

惣菜

ヨークベニマルつくばみらい店

惣菜、米飯、チルド商品のレイアウト、品揃えの変化

惣菜、米飯のレイアウトは、第3コーナーから壁面に沿って「揚物」「おこわ」「弁当、丼」「寿司」「インスタアベーカーリー」へと続く。以前に比べて、天ぷら、フライ、カツ類などの揚物が随分減った印象を受ける。その分健康を意識したメニュー「リトル・ツリー」のコーナーが新設された。

昨年から取り組んでいる電子レンジ対応のチルド商品「だんらんデリカ」は寿司売場前の冷蔵アイランドケース1台（2段）に品揃えされている。品揃えアイテム数は昨年視察した横塚店に比べて減っている。ざっと数えて40アイテム程であった。売れ筋に絞られたようだ。エンド部分には「もつ煮398円」が大陳されていた。

インスタパックのサラダ、煮物が約25アイテム程の品揃え、エンド部分にはインスタパックの「マカロニサラダ100g87円」を大陳。

その裏側に青果のカット野菜や日配の酢漬けで構成。焼きたてパンの「モンペリエ」は、自然解凍でも食べられるドーナツが新しく品揃えされているのが印象的であった。

ベーシック商品を磨き続けることも忘れていない

揚物コーナーは縮小されたが、「熟成柔らかとんかつ」は4尺の売場を確保。「お買得品」のシールが貼られ1枚297円で販売されている。購入して試食してみたが、豚肉が柔らかく、厚みもあり豚本来の味のするとんかつであった。肉を柔らかくする添加物（リン酸塩）を使った「冷凍とんかつ」が増えている中、チルドでもこれだけの商品ができる技術の高さに感心する。

「衣はサクサク 店内で手揉みし、柔らかく仕上げました」のシールが貼られた「手揉み若鶏唐揚げ 100g198円」。手間をかけてもインスタ製造にこだわる姿勢は以前から変わらない。生姜の風味がきいていて、柔らかくおいしい鶏の唐揚げであった。ここでも、添加物をなるべく少なくした自然の味に挑戦している。

その他、これもベーシックアイテムである「いなほ屋の手造りおはぎ」は、あまり陳列数量は多くはなかったが、甘すぎず「あんにご飯」との食感のバランスが良かった。

「期間限定 特別企画限定品 どまんなか市限定 味わい弁当398円」、リトル・ツリーの「彩野菜の豆腐ハンバーグ弁当 498円」は、味わい弁当は限定品ではあるがコスト・パフォーマンスは良かった。「彩野菜の豆腐ハンバーグ弁当」は野菜が多く栄養バランスも良かった。難を言えば、「赤飯」が少し柔らかすぎる感がある。



「熟成柔らかとんかつ 297円」

豚肉は以前よりも厚切りで肉も柔らかく、自然の味、自然の食感

「手揉み若鶏唐揚げ 100g 198円」

昔ながらのインストアで鶏肉と下漬けダレを混ぜる方法。揚げ方も技術を要する。これも、自然の味、自然の食感



「いなほ屋の手造りおはぎ 2個260円」

おこわ、おはぎ部門の商品。インストアで、ご飯とあんを合わせている。「塩おはぎ」ではないが甘すぎず、あんにご飯の食感のバランスがよい。

「どまんなか市限定 味わい弁当 398円」

9マスの価値ある398弁当。価格は安くても盛り付け、内容は手をぬかない。



「彩り野菜の豆腐ハンバーグ弁当 498円」

野菜が多いだけでなく、野菜の色にも気を使った健康弁当。

「まぐろ中巻き(小) 450円」

子供にも好まれる少し甘めの合わせ酢。まぐろの色もよくフワッと巻いてある。



「サイコロ チーズケーキ 398円」

惣菜売場の中のデザート。一口タイプで味も濃厚であった。

アピタ守谷店 惣菜

専門店の惣菜で差別化を図るアピタ

アピタの惣菜のレイアウトは、第3コーナーから第4コーナーの壁面に、魚肉練製品を使ったおつまみ、おかずの「カネサダ」、中央は、米飯、寿司、揚げ物、冷惣菜の「カネ美食品」、鶏惣菜の「日本一」の3専門店を配置し専門性を高めている。

