

ライフ セントラルスクエア押上駅前店

城取フードサービス研究所

城取 博幸

惣菜部門

惣菜強化型の2層タイプの都市型店舗

押上、業平地区は、スカイツリー内にレストランはあるものの、外食の件数が少ない地域です。また、押上駅から浅草駅までは大きなスーパーマーケットはない。本格的スーパーマーケットの出店を長年望んでいた地域だ。それだけに期待は大きい。店は地下1階売場と1階の2層で、地下1階は生鮮食品、日配、菓子、食品売場で、1階部分は、惣菜、カフェ、酒、雑貨をゾーンニングしているのが特徴。惣菜と生鮮惣菜が分かれてしまったのが少し残念であるが、ソラマチの専門店に比べてもそれほど遜色のない惣菜売場は期待できそう。惣菜売場は常ににぎわっている。

あらゆる可能性にチャレンジする惣菜

1階には、スカイツリー側2カ所、四つめ通り側に1カ所の合計3カ所の入口がある。スカイツリー側右側の入口を入れば、右側に惣菜部門が自前で運営する「L I F E C A F E」、フランチャイズではないため開店当初は少し混乱が見られたが、次第に落ち着きを見せてきている。さらに進むと左側に「フレッシュジュース」の売場。スペイン製のオレンジ絞りマシンを導入し、絞ったのジュースを提供。さらに進めば、中心の「お弁当バイキング売場（ご飯、おかず、サラダをチョイス）の周りを主食となる「弁当、丼」「おにぎり、おこわ」「寿司」「インスタアベカリー」「サンドイッチ」で取り囲む。どの方向を見ても食欲をそそるような惣菜の主食が並ぶという、うまいレイアウトがされている。

第2コーナーを過ぎれば、「揚物」「グリル」「中華」などのホットデデリ。開店時には「ロブスターテルミドール」「牛タンシチュー」「キッシュ」などの洋食が並び目を引く売場を作っている。さらに、各部門から集めた「サラダコーナー」「和惣菜コーナー」「レンジアップ商材」「チーズの量り売り」と、「メインディッシュ」「サイドディッシュ」「おつまみ」「おやつ」をゾーンニング。これも、うまくまとめている。少し気になるのは、和惣菜とサラダのレイアウトだ。サラダは彩が鮮やかであるが、和風煮物は黒、茶色が多く地味である。レイアウトを変更した方が、壁面の売場が華やかになるような気がする。「カフェ」「主食コーナー」「メイン、サイドコーナー」ともスーパーマーケットの惣菜の可能性にチャレンジした売場だ。

採算をどう合わせるかが課題

SMの惣菜の可能性を追求することはいいが、「売上、粗利益、ロス、人件費との戦い」という課題が残る。惣菜部門の永遠の課題であるが、その点は、惣菜センターをうまく活用して70%までセンターで作し、残り30%を店で手を加えるだけの仕組みが出来て省力化に役立っているようだ。都市型SM惣菜では関西地区で実績があるため、その点は初めてではない。首都圏でも、あらゆる面でモデルになるような惣菜に期待したい。

揚げ物売場

開店当日の揚げ物バラ売場では、「ジューシーメンチ」を 10 皿程売場に出し、試食販売を行っていた。ソースのかかったものも含めて1個 99 円で販売。肉たっぷりでジューシーなメンチカツで価値ある商品 陳列ケース下にはソースを関連陳列



揚げ物売場

「北海道小樽名物の若鶏をまるごと半身使用した唐揚げです」と手書きPOPに書かれている。この地域は、「立石の鶏房」など鶏の半身揚げの名物店がある。鶏の半身揚げは馴染みがあるため、名物化しそうな商品



若鶏の半身揚げ 1パック 580円 (税抜き価格 以下略)

小さめの鶏の半身を骨付きのまま唐揚げにしたもの。「CENTRAL SQUARE」の帯が貼られている。見た目は少し黒いが、自然な味付けでうまく揚げてある。試食会で一番人気の商品であった



