだ生そばが売れる時期。



「赤城山麓 田舎うどん 3食入 198円」
値引きは出ているが、これから売れる商品。



「PB 冷凍餃子 12粒 158円」

「油なしでパリッと焼ける」焼いて試食したが確かにパリッとして味はよかった。



「PB 冷凍 ナポリタン 98円」

スパゲッティとトマトソースだけのナポリタン。シンプルだがお弁当用や付け合わせに便利。



「PB 冷凍和風えびピラフ 180g 98円」

中型のエビが3尾入っていた。味の評判は良かった。



「冷凍 骨抜き さば塩焼き 98円」

ノルウェー産のサバで、生臭くなく脂ものっている。2切れ入って98円は安い。

ベルク深谷フォルテ店

惣菜 「ベター品質、健康」を目指すベルク

レイアウトは、第3コーナーに惣菜、寿司売場をゾーンニング。付き当りのマグネットは寿司売場と全店共通のレイアウト。競合店対策のために特別なことはしないのがベルクの特徴。ベルクも「コモディティ型」のスーパーマーケットであるが、その中でも、モットーは「ベター品質、低価格」を目指している企業だ。惣菜商品は、鶏唐揚げ、弁当、おにぎりの価格はベイシアと変わらない。

「栄養大学」とのコラボレーションで健康をアピール

店舗入口に「栄養大学の料理レシピ (ベルクック)」を置いたり、惣菜売場では、「栄養大

学といっしょにつくりました」という女性向きの「旬のバランス弁当」を販売している。弁当を試食してみたが、カロリーも低く健康でおいしい弁当であった。少し気になる点は、もう少し目立つ場所でボリュームを付けて販売していて欲しかった。「コモディティ+健康」のスタイルは今後注目されるだけに、そのうちベルクと栄養大学のレシピ本も出版されるかもしれない。

「おはぎ」など既存商品をさらに磨きをかける

「定番商品をさらに磨きをかけている」のがベルクの特徴であり強みでもある。売場のPOPに「おはぎがさらにおいしくなりました」と書かれていたので思わず買って試食してみた。ラベルに「淡甘おはぎ」と書かれている通り、薄味で甘味と塩味のバランスは抜群。あんことご飯との食感のバランスもよい。ベルクの「おはぎ」の歴史は古いが常にリニューアルを繰り返して評判を得ているように思えた。

動かないのがベルクの強み

実は競合店のベイシアが出店する前にも2回ほどこの店舗を視察している。ベイシアの開店前と後で見ているが、若干客数は減っているように感じるが、売場づくり、商品のレベルは落ちていない。「競合店が出るから対策を打つのではなく、普段からやっておけ！」という考え、あわててバタバタと動かないベルクに自信が窺われる。

冷蔵惣菜のコーナー化

冷蔵惣菜コーナーに仕切りを入れて「サラダ」「煮物」「麺類」などのコーナーが見やすく会安くなった。得意の「もつ煮込み」も下段に陳列されている。しかし、平日であったせいか商品の陳列量が少なく少し迫りに欠けていた。



「ベルクック 女子栄養大学学食メニューレシピ」



「旬のバランス弁当 398円」

「女子栄養大学と一緒に作りました」 519kcal とカロリーも低く、確かに栄養バランスもよかった。「芋がらの煮物」やサケの上にかかった「シャンピニオン&チキン」の評判が特に良かった。



「淡甘おはぎ 粒あん、いもあん 2個198円」

「さらにおいしくなりました」と POP に書かれている。試食してみると甘味を控えて、塩味が効いている。あんにご飯のツブツブ感のバランスが非常によい。

日配 「提案型の売場づくり」

「日配のレイアウトは固定化」

第3コーナーのマグネット売場は、ピザ売場や納豆売場、豆腐売場と試行錯誤していたようだが、「揚げ、豆腐売場」に固定されたようだ。ベルクの強みはどこの店に行ってもレイアウトが同じであること。標準化がしっかりできている。

「冷凍食品売場」「アイスクリーム売場」は「川型」で標準化

冷凍食品やアイスクリーム売場も、売場中央にリーチインケースを導入し、その前に冷凍平ケースを配置した「川型」に落ち着いたようだ。イオンの「冷凍レディ・ミール」は中

通路のエンド部分。これも改装店全店共通。その隣の牛乳、デザートも向かい合わせの冷蔵多段ケースで「ⅡⅡ型」に固定されている。乳製品は第3コーナーの壁面にレイアウト。気になる点は、冬に向かうため、冷凍食品とアイスクリームの売場バランスを見直した方が良いような気がします。

日配商品の下限価格はベルクもベイシアも同じ

表にもある通り、ベルクの日配商品の主力商品は、ベイシアとほぼ同じ価格である。ゆでうどん19円、食パン78円など下限商品の価格はどちらの店もかなりの安さである。冷凍うどん5食入りは、ベルクは1kg(200g×5)248円。ベイシアは800g(160g×5)198円。100g当りのユニットプライスは、ベルク24.8円、ベイシア24.75円と内容は殆ど変わらなかった。お互い価格調査はしっかり行っているようだ。うどんやそばをよく食べる地域であるだけにチルド麺の品揃えも充実している。

「輸入チーズ」の充実と「健康パン」の低価格販売

11月の「ボジョレーヌーボー解禁」を控え、チーズ売場には「輸入チーズ」の品揃えが充実している。フランス、スペインなどの輸入品や国産の和風アソートチーズなどが品揃えされている。それに関連した、カンパーニュ、バケット、ソフトフランスパンは99円均一と買いやすい価格で販売。



