

1年後の「ヤオコー東大和店」

城取フードサービス研究所

城取 博幸

惣菜

「攻める生鮮、惣菜部門 守るフロア一部門」

惣菜売場は、1年前と比較して売場、商品を見た印象は、「新商品が導入されて、実に楽しい売場」。商品の陳列量も1年前に比べて増えている。すなわち売上が増えているということだ。入口近くでバラ販売されている揚物は本体価格表示で、コロッケ82円、天ぷら88円と100円以下で販売され値頃感も出している。

しかし、1年経過して「名物商品」が育ったかという点では、まだ注目して見なければならぬ。昼時と夕方に二度店を見て、1年前と比べて売場、商品が変わったところを挙げれば次の通りである。

・焼き魚コーナー

売場は同じであるが、追加補充もされて陳列量は増えている。「赤魚の煮つけ」「カレイの煮つけ」「イワシの煮つけ」などが相変わらず鍋に入りバラ販売されている。高額商品の「メロのかま」も売れている感がある。

・「和風おかずパックコーナー」

開店時は売場、品揃えが貧弱であった「和風おかずパックコーナー」は売場、品揃えとも2倍以上に拡張されている。商品の動きもよいようだ。涼味麺は以前と同じスペース。

・「おかず、お弁当バイキング」

昼（13時30分まで）と夕方（16時から）の2回行われる「160円（本体価格）おかずバイキング」は17品ほど品揃えされている。ご飯64円、みそ汁48円で販売されているが、売場を見ている限りでは、「弁当」よりも「おかず」を買い求める主婦が目立った。すぐに皿が空になるほどの繁盛ぶり。

・焼物コーナーの「ローストチキン」

焼物コーナーで注視したのは、「-halfサイズの鶏ロースト」。国産鶏の-halfで665円（本体）は安く価値がある。最近では骨付きの鶏は食べるようになったが、日本ではまだ丸鶏を食べる習慣がない。今後、育成してほしい商品だ。丸、-half、四分の一、カットなどSKUを広げ品揃えがあってもいいのではないか。その上に陳列されていたカット済の商品も同じ物かと思っただけ、別物であった。どちらを主力に売りたいのかが分からないのが残念だ。

・寿司売場

開店当初は商品を絞り込んで販売していたため、普段の品揃えが見えなかったが、1年を経過して寿司売場は、寿司だけでなく「炊き込みご飯」や「おにぎり」などの品揃えもあり、楽しい売場だ。当日はマグロのすき身とスライスが載った「マグロ丼&冷やしうどん」

が380円（本体価格）で大陳され売場にもメリハリが付いている。

気になった商品



「国産ハーブ育ち鶏ローストチキン（スパイス）」ハーフサイズ 665円（本体価格）

売場に2パック陳列されていたその1パック。ローストチキンハーフサイズは、焼き色もよく、身も柔らかい。自然な味付で味もよい。このボリュームでこの価格は安い。「名物商品」として育成して欲しい商品のひとつ。



「国産骨付ローストチキン（スパイス）」カット 292円（本体価格）

骨付きのローストチキンカット。カットされているため、食べやすいのが特徴。ハーフのものと同方試食してみたが、試食した者の中ではハーフの商品の方が好評であった。



「花寿司（うどん・海鮮ちらし）」 380円（本体価格）

寿司売場に大陳されていた商品。シャリが見えないほどのマグロのすき身やスライスが載っていてボリュームがある。実に商品づくりがうまい。赤色部分が多いため食欲をそそる。この見栄えでこの価格は安いイメージを持つ。

イトーヨーカ堂はどう変わったか

目の前のイトーヨーカ堂は、ヤオコー対策として特別なことはやっていない印象。

惣菜のチルド売場では、スープ類のアイテムが増えている。

全体の印象は、惣菜に限らず加工商品の商品開発とその売場の拡大が進んでいる。

・握り寿司の低価格販売

一番の特徴は、マグネット売場にある「にぎり寿司」の安さ。

前回の調査では、にぎり寿司10貫は980円であったと記憶しているが、今回は寿司ネタの高騰にもかかわらず、にぎり寿司（梅）10貫463円（本体価格）、にぎり寿司（竹）10貫667円（本体価格）の2アイテム品揃えがされている。ヤオコーでは10貫780円（本体価格）で販売。

・「日本ハム調理済み商品コーナー」

さらに、冷蔵惣菜売場では、調理済みロングライフチルド商品が増加している。

「COOKPAD×ニッポンハム」のブランドで調理済み商品を縦割りりで展開している。

さらにその隣には、セブンプレミアムの「煮物、サラダ」のスタンドパウチ商品を陳列。パウチ商品は入口近くの日配品に売場で2カ所販売されている。



「江戸前寿司（竹）10貫」 667円（本体価格）

うに、いくら軍艦が入った価値あるにぎり寿司10貫。税込価格で720円と安い。

さらに、10貫463円（本体価格）の品揃えもある。



「炭火焼牛肉入りビビンバ」 265円（税込価格）

「COOKPAD×ニッポンハム」の商品。惣菜のチルドケースに縦割りでコーナー化されている。



「北海道産じゃがいものじゃがバター」 204円（税込価格）

どこまでコストをかけられるかが、今後の惣菜のカギ

惣菜のおかず類に関しては、バイキングなどインスタ製造にこだわる「ヤオコー」、一方、調理済みアウトパック商品を拡大する「イトーヨーカ堂」と特徴が分かれた。最近の建築費の高騰、人手不足、人件費、水道光熱費の高騰などで、惣菜部門の運営もなかなか難しくなっています。