「グリルデリカ」コーナー

グリルコーナーでは、カップ入りのグリル6種、ハンバーグ、パン付きの牛タンシチュー、ロブスターテルミドール、生ウィンナーのグリル、キッシュなど、今までスーパーマーケットでは扱っていないメニューを品揃え 高額品はパンフレットを作り、注文で販売してもいい



「ロブスターテルミドール」2個入り 1960円

ロブスターを半分にカットし、上にチーズをかけてオーブンで焼いたもの。普段の料理ではないが、結婚式など「ハレの日」にはよく食べられる料理。



「ベーコンとトマトのキッシュ」ホール 1パック 1000円

パイ生地のタルトの中に、卵、生クリーム、トマト、ベーコンなどを入れてオーブンで焼いたもの。「Delichoice ライフのこだわりデリカテッセン」のシールが貼られている おいしそうに焼けている



「4種のハーブの生ウィンナープレート」 1パック 298円

生ウィンナーをグリルしたものの。下にはベーコングリル、じゃが芋も添えられている。ハーブ入りの生ソーセージはまだなじみは薄い、298円の価格設定は値頃



手づくりプリン 1パック 99円

惣菜売場のプリン 牛乳、たまご、カラメルソース、バニラエッセンスで作った手づくりプリン。さらに、卵黄を加えているため、卵の味が濃厚で手づくり感がある



弁当売場

アウトパック、インストアを含めた弁当売場。「インストアの弁当もキット化されて生産性を高めている」という。「健康弁当」「ミニ弁当」の品揃えも多い。



ひじきご飯と豆腐ハンバーグ弁当 498円

「管理栄養士一押しの弁当」カロリー500Kcal以下の帯が貼られている。Na1478mg 豆腐ハンバーグ2個、醤油卵半分、オクラ、ヤングコーン、パプリカ、小松菜と油揚げの煮びたし、人参と野菜たっぷりの弁当。季節の野菜が少し欲しかった。



三元豚の厚切りとんかつカツ丼 1パック 498円

「チルドポーク使用 操舵鯉、鯖、昆布から出汁をとった 自社製タレが決めて！」と帯に書かれている。ダシの味も自然で飽きない味。難を言えば、豚肉は柔らかいが、もう少し豚肉の食感が欲しい



寿司売場

店の中に作業所を設置し、目の前で寿司を製造している。ネタの鮮度、色もよい。丁寧に商品づくりがされている



具だくさんこぼれ寿司 1パック 598円

マグロの剥き身、カニ、いくら、ウニ、サーモン剥き身がたっぷり載ったこぼれ寿司

下はキュウリ入りの中巻寿司が各2貫。キュウリを使うことで食感が良くなる。思う以上にボリュームある。



サラダ売場

生鮮3部門、惣菜のサラダを集めたコーナー。大型のローストポークサラダ 980円やローストビーフサラダの品揃えもある。大型パックは千切りキャベツだけでなく、もう少しベビーリーフを使ってはどうか



サーモンとクリームチーズの彩サラダ 1パック 358円

カロリー50%カットのドレッシングを添付。サーモンとクリームチーズを交互に挟み「カプレーゼ風」に盛合せたもの。サーモンとクリームチーズの組み合わせがよく、試食会では評判がよかった。



惣菜カフェのピザ 各 300 円（税抜き）

インスタベーカリーのピザの他に、直営のカフェでも焼き立てのピザを扱っている

「マルゲリータ」「ベーコン&バジル」「パンチェッタ スピナッチ」の 3 種。皮はパリパリの本格的イタリアピザ



日配売場

和日配のレイアウトは分散したが、広めの売場を確保

地下610坪、1階450坪、合計1000坪以上の売場面積があるため、和洋日配とも十分な売場を確保することができた。日配売場は、地下1階の生鮮ゾーンにレイアウトした。青果側に和日配の「漬物」「豆腐」などの水物売場と冷蔵平ケース、第2コーナーから第3コーナーにかけては、コンコース中央にセミ多段に「佃煮」「生めん」コーナーを配置。コンコース壁面の多段ケースには「納豆」「練製品」「こんにゃく」「中華」をレイアウト。野菜との料理関連を考えれば、「こんにゃく」と「練製品」が野菜売場と離れてしまった感がある。漬物と入れ替えるのも一案。

