

成城石井の「ワインバー」と、その後の「まるごとにつぽん」

恵比寿の「成城石井」に行ってきました

JR恵比寿駅近くの「atre」



4階に「成城石井」と、成城石井がプロデュースしたワインレストラン

「Le Bar a 52 Vin AZABU TOKYO」

地下にはスーパーマーケット「ザ・ガーデン自由が丘」が入っている



さらに、1階は、ニューヨークのハンバーガー専門店「SHAKE SHACK」

開店しても50人ほど行列をなしている

地下の「ザ・ガーデン自由が丘」

惣菜は駅弁、空弁の平台以外に、インスタで弁当や揚げ物を製造している



4階の「成城石井」

冷蔵惣菜は通路側の平ケースで販売



30 坪ほどの駅中店舗と同じ大きさ
自慢のインスタアベーカーリー



通路を挟んだ「Le Bar a Vin 52 AZABU TOKYO」
最近「自由が丘」や「麻布」など高級イメージのある地域の名前がつけられている

11 時開店であるが 5～6 人並んでいる



カウンターキッチン 席数は 50～60 ほど



ワインと肉料理、伊勢海老、パスタなどが売物



ランチの「九州産黒毛和牛ランイチ(もも肉)ビーフカツ サラダ パン付き」と赤ワインとドライつまみ、コーヒーを注文

セットのサラダとパン

2 種類のオリーブオイルが付いてくる

イタリア料理なのか、フランスはバターをよく使うが、イタリアではバターはあまり使わない



成城石井のインストアベーカリーで売られているパンと同じもの

「横糸」が通っている

後から来た隣のカップルは「パンが温かい」と言っていたが、私のものは冷たかった

食べようにもナイフとフォークがない！

普段だとスタッフを呼んで、持ってくるように頼むのだが

「待て、待て」客もまだ少ないのにそんなヘマをするわけがない

これは直観！

最近は、思ったことをすぐに口に出さないようにしている

グッと我慢して、次の料理が出るまで待つ

こっそり聞いてみるとナイフ、フォークはテーブル手前の引き出しにあった



周りを見ると、ナイフ、フォークを頼む客はいない

ファミレスのように手を上げて聞かなくてよかった

それだけ、リピーター客が多いということだ

「初めての客」と「リピーター客」かがすぐに分かる仕組み

なかなかよく考えられているが、それを言わないことがサービスか？

乾きもののつまみ盛合せ

グリーンオリーブ、干しイチジク、干しブドウ、ピクルス、乾燥ナッツ（無塩）

どれも、成城石井の店で販売されているものだ

イチジクが干し柿のような食感でおいしかった



メインの「ビーフカツ」が到着

スタッフは、同じ皿を2枚持ち、1枚を最初に注文した私に、もう1枚を隣の「あごマスクおやじ」のテーブルに置く

私の皿とあごマスクおやじの皿を比較すると、あごマスクおやじの方がミディアム

私の肉はウェルダン

どう見ても違う



メニューの写真と違う！

写真の牛肉は、ミディアムというよりレアだ

それでも、端の方は少し赤いが、イメージと違う(右のマスタードは頼んだもの)

