

日本に根付くか？ オーガニック&ナチュラルストア・旬楽膳徹底分析」

カネスエ 旬楽膳

城取フードサービス研究所

城取 博幸

10年先を行く日本のナチュラルフーズ専門店

自然食品（ナチュラルフード）を扱うカネスエ「旬楽膳」

ホームページには「足ル知ル生活」 知足～感謝～幸福（足るを知れば、感謝の心が生まれ、幸福につながっていきます）と書かれています。

旬楽膳地アミ店を視察。開店から8年経過したという。店の大きさは300坪ほど。営業時間は10時～20時。駐車スペースは約20台、すぐ近くのアオキスーパー競合店。

ナチュラルストア「食楽膳」は現在3店舗。特殊な品揃えで、なかなかすぐにはマネのできない店かも知れない。今、オーガニック、自然食品がブームになっているが、10年以上前からコツコツと商品開発を行い販売している歴史がある。

アメリカでナチュラルフーズを販売する「WHOLE FOODS」、ドイツのオーガニックスーパー「BASIC」、家庭料理の冷凍レディ・ミールを販売するイギリスの「COOK」。これらの店は日本にはなかなか見当たらなかったが、それに近い店が日本に存在していることに驚かされた。今回店舗を視察し商品を購入し試食してみた。

生鮮、惣菜、ベーカリーのバックヤードを持たない店。

店の特徴は、PB商品、オリジナル商品を中心に、アウトパック商品とバイキングレストランを運営。品揃えは、オーガニック野菜、化学調味料無添加の惣菜、日配商品、遺伝子組み換え飼料も、抗生物質を与えていない豚肉、無塩せきの加工肉、化学合成添加物無添加の調味料、パン、化粧品などである。

ナチュラルフーズ・バイキングレストランでは、

平日の午後1時に行ったが、50席ほどのテーブルはほぼ満席。女性、家族連れが中心。店で販売しているオーガニック野菜料理が主なメニュー。肉を使った温メニューも何品か品揃えされている。勿論化学合成の調味料は使用されていない。柑橘類やダシを強くし塩分を極力控えているのも特徴。

「コの字型」に冷蔵ケース、冷凍ケースを配置したシンプルなレイアウト

通路は左回りのワンウェイ方式。入口の正面はくだもの売場、続いてコンコース壁面は、アウトパックの惣菜売場、「旬楽膳」オリジナルの惣菜で、その日に売り切る惣菜と、1週間以上賞味期限のある包装惣菜がズラッと並ぶ。その先には、冷凍魚、冷凍肉のリーチンケース。通路反対側の冷蔵ケースは魚の塩干売場。生魚、刺身、生寿司などは扱っていない。続きにアウトパックの鶏肉、豚肉、牛肉、加工肉のコーナー。

第2コーナーのマグネットは豆腐から始まる和日配売場、第3コーナーにかけて洋日配売場へとつながる。第3コーナーから第4コーナーは、PB商品、オリジナル商品を中心にした冷凍食品、冷凍品のリーチンケースが並ぶ。その続きがパン売場となっている。

ドライ食品、菓子、雑貨、化粧品の Gondola は片面 11 本を配置。中通路は設けず長めの Gondola が続く。化粧品の品揃えも充実している。

店長、仕入れ担当者、納品業者が行う定期セミナー

販促は、会員を中心にした「店内会員様特別企画」とうチラシが発行されて、会員にお買い得品を提供している。店内のプライスカードには「通常価格」と「会員価格」の両方が表示されている商品もある。また、店の一番の特徴は、店長、売場責任者、食品メーカーを講師にした「ワークショップわくわくワイワイ」が定期的で開催され商品説明や試食を行っている。こうした努力が店を支えている。

野菜、くだもの売場では、有機農産物の月別扱いカレンダーが掲示してある。

店の一番の売物は「有機農産物」である。売場に表にまとめてそれが表示されている。

7月の有機農産物のカレンダーには、玉ねぎ、人参、ばれいしょ、長芋、ごぼう、大根、生姜、ニンニク、ねぎ、キャベツ、レタス、サニーレタス、ブロッコリー、ホーレン草、小松菜、水菜、ニラ、大葉、ベビーリーフ、キュウリ、南瓜、トマト、茄子、ピーマン、オクラ、とうもろこし、いんげん、キューイフルーツなど、約 30 品目が青果売場で売られている。有機のくだもの数は少ない。