「カネサダ」は魚肉を使った練製品やハンバーグなどスーパーマーケットの惣菜では扱いない少ない専門性を生かした惣菜を販売。一番売場スペースを取る「カネ美食品」の米飯、寿司の商品づくりは見事。カツ重、天重498円は、価格だけの価値のある商品であった。特に、「彩り華手まり寿司」は、てまり寿司、卵軍艦、裏巻き寿司、いなり寿司、卵握りなどをうまく組み合わせて、彩も鮮やかでスーパーマーケットの寿司では製造しづらい手の

込んだ寿司であった。トレーにピッタリと収まり価格も598円と手頃であった。少し気になるのは「鶏の唐揚げ」も専門性を高めて欲しかった。

焼きとり、鶏唐揚げなど鶏専門店の「日本一」で注目した商品は、「日本一オリジナル 肉だんご6個入り 270円」肉だんごは、鶏惣菜屋さんのロングランのベーシックアイテム。フワッと柔らかく昔ながらの味付けでおいしかった。

気になる点は、チルド惣菜（煮物、サラダ）のパック単価が298円と大型パックばかりの品揃えで、少量パックが少ないことと品揃えが少ないこと。レンジ・アップ商品を含めチルド惣菜の品揃えの拡大が課題であると思います。



カネ美食品「彩り華手まり 598円」

専門店ならではの商品。彩り、内容とも絶妙な盛合わせ寿司。トレーともよくフィットしている。

カネ美食品「やわらか鶏唐揚げ 1パック360円」

商品は悪くはないが、もう少し専門性が欲しかった。



日本一「肉だんご 6個 270円」

昔ながらの鶏屋の肉だんご。フワッと揚げてあり味もシンプルでおいしい。

イオンタウン内 フードスクエアカスミ守谷店

専門店5店舗と直営惣菜の強みを生かすカスミ

フードスクエアカスミの惣菜売場のレイアウトは、第3マグネットに直営の寿司売場、その手前の壁面に揚物、米飯、中央の冷蔵平ケースにローズコーポレーションの「チルドレンジ・アップ商品」などを配置。さらに、第3コーナー続きから第4コーナーまでは、鶏惣菜の「日本一」、魚惣菜の「しばたけ」、揚物の「かまくら こうえつ」、中華料理の「北京飯店」、豆腐料理の「なか屋」、さらに「インストベーカリー」と専門店を6店も配置しているデパートを思わせるような売場である。

盆暮れのような客の入りと商品の陳列量

(10月16日(土))午後4時頃であったせいかも知れないが、客は盆暮れ程のにぎわいであった。突き当りの直営の寿司売場には4段積み握り寿司、弁当類も山積みであった。9種類のいろいろなご飯をパックに詰め、97円均一のバイキング販売や、鶏肉のローストにトマトソースなどをかけた商品のバラ販売なども印象的であった。

レンジ・アップ商品は「茨城キリスト教大学 生活科学部」とコラボレーションで作られた(株)ローズコーポレーション「食物健康 野菜たっぷりミネストローネ 298円」原材料はマカロニ、トマト、玉葱、じゃが芋、人参、ベーコン、パプリカ、ガルバンゾー(ひよこ豆)、マローファットピース(青えんどう豆)、レッドキドニー(赤インゲン豆)、ニンニクなど11品目もの食材が入っている程のこだわりよう。確かに野菜、穀物たっぷりの健康スープであった。298円も値頃である。

売場で少し気になるのは、冷惣菜はレンジ・アップ商品やサラダ類は良く品揃えされているが、和惣菜のスタンドパックは見かけたが、和惣菜のトレーパックが非常に少ない印象を持った。売場スペースの問題もあろうが、和惣菜の基本料理はトレーパックで品揃えしたい。



