

カネスエ 小型店「FELNA 浄水店」

城取フードサービス研究所

城取 博幸



企業のコンセプトは「おいしいもの、いいものだけを」

「Felna」の店の大きさは250坪程、営業時間は朝10時～19時30分。レジ4台、精算機8台。生鮮食品、惣菜は全てアウトパック商品でインスタ加工はない。「EDLP価格戦略」を取って低価格で販売している。また、スタッフは女性中心であるのも特徴。競合はバローとえぷろん食品館。

店の印象はドイツの「ALDI」「RIDL」を思わせるような店。ダンボールカットで商品を陳列する「ボックスストア」スタイルではないが、「価値ある商品を破格値で売る」という点では、ドイツのALDI、RIDLによく似ている印象を受けた。ただし、ハードディスカウントのように商品を極端に絞り込んでいる訳ではない。小型店でも生活に不自由しないだけの品揃えはされている。

店のレイアウトは、冷蔵多段ケースを「コの字型」に配置し、入口から、青果の軟弱野菜を壁面の冷蔵ケース、土ものなどは反対側の常温ケースで販売。常温ケースは特注のロールタイプの什器を使用。もやし19円（本体価格、以下本体価格）などの破格値商品が並ぶ。野菜、くだもの鮮度は良い。野菜の続きには同じ什器でドライ食品の単品大陳を行っている。青果の冷蔵多段ケースの続きには、日配の納豆、練製品、中華の冷蔵品。こんにゃく、煮豆は常温売場販売されている。価格は納豆3段重ね59円、生ちくわ87円、こんにゃく、煮豆79円。79円、89円、99円の価格表示がよく目につく。

さらに進めば鮮魚売場。刺身の3点盛りが1パック399円、かつおのたたきが1パック

299円、さんま2尾159円、鯖フィレ2枚入り199円と破格値の商品が並ぶ。オーラルアウトパックとは思えないほどの鮮度と商品のボリュームだ。

続きの精肉売場では、オーストラリア産牛小間切れ100g159円、カナダ産カタ小間切れ100g99円、牛豚ミンチ100g79円、鶏ムネ肉100g39円、鶏もも肉100g69円と精肉コーナーでも低価格で販売している。商品の陳列ボリュームもありインスタ製造の精肉売場と遜色ない。

第3コーナーには、ドライ食品が大陳されて、日配、パンコーナーへと続く。食パン6枚切れ69円などが並び、壁面の冷蔵ケースには、無調整牛乳1ℓ149円、100%果汁97円、プレーンヨーグルト89円、豆腐350g29円、3個パック59円など圧倒的な安さ。

第4コーナーの惣菜コーナーでは、259円の弁当、いなり寿司8個199円、鶏の唐揚げ100g109円のアウトパック商品。こだわりの「旬楽膳」ブランドも品揃えされている。何品か試食してみたが、原料にこだわるなど決してチープな商品ではなかった。

PCセンターの温度管理、品質管理、衛生管理が高鮮度を実現

野菜、くだもの、鮮魚、精肉もインスタ製造であれば、高鮮度が保たれるというわけではない。売れ行き、在庫状況によって鮮度は日によって変わってくる。インスタ製造の鮮度がバラつきあるとするならば、センターパックで一定鮮度の商品を安定供給した方がよいという考え方もある。そのためには、PCセンター、惣菜センターの店着までの温度管理、品質管理、衛生管理が重要になってくる。この環境が整い高鮮度が保てれば、あえてインスタで製造する意味がなくなる。その点、この店はうまく行っている感じがする。

定価販売を基本に、生鮮食品、惣菜は鮮度を維持するために「売り切れ御免」

一般的なスーパーマーケットは値引きロスを見込んで高値入れをしているが、この店は、最初から値引きを前提にせず、低値入の「EDLP」で販売している。売場に穴が空いた箇所には「完売」のPOP。「商品は〇〇日に入荷いたします」と書かれている。店内では「20%引き」の値引きシールをたまに見かけるが「半額シール」が見なかった。夕方に色が変わった刺身や寿司が半額になっていても買う気がしない。そうであれば、鮮度よりうちに売り切り、後はない方がよいという考え方もある。