自然食品、オーガニック野菜を使い、化学調味料も使わない惣菜

オーガニック野菜、ドライ食品の品揃えもさることながら、それらを使ったアウトパックスの惣菜の品揃えにも驚かされる。惣菜の商品製造元は「カネスエ商事八幡店」となっている。もう 1 店舗の店から供給しているのだが、どれも賞味期限が長いことが特徴。惣菜のセミロング（7日～10日程）、ロングライフチルド（30日以上）、冷凍食品の商品開発では群を抜いている。「保存技術と包装技術」の深堀でそれを実現させている。また、「ロスを出さない品揃え」にもなっていて、3日間視察したが「値引きシール」なるものは殆ど見なかった。群を抜いたPB商品、オリジナル商品の開発への執念が感じられる。

「横糸の通った品揃え」で 4 温度帯の品揃えを実現

「野菜カレー」を例にとれば、ドライ食品売場の「野菜カレールー」は、「動物性原料（油脂、ブイヨン、エキス）不使用、糖質 30%カット」したもの。さらにPOPで、「このカレールーはレストランでも使われています」書かれている。オリジナルの野菜カレーは、チルドカレー（野菜とルーがセット）、冷凍カレー（ルーのみ）でも販売されている。

レストラン、チルド、冷凍、ドライと「4温度帯」で同じ商品が販売されている。「横糸」がしっかり通っている。ほんの一例だが、なかなかマネのできないこと。

フレンドリーなスタッフの対応

レジ台数はサービスカウンターを含めて 6 台。商品のサッカーもしてくれる。接客、サービス、言葉使いもすこぶるいい、それでいてフレンドリー。固定客が多いせいか客とのコミュニケーションもよくとれている感じである。駅への行きかたを教えてくれるなど店頭販売のスタッフも親切であった。

店のコンセプトである「足るを知る」商売

老子は、「足るを知るものは富み、強めて行う者は志あり」と言っています

満足することを知っているものは富者であり、努力している者は志ある者

「足るを知る」とは、簡単に説明すれば「欲張らない」「腹八分目」「割り切り」。「定価（設定価格）で商品を販売するのが商売の基本」。300坪ほどの店であるが、鮮魚、精肉、惣菜、ベーカリーのバックヤードを持たないという割り切り。サンドイッチや巻寿司などの日付けの短い商品も若干品揃えはあるが、定価で売り切りロスを出さないよう心掛けているように思う。今のスーパーマーケットは欲張り過ぎているように思います。「高鮮度」「コモディティ」「ミール・ソリューション」「上質、高質」「グルメ」さらに、最近ブームになりつつ「オーガニック」「ヘルス&ビューティー」まで加えようとしています。何を売りたいのか分からない店が増えています。

「オーガニック&ナチュラルフーズ専門店は、日本に根付くか？」と問われれば、店規模はどうであれ、オーガニック商品を提供したい、無添加の商品を提供したいという「強い志」があれば地方都市でも可能だと考える。そのためには、「足るを知る」すなわち、何かを切り捨てるかの「割り切り」が必要である。

「旬楽膳」は10年以上かけてこのビジネスモデルを完成させた。そう簡単にできた店ではありません。「強めて行う者は志あり」強い志を持って取り組まれてきたように思います。「モノマネ」ではできない。今回の「旬楽膳」の店づくり、品揃え、PB商品の開発、サービスは大いに参考になった。「旬楽膳」は、日本の10年先に行く「オーガニック&ナチュラル専門店」の姿であるような気がします。



自然食レストラン「RAKUZEN」

ランチビュッフェ1280円（ライス、パンは別料金）、デザートビュッフェ780円 15時ラストオーダー、16時閉店。女性スタッフを中心に活躍している。気どりのない柔らかい接客でいい印象を持った。旬楽膳で販売している「旬の有機野菜」や「特別栽培野菜」などの食材を使用したレストラン。「深掘り」はするが、夜の営業をしないなどの「深追い」はしていない。農産物直売所のバイキングレストランでも、昼で営業を止める店が多い。



オーガニック野菜、化学調味料を使わない調味料で味付けした料理。スパイス、果汁などを使い薄味に仕上げている。デザートも品揃え豊富だ。奥中央が人気の「野菜カレー」、チルド商品、冷凍食品、ドライ食品でも同じ物を販売している（4温度帯の品揃え）。店で扱っている「アップルジュース」2種類の飲み比べも行っている