ローズコーポレーション「野菜たっぷりミネストローネ 298円」

11品目もの食材がバランスよく入っている健康スープ。自慢の商品と言っても言い過ぎではない。

「味ご飯バイキング 1パック97円」

100g程の容量で、いろいろな味を楽しみたい人のご飯。

スーパーマーケットは「食育」の場

3店の惣菜で学ぶべき点は、「お客様のライフスタイルに合わせた商品を提供する」「新しい価値、味を提供する」。

少子高齢化でお客のライフスタイルは変化しています。それに合わせた「チルドレンジ・アップ商品」など新しい商品の提供にチャレンジしている。「専門店の本格的な味」「昔ながらの味は、新しい味」「ベーシックアイテムをさらに磨き上げる」などそれぞれ特徴を出している。

ファストフードやコンビニでは、冷凍食品やチルドの加工食品が数多く発売されています。その中には、味の濃いもの、食感が不自然に柔らかいものがあります。その中で、若者にとっては、昔ながらの製法、味付けは逆に「新しい味、食感」であるかも知れない。そうした「食育」を行うのもスーパーマーケットの役割であるような気がします。

日配部門

ヨークベニマルつくばみらい店

お客のライフスタイルの変化に合わせた売場、品揃え

ヨークベニマルつくばみらい店のレイアウトは、入口の青果売場の右側に、漬物、中華、生めん、納豆、練製品、こんにゃく、豆腐と和日配をレイアウト。第2コーナーから第3コーナーの加工肉の隣に、たまご、牛乳、飲料へと続く。特徴は、パン売場が酒コーナー隣の中通路にレイアウトされ、関連のジャム、はちみつ、シリアルでゾーニングされたこと。チルドデザート、カップ飲料をインスタペーカリーの前のアイランドケースにまとめて陳列。冷凍食品売場が拡大されたこと。特に、「PB冷食 セブンプレミアム」はリーチインケースの前の冷凍平ケースにまとめられている点などが特徴である。

生鮮食品の関連販売、惣菜のレンジ・アップ商品、冷凍食品など「ライフスタイル型」「ミール・ソリューション型」の店舗の特徴がよく表れている。

TPOSに合わせた中華売場の「RTC商品」

お客のT（時間）、P（場所）、O（場面）、S（ライフスタイル）に合わせ、セブンイレブンを含め企業全体で、「中華の具材セット」とそれに合わせた「カット野菜」をその隣で販売している。この食材を使えば忙しい主婦でも15分以内に中華料理が1品完成するというもの。今回は、「スープ餃子」とその「カット野菜」が新たに導入された。

その他、漬物、サラダコーナーに海鮮マリネの導入や練製品コーナーには、ハンバーグ類のアイテムが増えている。洋日配は、手作り派のための「ミニピザ生地」や「フォカッチャ」などの新商品が導入され、新しい価値、味、ライフスタイルの提案を行っている。



「えびといかのマリネ 298円」

マイルドな酢の中に野菜とエビとイカが入っているマリネ。漬物売場の新しい商品提案である。



PB「スープぎょうざ 12個入り 特製醤油スープ付き 198円」

カット野菜と合わせても300円以下でかんたんに1品できる。安価で簡便性の高い商品の提案。

スープぎょうざ用の「野菜セット 98円」

白菜、人参、ネギに、しいたけ、ヤングコーン、椎茸まで入った豪華な野菜セットが98円と安い。中の野菜が全部見えるように包装してあるのは見事。



「白身魚のふんわり焼き 4個入り 248円」

他にもハンバーグ系の練製品が3アイテム品揃えされている。即食の提案。

韓国CJ「ダシダ 100g 228円」

日配売場で売られている牛肉のダシ。料理に少し足すだけで味が抜群に良くなる。新しい味の提案。



モランボン「手のひらピザの生地 10枚入り127円」

ソース、具材を載せてオーブントースターで温めるとミニピザができるというもの。新しいメニューの提案。



アイワイフーズ「妃翠 豚まん 178円」

アイワイフーズ 妃翠 海鮮肉まん 178円」

具がたっぷり入った中華まん。中華料理店レベルの味とボリューム。本物に近い味の提案



デルソーレ「フォカッチャ 2枚入り 208円」

イタリアのパン。チルド商品で、電子レンジで温めるだけの商品。新しい味の提案。

「栃木レモン（乳飲料）500ml 148円」

栃木で有名な乳飲料。アイスクリームを溶かしたような味。懐かしい味の提案。

アピタ守谷店

アピタのレイアウトは、青果付近の和日配、惣菜付近に洋日配をゾーニングしている。これは3店舗共通したゾーニングだが、アピタの特徴は、入口の青果売場の右側にアイスクリーム、冷凍食品を配置する珍しいレイアウトだ。日配品の基礎商品の価格は競合するベニマルとほぼ同じである。PB商品も増えつつある印象を受ける。袋惣菜売場ではユニーのPBである「Style ONE」のロゴが目立つ。冷凍食品売場にもPB商品のコーナーが設けられている。