たぶん、最初に注文した私の分をフライヤーに落とし、次に注文のあったあごマスクおやじの分をそれに加えた

お皿のグルニ(付けわせ)をセットしている間に、どちらが先か分からなくなり、同時にカツを取り出せば、こういうことになる



隣のあごマスクおやじは、「ドヤ顔」をして、パンを2回おかわりして合計9枚も食べている

このウェルダンのビーフカツをしばらく眺めて考える

食べてから文句を言おうか、それとも食べる前に言おうか

とりあえず食べてみてまずければ文句を言おうと決める

一口に含むと、柔らかく、ネチネチとした食感とパン粉のサクサク

赤身のモモ肉と油を含んだパン粉との相性もいい

これもありかな

きのこのクリームソースも上品だが、ペッパーソースなどのパンチの効いたソースの方が私は好きだ

少し物足りないのでマスタードを持って来てもらう

サラダには、キヌアとレバーペーストがトッピングされている

隣のカップルの男が「これはチアシードかな」などと分かったようなことを言って、シャンパングラスを傾けている



12時近くなると、席は次第に埋まり、満席になる

ウェイティングも始まる

店内の客を観察していると、さすがに成城石井に客層だけあって上品な客が多い

女性が多く、ナイフ、フォークの扱いも慣れている

いいとこのお嬢様と元お嬢様

单身男は、私と隣のあごマスクおやじ、もう2人ほどいた

デザートメニューは、クレームブリュレと成城石井のチーズケーキがあったが、お腹もいっぱいであることと、チーズケーキはよく食べているので諦める

最後に、オリジナルブレンドのコーヒーを飲んで、¥で3600円程

「レディ・ミールおやじ」としては贅沢なランチをとってしまった

何が目的でここに行ったか？

イーターの特集でも書いたが

「内食」「中食」「外食」がボーダレス化しつつある

コンサルタントも勉強しなと時代に追いつけなくなる

成城石井の恵比寿店は、通路を挟んで、物販とレストランが分離されているが、この垣根が、なくなると、米ホールフーズ、米ウェグマンズ、伊イーターと同じになる
しかも、成城石井で扱っている商品もレストランで使われ「横糸」がしっかり通っている

イーター日本橋三越、成城石井恵比寿は、日本最先端の業態

その後の「浅草まるごとにつぽん」①

「浅草まるごとにつぽん」のその後

スカイツリーのある押上、業平から浅草通りを浅草方面へ歩く



途中古そうな「刃削麺の店」

これも気になっている店

地下鉄「本所吾妻橋駅」



前から気になっていた「岩崎昆布」

創業は明治27年の老舗昆布問屋

テレビでも紹介され、すぐに売り切れてしまう「おぼろの実」を購入



お湯を注ぐだけで、おぼろ昆布のお吸い物ができるらしい

中はこんな感じ



ピンクの包みの中に「手まり麴」、ブルーは「花麴」がとろろ昆布に包まれている
麴にも味が付いている

通りを歩くと、まだこんな昔の家が残っている



「吾妻橋」を浅草方面に渡る

吾妻橋の上から見た景色

お花見のシーズンは終わっている



右を見れば「アサヒビールタワー」



左を見れば「ニッカウスキー 竹鶴」の看板
ニッカウスキーはアサヒビールの傘下

今回は「新仲見世通り」からROX方面に向かう



「仲見世通り」と「新仲見世通り」との交差点
時間が早いため、まだ人は少ない



店舗の裏側は昔と変わらない 趣がある

「揚げまんじゅう(天ぷらまんじゅう)」の店

私の地元の南信州でも盆には「天ぷらまんじゅう」を仏壇に供える習慣がある



浅草らしい張り紙

私の前を歩くオッサンは、なぜか下ばかり見て「シケモク拾い」をしている
これが浅草 まだホームレスも見かける

ROXに到着

浅草演芸ホール



今日の出演者は、「三遊亭馬ん長」「笑福亭鶴光」などの名前がある
あとはあまり知らない

「まるごとにつぼん」に到着

時間が早くまだ開店していない
開店は10時



東京楽天地が運営するこのビルは、「まるごとにつぼん」の他に、地下に「パチンコ屋」上は「リッチモンドホテル」が入っている

生鮮食品が入っているテナント

ビルの中からも入れるようにしてもよかったかも



2015 年 12 月の開店から5カ月経過した 平日の「まるごとにつぼん」どうか
日本人中心によく入っている 外国人の姿はまだ少ない
特に、中国人のツアーに入っていないため、中国人は少ない