洋日配は、第3コーナーから第4コーナーにかけてゾーンニング。牛乳、豆乳から始まり、健康飲料、果汁、乳飲料へと続く。売場の特徴は、「ハンディタイプ飲料」の売場拡大。

「チルドスイーツ」、「プリン、ゼリー」、「ヨーグルト」は短めのアイランドケースを使用し動線に対し横に冷蔵ケースを設置している。パン売場はNBのパンと木村屋総本店のパンのゴンドラの2台、さらに平台を活用。パン売場近くに乳製品、ジャム、ハチミツなどの甘味料。パン売場に向かっているそれらのエンドは目を引く。第3コーナーから続く多段ケースの続きには、「モチクリーム」の冷凍コーナーを設置し「ギュウヒアアイス」の販売に力を入れている。また、「堂島ロール」などの高級デザートは冷凍平ケースにて販売。高額品だけに冷凍で販売した方が値引きのリスクが低い。冷凍食品は、リーチンケースを「L字型」に配置しNB商品を中心に品揃え、その手前は冷凍平ケースで「こだわり冷食」を販売。うまくレイアウトしている。

高質PB商品「LIFE PREMIUM」を導入

PB商品の開発にも力を入れている。店全体でPB商品は、「ライフ プレミアム」「ライフ ナチュラル」の2カテゴリーで約50品目導入されている。黒と白、それに金の3色を使ったデザインだ。日配部門では「白菜キムチ2品」「餃子」「焼売」「中華まん」「プレーンヨーグルト2品」「豆大福」などだ。

さらに、その他にも白黒のパッケージパッケージの商品もPB商品に見えてくる演出は見事である。また、PB商品ではないが「ここでしか買えない商品」も品揃えし差別化を図っている点も見習う点がある。マネキンも「ここでしか買えない」ことを強調し試食販売。また、長野県の甘酒、えのきヨーグルト、冷凍おやきや、新潟県南魚沼市の「八海山の甘酒」、魚沼市の「豆大福」など「地方のうまいもの」もよく集めている。

ただ、少し気になるのは、品揃えを増やしているため、商品の1フェイス陳列が多いこと。1000坪クラスにしては定番商品のフェイスが狭く窮屈感がある。売れ筋のフェイスを広げれば陳列回数も減り、より効率的な作業ができるのではないのでしょうか。また、冷蔵平ケース、平台も多いため、今後平台展開をいかに進めるかがカギになりそうだ。そこが、店長、売場責任者の腕の見せ所である。さらに「楽しい」「おいしい」「もっともっと」に期待したい。

「キムチ売場」

PBの「LIFE PREMIUM」の「スルメ入りキムチ」と「おいしい本格キムチ」の売場。高質のPB商品の開発にも力を入れている。開店初日は、冷蔵平ケースで2品を試食販売。



LIFE PREMIUM スルメ入りキムチ 130g 1パック 198円（税抜き価格 以下略）

「宗家キムチ」 内容量は少し少ないが、蓋を開ければ中に細切りの柔らかいスルメがたっぷり入っている。スルメの旨みがよく出ている。確かにやみつきになる味。



冷蔵平ケースの「甘酒」

「八海山(新潟県南魚沼市) 麴だけでつくったあまざけ」 825g 800円(税抜き価格)、118g 190円。「1日1杯、あまざけ習慣、はじめましょう」の説明POPも付けられている。甘酒は「食べる点滴」と言われるだけに売り込みたい商品。



麴だけつくったあまざけ 118g 1パック 190円

新潟県南魚沼市の(株)八海山の商品 糖類無添加、添加物無添加、ノンアルコール。国産米(精米歩合60%)の麴100%でつくったただけに上品な甘さ。ツブツブ感はないタイプの甘酒。