「店内会員様特別企画」と「ワークショップわくわくワイワイ」 6月講座名

「地産地消！愛知県産トマトを使用したケチャップの美味しい理由」

「穀物菜食のすすめ」

「和菓子商品開発部」

「野菜と産地と生産者の寺澤流選び方」

「無塩せきとは？ 更に無添加への挑戦」など

「つるりん水餃子の美味しさのひみつと美味しい食べ方」

「安全な乳製品をとどけるために。遺伝子組み換え飼料の取り組み」

どれも興味をそそるテーマだ。外部講師や仕入れ担当者がお客を集めて講義を行っている。

購入商品して試食してみた

会員価格での表示であるため、非会員価格はもう少し高めになる。当日入会して会員価格で買うこともできる。



DOLE「ペルー産 オーガニックバナナ」 3本 299円（本体価格 以下表示略）
香りが良く青臭さが無い。それほど特別甘い訳ではないが、オーガニックということで安心、安全をうたっている商品。



ニュージーランド産「オーガニックキューイ」1個 159円
熟しかたも程よく食べごろ、香りがよく糖度も高い。バイキングレストランでも人気が高いアイテム。



「長野県産 有機栽培ベビーリーフ」 1袋 159円
葉は1枚1枚しっかりとっていて潰れや腐りはない。独特の苦みがある野菜だが、オリーブオイルやドレッシングと絡めると食べやすくなる。

ガス置換チルドの揚げ物シリーズ

賞味期限が長いことから「ガス置換」であると考えられます。保存料などを使わずに賞味期限を長くした努力には頭が下がる。



PB「チキンカツ」1枚入り 199円 保存温度10℃以下 賞味期限15年6月29日（6月18日購入）

厚切りの鶏ムネ肉を使った油調済みのチキンカツ。ソースをかけるためか塩味は殆どついていない。ボリュームがあり食べごたえがある。



PB「牛肉コロッケ」2個入り 259円 保存温度10℃以下 賞味期限6月25日（6月18日購入）

大き目のコロッケが2個入った商品。衣はサクッとは行かないが、レストランで手づくり

したような商品。牛肉とじゃが芋、野菜との味のバランスがいい。



PB「鶏竜田揚げ」200g 499円 10℃以下で保存 賞味期限15年7月1日（6月18日購入）

鶏ムネ肉の塩竜田揚げ。衣も少なく塩加減が絶妙。ムネ肉は柔らかく、これだけの商品を作ったことに感心する。今回の一押し商品。賞味期限の残りからしても、決して安くはないが売れ筋商品であると見た。冷凍食品売場にも同じ物が売られている。

低温殺菌包装トレー入り RTH商品

「湯せん」または「電子レンジ」で加熱して食べる商品。低温殺菌されたチルド包装惣菜。有機栽培の野菜の旨みを楽しむため、野菜は別に包装されている。これらトレーシリーズは、一般価格699円（本体価格）、会員価格399円（本体価格）と表示されている商品。会員価格で購入したが、どれも699円の価値のある商品。



PB「恵那どりのみぞれ煮」 1パック 399円 賞味期限15年6月24日（6月18日購入）

精肉売場で売られている「恵那鶏」を調理したもの。鶏モモ肉と玉ねぎ、人参は入った袋に、みぞれソースが別添されている。鶏肉は臭いも少なく柔らかく、みぞれソースとよく合う。



PB「とろとろ牛肉と大根の豆煮込み」 1パック 399円 賞味期限15年7月2日（6月18日購入）

牛肉と大根、豆は別々に包装されている。大きくカットされた牛肉がゴロッと入っている。トマト味は野菜の方につけられている。大根もよく中まで味が入っている。この牛肉のボリュームで会員価格399円は安すぎる。



PB「Piri辛エビのチリソース煮」 1パック 399円 賞味期限15年6月23日（6月18日購入）

これも野菜とエビチリの包装を分けてある。玉ねぎをトロトロまで加熱しているため、人参は少し柔らかいが気にならない。エビチリはエビの量も多く本格的な味。



PB「イタリア風ミートボール」 1パック 399円 賞味期限15年6月25日（6月18日購入）

ミートボール2個と野菜は別々に包装。トマト味は野菜の方につけられている。レストラ

ンのバイキングにもある、麦をボイルしたものも中に含まれている。



冷凍カレーの写真 外側はカットしてください。商品のみの写真をお願いします。

PBチルド「ごろごろ野菜のビーフカレー」 1パック 399円 賞味期限15年6月22日（6月18日購入）

PB冷凍「ベジタブルカレー」3食入り（ボイル野菜なし） 1箱599円

レストランで人気の野菜カレー。ルーとボイル野菜を分けて包装。ボイル野菜は若干水分が出ているが、捨てずにルーと混ぜれば気にならない。同じ物が冷凍食品売場でも商品化され販売されている。