閉店が19時30分から、深追いをして「見切り売上」を期待している店ではなく、あくまでも「定価販売（店設定価格）」で鮮度の良いものを販売したいという考えのようだ。そのためには、高鮮度や高品質を要求される生鮮食品や米飯、寿司、揚物などの惣菜は「売り切れ御免」の割り切りが必要となる。いくらおいしいものでも時間が経てば、細菌の繁殖、酸化、乾燥が進み味は落ちる。ここに、「おいしいものを、いいものだけを」のコンセプトが売場に生かされているように思う。

ドイツのALDI、LIDLのように、「ガス置換」「スキンパック」「深絞りパック」「真

空包装」などの保存技術、包装技術がさらに進歩すれば、生鮮食品、惣菜の賞味期限が伸び、値引きロス、チャンスロスは格段に少なくなり、店の強みがさらに生かされると思う。オールアウトパックで鮮度、品質重視、低価格の小型スーパーマーケットの将来に期待したい。



PB「完熟パインキューブ 大」 1パック 199円(本体価格 以下省略) 消費期限 15年6月20日 (6月18日購入)

フィリピン産の完熟パイナップルのカット。大陳して売り込みを図っている。食べごろで香りもよく、糖度が驚くほど高い。味、価格、ボリュームとも満足のいく商品。



「千切りキャベツ」 3人～4人前 99円 加工日15年6月17日 消費期限」15年6月20日 (6月18日購入)

愛知県産のキャベツを使用した千切りキャベツ。99円の割には結構なボリュームがある。殺菌臭もせず、パサつきはなくジューシーで食べやすい。



「子大豆もやし」 1袋59円 製造日15年6月15日 消費期限6月18日

特殊な袋を使いそのまま電子レンジ（600W約3分）で加熱するというもの。もやしも「RTH商品」の時代になってきた。餃子や揚げ物の付け合せにちょうどいい。



PB「刺身3種盛（びんちょうマグロ たるイカ、ブリ）」 1パック 399円 消費期限当日

ツマは敷かれていないが、びんちょうマグロ6枚、たるイカ3枚、ブリ3枚、海藻サラダが付いて399円は安い。変色やドリップの出でならず、センター加工品の割には鮮度、味は良かった。



PB「無塩せき ポークウィンナー」1袋 239円 8本入り 賞費期限15年6月19日（6月18日購入）

製造工程で発色剤の「亜硝酸塩等」を使用していない。国産豚肉、天然の羊腸を使うというこだわり。ここにも「おいしいもの、いいものだけを」のこだわりがある。



PB「100% オレンジジュース」1000ml 1パック 97円

PBのリンゴ、オレンジ、フルーツミックスは100%果汁1ℓ。まったりとした濃厚さは少ないが、さっぱり、すっきりとしているため、ガブガブ飲めるタイプのオレンジジュース

ス。



PB「素晴らしい朝の食パン」 6枚切り 69円 消費期限15年6月20日（18日購入）
大手メーカーが製造しているPBの食パン。69円は破格値だが、ふんわりと柔らかくチーズ感は全然ない。



PB「だし香る国産豚ロースカツ丼 ミニ」 1パック199円
国産豚を使ったミニロースカツ丼。売れ筋だけに2SKUの品揃え。「煮込み」ではなく「あんかけタイプ」。温めるとさらにダシの香りが際立つ。ご飯もよく炊けている。



PB「まんぷく にぎり寿司」12貫 1パック 399円

にぎり寿司8貫に、中巻寿司2巻、いなり寿司2巻で399円は破格値。アウトパックの割にはネタの鮮度がよい。シャリも酢が飛んでいない満足のいく商品。



PB「やわらか鶏から揚げ」6個入り 134円

これも破格値商品。6個で150g以上の内容量がありそうだ。そのままでも食べられそうだが、「電子レンジで温めてください」というシールが貼られている。



PB「北海道産男爵 ポテトサラダ」 177g（100gあたり88円） 1パック155円

北海道産男爵芋を使ったポテトサラダ。大き目カットの芋のホクホク感がいい。味もしっかりとしている。少し濃い目の味付け。