LIFE PREMIUM 肉焼売 6個入り 1パック 198円

「国産豚肉、国産野菜(玉ねぎ、生姜)を使用した、こだわりの焼売です」の表示。(株)ホソヤコーポレーションの製造商品 同じく「蒸し餃子」もPB商品化。大粒の焼売で肉、野菜の食感がいい 味もよい



「プレーンヨーグルトコーナー」

売上好調のヨーグルトにも、「LIFE PREMIUMのPBプレーンヨーグルト」2種類を投入。定番売場の他に冷蔵平ケースでも大陳して販売していた。



LIFE PREMIUM 生乳100%ヨーグルト 400g 1パック 138円

「ココがプレミアムその① 長野県信州産の生乳のみを使用」「ココがプレミアム② 3つのプロバイオティクス乳酸菌、ビフィズス菌、アシドフィラス菌・カゼイ菌を使用」とPOPに書かれている。生乳を使っているためくせのないサラッとした味わい



えのきヨーグルト 90g 1パック 89円

PBヨーグルトと同じ長野県の乳業メーカーが製造するハードヨーグルト。信州大学と長野市との共同開発事業で開発された商品。信州産のえのき茸抽出エキス入りヨーグルト。えのきの香りは思ったほどしない、食べやすいヨーグルト



「チーズの量り売りコーナー」

開店日は、手前の「パルメジャーノ レッジャーノ」のかたまりを試食販売。行列ができるほどの繁盛ぶり。翌日行っても在庫はなかった。チーズはコツコツと試食を行いファンを増やすことに力を入れている



ドライフルーツ量り売りコーナー

チーズ量り売りの隣では、ドライフルーツの量り売りも行っている。さらに、オリーブや本格ボンレスハムのスライスの量り売りがあったらさらにうれしい。



オランダ産 シェブレッテ (ナチュラルチーズ) 128g 1個 675円

100gあたり 528円 少し酸味のある山羊のチーズ。ソフトで深い味わいでそれほどクセはない。自店パックながら空気が入らないようキレイに包装されている



パン売場の「しあわせパン工房コーナー」

NBのホールセールのパンコーナーの一角に「ここだけしか味わえない にとっておきの美味しさ」と書かれたコーナーを縦割りに設置。パンは、「木村屋総本店」のコーナーもある。



スライスレザン 3枚入り 1袋 350円

「しあわせパンコーナー」の中の、木村屋総本店のぶどうパン。ライ麦パンの中に、ラム酒のレーズンがたっぷり入っている大人の高級パン



冷凍食品売場

冷凍商品の売場は、「L字型」も冷凍リーチンケースと冷凍平ケースを配置。リーチンケースは、NBメーカーの商品を中心に品揃え。冷凍平ケースに、こだわり冷食や冷凍デザートを陳列



冷凍 信州おやき（野沢菜） 2個入り 1袋 248円

信州物産展売れ筋ナンバーワンの「信州おやき」。おやきは、小麦粉、そば粉などを水に溶いて薄く伸ばして中身に「茄子」「野沢菜」「かぼちゃ」「小豆あん」などを詰めて焼いたもの。野菜の中華まんのようなものでヘルシー



モチクリームアイス 60g 1個 158円

日配のチルド陳列ケースの続きに、多段ケースでコーナー化されている「モチアイス」。アイスクリームをギューヒで包んだ大福のようなもの。種類は、イチゴクリーム、カフェオレ、宇治金時、ラムレーズンなど。最近ではハワイで人気らしい



和菓子売場

開店当日は、「ライフにしか売っていない」ことをアピールして販売する「酒まんじゅう」やPB「LIFE PREMIUMの豆大福」を大陳。どちらも「白いパッケージ」であるため、PBでなくともPBのように見える



LIFE PREMIUM 豆大福 1個 128円

豆は北海道産、「たっぷりの餡と薄皮生地のかちどけが特徴」POPに書かれている。新潟県魚沼市のメーカー製造商品 餡は甘すぎず、黒豆の硬さもちょうどいい