PB「きのこと温野菜のハンバーグ オニオンソースかけ」 1パック 399円 賞味期限15年6月30日（6月18日購入）

ハンバーグ、きのこ、オニオンソースはそれぞれ別々に包装されている。ハンバーグとき
のこを盛り付け、その上からソースをかける。きのこのシャキシャキ食感もよくオニオン
ソースともよく合う。これもレストランで出してもおかしくない商品。

ポイル殺菌 袋入り RTH商品

有機野菜、化学合成の調味料を使わないで味付けした商品。

料理を真空パックし、さらに二次殺菌し日持ちをさせた商品。湯せんで温めて食べる商品。



PB「デミグラスハンバーグ」1袋199円 賞味期限15年7月1日(6月18日購入)
牛豚のハンバーグをデミグラスソースで煮こんだ「煮込みハンバーグ」。混ざりものが少な
いため肉の食感が楽しめる。デミグラスソースの味も本格的。



PB「トマトソースハンバーグ」 1袋 199円 賞味期限15年7月1日（6月18日購入）

牛豚ミンチのハンバーグをトマトソースで煮込んだ「煮込みハンバーグ」。これも混ぜりものが少ないせいかハンバーグはしっかりとした食感。天然素材だけで作ったトマトソースも自然でおいしい。



PB「マグロハンバーグ」1個 199円 賞味期限15年7月3日（6月18日購入）

マグロがたっぷり入っているため、少し硬めの食感。好みは分かれると思うが、賞味期限からして人気のある商品のようだ。



PB「野菜ハンバーグ」1個 199円 賞味期限15年7月1日（6月18日購入）
野菜がたっぷり入って、フワツとして野菜の旨みがよく出ている。これも賞味期限からして人気があるようだ。



PB「ふわふわ豆腐ハンバーグ」1個 199円 賞味期限15年6月29日（6月18日購入）
こだわりの豆腐と有機野菜、無添加調味料を使ったハンバーグ。フワツとした食感で素材の味がよく出ている。



PB「しっとり鶏レバーの甘辛煮」1袋 499円 賞味期限15年7月5日（6月18日購入）

レバーの煮込みは時間が経てば硬くなったり、臭いが気になるものだが、この商品にはそれが無い。高額品だが賞味期限が15日も残していることから売れ筋商品のようなのだ。



PB「お鍋一つで鶏のトマト煮込セット」1袋399円 賞味期限15年6月26日（6月18日購入）

じゃが芋、人参、パプリカ（赤、黄）の袋と、トマトソースで煮込んだ鶏肉とに区分され

ている。野菜を分けることで野菜の個々の旨みと別添のソースの味を楽しむ料理。思わず箸が進む。



PB「サラダのトッピング具」 1袋399円 賞味期限15年6月25日（6月18日購入）

サラダのトッピング用具材セット。加熱済の人参、さつまいも、南瓜のに入った袋と、豆類が入った袋、鶏ムネ肉の3区分になっている。野菜も豆類は程よく加熱されて食感がいい。鶏肉も柔らかい。どれも薄く味付けされ素材の味を邪魔していない。



「人参サラダ」 1パック 70g 229円 賞味期限15年6月27日（6月20日購入）

バイキングレストランでも扱っている有機栽培の人参サラダ。大型パックでも販売されている。ガス置換で1週間の賞味期限がる。玉ねぎ酢、菜種油、塩だけのシンプルな味付けで人参の旨みを引き出している。



ドイツ「オーガニック全粒ライ麦パン(ゾンネンブルーメン)」250g 1袋309円 賞味期限16年4月12日(15年6月18日購入)

ライ麦全粒粉とひまわりの種でつくられたサワーブレッド。乳酸菌が生きているため常温でも日持ちがする。薄くカットされていて、テンペを思わせるような食感。



PB「国内産有機大豆100% 手盛り寄せ豆腐」250g 119円 賞味期限15年6月22日(6月19日購入)