インスタでコストをかける惣菜の経営とアウトパックでコストをかけない経営に分かれると思います。

日配部門

「攻める生鮮、惣菜部門、守るフロア一部門」

店の利益の素は、日配、ドライ食品、菓子、雑貨、酒などのフロア一部門です。攻める部門もあれば守る部門もあって当然です。生鮮食品、惣菜は新しいチャレンジを行うことでロスも多いと見ている。どこかの部門が利益をカバーしなくては店は成り立たない。

日配売場は少し守り気味で一服感がある印象。新商品の開発もあまり進んでいない印象を持った。

・「焼き魚、煮魚コーナーの縮小」

開店当初は、調理済みの「焼き魚、煮魚コーナー」は縦割りであったが、現在は売場が縮小されている。単品管理を行って自然と現在の売場になったのではないと思われる。

・「ラーメンのチョイスコーナー」

冷蔵アイランドケースのエンド部分の「ラーメンのチョイスコーナー」はそのままになっている。これからシーズンを迎える「涼味麺」がコンコース裏側の陳列になっているため、コンコース側の練製品と入れ替えれば季節感が出るように思います。

・「レディ・ミールコーナー」

「レンジ・アップ商品」は、以前は別のメーカーを扱っていたが、今回は写真にあるような商品を開発している。しかし、ケース上段では目立たない。今後成長が望める分野だけに何社か商品を集めて縦割りにした方が売上が高まると考える。

・冷凍食品の商品開発は一服感

冷凍食品の平ケースのエンド部分に、練製品のバラ販売やチルドデザートなどが陳列されているが少し違和感を持った。新商品の開発は以前ほど進んでいない。

気になった商品



「美ら海三杯酢もずく」「美ら海黒酢もずく」 各145円（本体価格）

冷蔵平ケースで売られている、もずくは、産地、酢のフレーバーなどを変えて4アイテムをPB化している。それぞれ味に特徴がある。



「国産丸大豆」納豆200g 94円（本体価格）

冷蔵ケース上段に陳列されている商品。料理用として納豆を提案。

料理用というより、昔ながらの「家族だんらん」を想像させられる商品。



「すけそう鱈のイタリアンシチュー」 340円（本体価格）

トップシールのレンジ・アップ商品。3種類品揃えされていたが1品は品切れ状態。

「あさりのクリーム煮」は、あさがたっぷり入っている。少し塩味が強いため、パスタ、パン、ご飯とよく合いそうだ。



「あさりのクリーム煮」 340円（本体価格）



「3種のデザートクリームチーズセット」 760円（本体価格）

「アプリコット&ラム」「メロン&マンゴー」「ナッツ&フルーツ」の3種のハーフサイズをパックしたもの。ワインや高級ビールのつまみとして最近人気を集めている。ホールの単品も品揃えされている。

さらなるPB商品開発がすすむイトーヨーカ堂

イトーヨーカ堂で注目されるのは、PB商品の開発の速さと、調理済み簡便商品の拡大。また、マスコミでも取り上げられた「つくるものがたり」や、チルド麺コーナーの「PB麺の素」、「冷やしスープ餃子」、「COOKPAD×日本ハムのパウチ商品」などが新商品として登場。

・「涼味麺と麺スープ」

入口から始まる日配売場のトップにPBの「麺の素」とシマダヤの「流水麺」を陳列し、簡単で新しい涼味麺の提案を行っている。残念なのは、「麺の素」が非冷で販売されていたため、冷蔵ケースに入れて商品の保存温度を揃えて欲しかった。

・「季節を提案する餃子」

餃子にも季節があることの提案。冬は「点心鍋」「水餃子」、今年の夏は「冷やしスープ餃子」をPBで開発している。3カ所陳列で売り込みを図っている。

・「中華具材とカット野菜」

「酢豚」「八宝菜」などのチルドの中華料理の具の隣には、1年前と同じように、それに使われるカット野菜が陳列されている。やり続けることが重要であることを実感する。

まとめ

ヨーカ堂の新商品開発のスピードの速さ。

ヤオコーの日配品の商品開発は一服感があるのに対し、イトーヨーカ堂は、店を見るたびにPBの新商品が増えている。スーパーマーケットでもコンビニ並みのスピードで商品開発がされている。ヨーカ堂が注力している商品は、パウチタイプのロングライフチルド商品。今後、ロングライフチルド商品が注目を集めそうだ。



「豆乳と食べるおぼろ豆腐」 138円（税込価格）

豆腐、豆乳とも豆乳濃度が非常に高い。濃厚な味を楽しみたい人のためのおぼろ豆腐。



「納豆屋の意地」40g X 3 138円（税込価格）

国産大豆の中粒を使った納豆。「旨みだれ」のダシの強さが特徴。



「冷やしスープ餃子」 12個入り 203円（税込価格）

冷やして食べるスープ餃子。トマト、キュウリなどの夏野菜とあっさり食べられるのが特徴。



「ジャージャー麺の素」 178円（税込価格）

2～3人前の商品。シマダヤ「流水麺」も2人～3人
麺を水で洗い、麺の素をそのまま上にかけるという新提案。



「トマト麺の素」 178円（税込価格）



「汁なし担々麺の素」 178円（税込価格）