アピタの新しい価値の提案

各社「冷凍食品」のPB商品の開発に力を入れている中、今回注目したのは、ユニーのPB商品。ごはんも付いている「冷凍レンジ・アップ商品」。「若鶏の唐揚げセット298円」「デミグラスハンバーグセット298円」まだ品目数は少ないが、手頃な価格で価値がある商品。弁当も冷凍食品の時代になりつつあることを実感。

「新しい味の発見」奈良漬の有名メーカー「忠勇」の「にんにくの粕漬け」と「生姜の粕漬け」日本古来の漬物でも素材を変えることで新しい味の発見ができる。古からのファンも多いため、地元菓子の「だんご」などの陳列量も多い。



PB冷凍食品「Style ONE 若鶏の唐揚げセット 298円」

鶏の唐揚げ3個、きんぴらごぼう、しそご飯の弁当。唐揚げもキンピラも油物だが、しそご飯がサッパリしているため、油っこさを感じない。

PB冷凍食品「Style ONE デミグラスハンバーグセット 298円」

ハンバーグ、ブロッコリー、ひじき、枝豆、しそご飯。ブロッコリー、枝豆の緑色が目立ち新鮮さを感じる。



忠勇「酒粕×生姜 60g 198円」

忠勇「酒粕×大蒜（ニンニク） 60g 198円」

生姜もにんにくもシャキシャキ感が残っている。少し甘めの酒粕がよく合う。新しい味の提案。



石下名物「春子屋 おだんご 315円」

平台に大陳されていた地元名物商品。少し値段が張っても地元の商品力は強い。

明治「チルド チーズフォンデュ 45g 98円」

電子レンジで温めるだけでできる1人前チーズフォンデュ。簡便性を訴求した商品。



プレシア「チルド ベイクドチーズタルトプチ 98円」

エッグタルトに似たチルドデザート。

フードスクエアカスミ守谷店

イオンタウンの中にあるフードスクエアカスミ守谷店。土曜日であるせいか客がよく入っている。日配のレイアウトは、青果売場を囲むように和日配を配置。洋日配は惣菜のテナントの反対側に配置している。各カテゴリーに新商品が導入され新しい味、食べ方を提案している。

練製品売場の「あったらいいな」と思う商品は、おでん材料コーナーの「ゆでじゃがいも」。おでんだけでなくカレーや煮物にも使える商品だ。温めてバターを載せてもおいしい。そ

その他、麺コーナーに「韓国 カルビうどんのスープ（具入り）」や電子レンジ対応の「カップグラタン」や「チーズフォンデュ」の少量パックなども品揃えし、新しい需要を掘り起こそうとしている。

ワインと乳製品、加工肉の品揃えは見事

コンコースからは外れるが、ワイン売場の近くには、チーズ、加工肉、オリーブなどをまとめた「ワインのつまみコーナー」が設置されていて、パンとチーズの相性などのPOPもある。あまり馴染みのない高額商品も品揃えされている。

カスミも「新しい価値、味」「新しいライフスタイル」の提案を行っていた。ただ、「カップグラタン」は和日配の水物コーナーに陳列されているなど、陳列位置がバラバラである点が気になる。各部門の簡便性商品を集めた「洋食コーナー」でまとめた方が買いやすいように思う。