「鍋のメ 幅広麺 88円」

幅広のうどん。鍋に使用すればツユのからみもよい。



「具材の三種盛り 198円」

ありそうでなかった商品。これだけあればラーメン屋と変わらないトッピング。単品で揃えるより安い。



「チーズセレクション (和風) 4種 458円」

山椒、七味、味噌、醤油味の和風チーズアソート。チーズは和の味噌や醤油などの発酵食品ともよく合う。



「スペイン ブルギノスチーズ (フレッシュ) 各348円」

サラダやピンチョスにも使える、フレッシュポーションチーズ。切る手間が省けて使いやすい。



「フランス フォルエピ スライスチーズ 398円」

フランスチーズの薄切り。サンドイッチなどに便利に使えるチーズ。

ヤオコー深谷国済寺店

ヤオコーの価格表示は「二重価格」になっている。

来年の消費税8%導入に備えて、プライスカードは二重価格になっている。スーパーマーケットは二重価格表示が主流になりそうだ。コスト的にも二重価格の方が安く済むらしい。ただし、生鮮食品や惣菜のラベル表字は従来と同じ内税票示のまま。

あくまでも新しいライフスタイルを提案するヤオコー

スペイン料理の提案

ボジョレーヌーボー解禁、クリスマス、年末年始商戦を控え、ヤオコーは店全体でスペイン料理の提案を行っていた。今年ブームになっているのは「スペインのバル料理」の「タパス（小皿料理）」や「ピンチョス（串、パンに載せた物）」。店でもそれを先取りしている。



「海の幸のパエリア 498円」

有頭エビ、ホタテ、イカなどの海の幸のパエリア。これも、スペイン料理の代表的メニュー。

「和日配でも新しいメニュー提案とオリジナル商品の開発」

和日配のミール・ソリューションとして、「調理済みこんにやく」や「豆腐ステーキ」を提案している。洋日配売場では「チーズフォンデュ」を料理サンプルを出して訴求している。「食のライフスタイルを変えなければ、需要は伸びない」と言われているだけに、ヤオコーは常に新しい料理提案を行っている。



「ステーキ、鉄板焼き用豆腐 198円」

ステーキソースが添付されている豆腐の洋風メニューの提案。

「こんにやくごぼう 128円」

「そのまま食べられる」こんにやく料理。こんにやくの味しみもよく、おかずの1品としてもよい商品。



「アヒージョの素 99円」

オリーブオイルを加えて、材料をオイル煮するスペイン料理。ニンニクの風味がきいている。きのこ売場、豚肉売場でメニュー提案されている。アヒージョもスペイン料理の代表的なメニュー。「エビのアヒージョ」が有名。

「豚肉ときのこのアヒージョ」レシピ



「イタリアントースト 318円（20%引き）」

パンをカリカリに焼いたもの。上に生ハムやサーモン、チーズなどを載せて食べる。

ベイシアマート

ベイシアは、スーパーセンター、ベイシアスーパーマーケット、小型店のベイシアマートの業態を持っている。視察したベイシアマートは駐車場もあり客はよく入っていた。このベイシアマートは200坪程の店だが、商品は全てアウトパック商品で生鮮食品、惣菜を含めてインスタ製造はない。日配商品も低価格で一応の品揃えがあり、普段の食生活で必要なものは揃っていて不自由しない。惣菜は北海道で展開するコンビニ セイコーマートと同じようなトップシールの商品（D+3）を低価格で品揃えしている。以前試食してみたが、低価格でもそれほど陳腐な印象は受けなかった。小型店のインスタ惣菜は、差別化にはなるが多くの店が赤字の状態。さらなる商品開発が進めばインスタ惣菜は必要なくなるような気がします。

今後は高齢者が増えるため、歩いて買物に行ける距離のスーパーマーケットが注目されている。イオングループの「まいばすけっと」の出店が加速しているだけに、ベイシアマートも注視する必要がある。

惣菜の主力商品の最低価格

	ベイシア スーパーマーケット 国済寺店	ベルク 深谷フォルテ店	ヤオコー 深谷国済寺店
肉コロケ	1個 48円	3個 118円	1個 100円
豚ロースとんかつ	1枚 258円	1枚 298円	1枚 298円
野菜かき揚げ	1枚 98円	1枚 120円	1枚 150円
鶏唐揚げ（最低価格）	100g 128円	100g 128円	100g 138円
おにぎり	1個 88円	1個 88円	1個 99円
弁当	1パック 298円（載せ便）	1パック 298円	1パック 398円
いなり寿司	3個 160円	3個 148円	3個 210円
にぎり寿司	9貫 498円	9貫 598円	9貫 598円
カツ丼	1パック 298円	1パック 398円	1パック 498円
ポテトサラダ 小	1パック 98円	1パック 139円	1パック 138円
ひじき煮 小	1パック 98円	1パック 147円	1パック 158円

日配の主力商品の最低価格

	ベイシア スーパーマーケット 国済寺店	ベルク 深谷フォルテ店	ヤオコー 深谷国済寺店
豆腐 1丁	300g 29円	300g 29円	300g 39円
納豆 三段重ね	1パック 48円	1パック 49円	1パック 59円
ゆでうどん 1食	1袋 19円	1袋 19円	1袋 38円
焼きそば 3食	1袋 98円	1袋 99円	1袋 99円
生ちくわ	1袋 78円	1袋 78円	1袋 99円
白菜漬け 袋入り	1袋 300g 128円	1袋 200g 128円	1袋 250g 188円
牛乳 無調整 1ℓ	1本 155円	1本 158円	1本 159円
プレーンヨーグルト	1パック 98円	1パック 98円	1パック 99円
食パン 6枚入り	1袋 78円	1袋 78円	1袋 88円
卵 10個入り	1パック (小玉) 98円	1パック (不揃い) 198円	1パック (小玉) 148円
冷凍うどん 5食	160g×5 198円	1kg 248円	900g 298円