消泡剤不使用、奥能登の海水にがり使用。豆乳濃度も高く、大豆の旨みとにがりの甘さを感じさせる寄せ豆腐。



PB「全糖 無りんすり身のちくわ」3本入り 1袋119円 賞味期限15年6月24日（6月19日購入）

重合リン酸塩、保存料、大豆たんぱくを使用していない生ちくわ。原料にタラ、グチを使用。大豆タンパクや卵白を使っていないためしっかりとした食感。いやな後味もない。



「全粒粉入り 冷やし中華」2人前 1袋399円 賞味期限27年6月22日（6月19日購入）

北海道産小麦粉と全粒粉をミックスし、モンゴル産のかんすい、岩塩を使用。化学合成のかんすいは使用していない。つるつるとした食感で無添加のオリジナルスープとの絡みもよい。



「有機のマーガリン」 160g 1箱599円 賞味期限15年10月9日（6月19日購入）

「オーガニック トランス脂肪酸フリー ショートニング」680g 1パック 999円

マーガリンにしてはかなりの高額品。POPには、トランス脂肪酸0.5%と記入。0.5%はかなり低い含有率。そのほか粉売場にはオーガニックのトランス脂肪酸フリーのショートニングも品揃えされている。



「有機玄米 ほうじ茶」 330ml 1本 119円

有機栽培された国産の玄米と有機ほうじ茶を使用。有機JAS規格適合商品。

香ばしい香りが漂い、苦みもなく飲みやすいほうじ茶。



PB「唐揚げ粉 (醤油)」100g 1袋 169円

カネスエの唐揚げに使われている唐揚げ粉。「化学調味料」「保存料」「着色料」不使用。「アミノ酸等」の表示もない。まったく自然の食材から作った唐揚げ粉。



PB「有機玄米粥」200g 1袋 199円

有機栽培の玄米をじっくりと炊き上げたレトルトパウチのおかゆ。味付けは塩だけ。



「味噌も具も有機そだちのお味噌汁」 3食入 1袋199円

有機栽培の味噌だけでなく、「有機豆腐」「有機ほうれん草」「有機ねぎ」を使っているというこだわりよう。化学調味料も使っていない。



「無塩せき 倉敷 ベーコン」 120g 1袋 379円 賞味期限15年7月4日(6月19日購入)

着色料、発色剤、化学調味料、保存料を一切使っていないベーコン。思ったほど色はくすんでいない。これが添加物を使わない本来の色。



「植物素材の本格カレー 中辛」 6皿分135g 1袋399円

レストランの野菜カレー、PBチルドカレーセット、PB冷凍カレーと4温度帯で品揃えされている野菜カレーのフレーク。油脂、ブイヨン、エキス類は使用されていない。



PB「天然醸造 有機醤油」300ml 1本399円

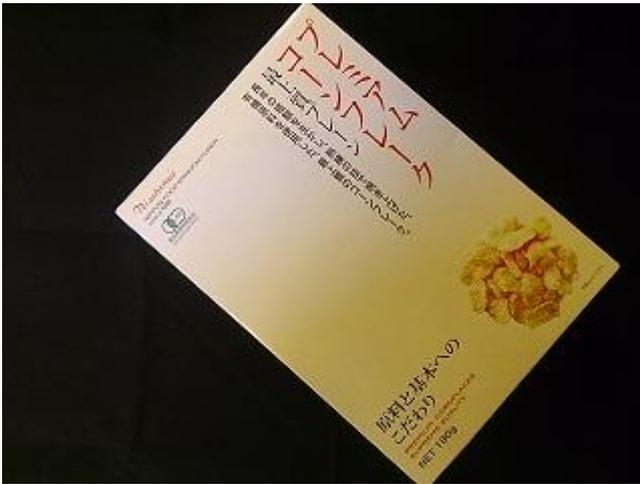
PB「濃いこくだし 粉末パック」6g×18 1袋399円

PB「オーガニック 黒砂糖」450g 1袋599円

PBの基礎調味料の殆どがオーガニックや無添加商品。これらの調味料を使った惣菜やレストランのメニューが作られている。どれも香りがよい。



「オーガニックチョコレート カカオ 46% 70%」 各1パック 349円
フランス製アガベパウダーで甘味を付けたオーガニックチョコレート。カカオの香りと上品な甘さが特徴



「プレミアム コーンフレーク」180g 1箱 399円
「有機原料を使った最上質のコーンフレーク」コーンフレークの製造には80年の歴史を持つ北海道のメーカーが自信を持って奨める商品。