「ゆでじゃがいも 6個入り 178円」

「おでん関連」でゆで大根、ゆで卵はどこにでも品揃えされているが、「ゆでじゃがいも」は珍しい。

ふじや「カップグラタン ミートソース 100g 98円」

レンジ・アップ商品。1個タイプと3個タイプの品揃え。



モランボン「カルビスープ仕立て 具入り 198円」

具入りであるため、うどんを加えるだけで韓国うどんが味わえるという、新しい味の提案。

オーストリア「チーズベジタブル ペッパースイート 980円」

赤パプリカの中にナチュラルチーズを詰めて、菜種油に漬け込んだもの。価格は張るがオードブルの彩にはもってこいの商品。パプリカの甘さとチーズがよく合う。

まとめ

新しい価値、新しいライフスタイルを生みださなければ需要は伸びない。

お客のTPOSに合わせた商品の提供。T（時間）、P（場所）、O（場面）、S（ライフスタイル）に合わせ、新しい食べ方、味、新しい価値を各社提案しているのは共通している。しかし、特に洋日配の洋風メニューなどは、新しいカテゴリーとしてまだ完成していない点が気になる。ヨークベニマルの「ピザ生地」「フォカッチャ」、アピタの「チーズフォンジュ」「ベイクドチーズタルト」、カスミの「カップグラタン」を集めるだけでも新コーナーができる。洋風コーナーだけでなく、中華料理、韓国料理もまだまだ「新しい食べ方」「新しい味」が提案できるような気がします。

今後のテーマは、「面倒な料理が簡単にできる」「新しい味の発見」「こんな商品が欲しかった」「これは便利だ」「これは価値がある」と思うような商品を導入することが需要を掘り起こすように思います。

惣菜の主力商品の最低価格

| | ヨークベニマル つくばみらい店 | アピタ守谷店 | フードスクエアカ スミ守谷店 |
|------------|--------------------|-------------------|------------------------|
| 肉コロッケ | 1個 68円 | 1個 100円 | 1個 98円 |
| 豚ロースとんかつ | 1枚 297円 | 1枚 350円 | 1枚 368円 |
| 野菜かき揚げ | 1枚 99円 | 1枚 100円 | 1枚 100円 |
| 鶏唐揚げ（最低価格） | 1パック 198円 | 1パック 100g 138円 | 1パック 125円 |
| おにぎり | 1個 99円 | 1個 100円 | 1個 87円 |
| 弁当 | 1パック 398円 | 1パック 398円 | 1パック 398円 |
| カツ丼 | 1パック 498円 | 1パック 498円 | 1パック 498円 |
| いなり寿司 | 3個 195円 | 7個 398円 | 5個 168円 |
| にぎり寿司 | 1パック（8カン） 598円 | 1パック 538円 | 1パック（10カン +卵焼き）598円 |
| ナポリタン | 1パック 298円 | 1パック 298円 | 1パック 298円 |
| ポテトサラダ | 1パック 151円 | 1パック 298円 | 1パック 198円 |
| ひじき煮 小 | 1パック 132円 | 1パック 298円 | 1袋 118円 |

日配の主力商品の最低価格

| | ヨークベニマル つくばみらい店 | アピタ守谷店 | フードスクエアカ スミ守谷店 |
|---------------|--------------------|----------------|-------------------|
| 豆腐 300g | 1丁 28円 | 1丁 28円 | 1丁 58円 |
| 納豆 三段重ね | 1パック 47円 | 1パック 48円 | 1パック 68円 |
| ゆでうどん 3食 | 1袋 97円 | 1袋 158円 | 1袋 98円 |
| 焼きそば 3食 | 1袋 98円 | 1袋 98円 | 1袋 98円 |
| 生ちくわ | 1袋 4本入り 88円 | 1袋 5本入り 98円 | 1袋 4本入り 98円 |
| 白菜漬け カップ | 1パック 158円 | 1パック 158円 | 1パック 198円 |
| 牛乳 無調整 1ℓ | 1本 157円 | 1本 178円 | 1本 165円 |
| プレーンヨーグル ト | 1パック 128円 | 1パック 98円 | 1パック 158円 |
| 食パン 6枚入り | 1袋 78円 | 1袋 78円 | 1袋 78円 |
| 卵 10個入り | 1パック 188円 | 1パック 198円 | 1パック 147円 (特売) |
| 冷凍うどん 5食 | 1パック 208円 | 1パック 248円 | 1パック 278円 |