入口の野菜売場は、生鮮野菜が減って、加工食品が増えている



客層からしてそれが正解かも知れない

地方の名品通り

顔ぶれも変わっていないし、売っているものも変わらない

その中で「季節野菜の惣菜」を扱う店に注目

季節感があっていい



「若竹煮」と「うどのきんぴら」「ふきと厚揚げの含め煮」

「新じゃがの煮っ転がし」「かきな菜と小松菜のお浸し」「彩野菜の卵の花」「人参のキンピラ」



「キャベツとインゲンの味噌マヨサラダ」「フルーツ人参とくるみのマリネ」
盛合せパックがあったらいいな

セルフサービススタイルの食品店「蔵」



イートインスペースもある

「もったいない」で有名になった活動家



日本は食品廃棄世界第1位

日本人が忘れてしまった「もったいない」に彼女は警鐘を鳴らしているかも知れない
早い時期に改善せねばならない

魚、肉は加工品のみ

スーパーマーケットではないため、これくらいの割り切りが必要

生を扱えば、専門スタッフが必要になる

生鮮食品は外のテナントに任せた方が正解



冷蔵平ケースの干物
魚の練製品



冷凍ケースでは魚の冷凍品を販売
信州の「縄文おやき」も冷凍



前に比べて在庫が増えている冷蔵ケース
菓子売場は商品が売れているようだ



「菓子、パン、弁当の売れ筋ベスト」が張り出されている
担当スタッフのアイデアかも知れない

1位「桜どら焼き(石川県)」、2位「焼サバ寿司(福井県)」、3位「ずんだ大福(宮城県)」、4位「くるみゆべし(宮城県)」、5位「桜あんぱん(栃木県)」
やはり、甘いものが人気のようだ

3月人気商品ランキング 菓子・パン・弁当

順位	県名	品名	価格(税別)	総数
1位	石川県	加賀 桜どら焼き	120円	12,000
2位	福井県	三國 焼サバ寿司	120円	11,000
3位	宮城県	南田 ずんだ大福	110円	10,000
4位	宮城県	青田 くるみゆべし	110円	9,000
5位	栃木県	佐野 桜あんぱん	100円	8,000
6位	鳥取県	松江 津小巻	100円	7,000
7位	秋田県	藤里 バラー餅	90円	6,000
8位	秋田県	浜松 丹子まん	80円	5,000
9位	宮城県	角田 草餅	70円	4,000
10位	新潟県	青島 7ツクリんこまんじ	60円	3,000
11位	山梨県	南都 かんぱんまんじゅう	50円	2,000
12位	山梨県	山梨 みずびーナチーズ	40円	1,000
13位	長野県	諏訪 5層ジャムサンド	30円	1,000
14位	新潟県	新潟 なつかししいかビー	20円	1,000
15位	山梨県	石川 練乳餅	10円	1,000
16位	鳥取県	松江 かこい庵	10円	1,000
17位	宮城県	栗原 かりべもち	10円	1,000
18位	山梨県	甲府 夢のいもち	10円	1,000
19位	埼玉	加須 まま煮くわん	10円	1,000
20位	宮城	栗原 白しんこもち	10円	1,000

3月 売れ筋商品ランキング

順位	品名	価格(税別)	総数
1位	粉末オニオンスープ	9,200円	1,000
2位	夏みかん菓子 かおり	9,310円	1,000
3位	たらの柔らかかき	9,010円	1,000
4位	お伊勢のオイシイお伊勢	9,000円	1,000
5位	かんまそぼろ	8,100円	1,000
6位	お伊勢のオイシイお伊勢	8,000円	1,000
7位	特製お伊勢	8,000円	1,000
8位	お伊勢	8,000円	1,000
9位	お伊勢	8,000円	1,000
10位	お伊勢	8,000円	1,000

店全体の売れ筋ランキング

1位「粉末オニオンスープ(洲本市)」、2位「夏みかん菓子かおり(萩市)」、3位「たらの柔らかかき(女川市)」

売れているアイテムの情報提供はうれしい

「欲張らず、モノマネではなく、自分たちのスタイルで」

マイペースで、今のままであってほしい

その後の「浅草まるごとにつぼん」②

まるごとにつぼんの2階へと進む



エスカレーターで上がると、日本各地からの工芸品

オール信州の木工品コーナー



木製オルゴール



漢方薬の店

スタッフに話を聞くと、大陸からの中国人は「これは中国のパクリ」だと言いあまり興味をしめさないが、台湾人は真剣に話を聞きたい

日本の「漢方薬」と、中国の「中医学」とは違う



体の症状を言って、漢方薬を選んで試飲させてもらう(有料)

ポットに水とネットに入った漢方薬を入れて電子レンジで加熱
これが早いという



窓際のスタンドでいただく
ゆっくりとした時間が流れる



隣の金物屋さんで、つきじ常陸屋 研ぎ師「廣田正純氏」「佐藤仁彦氏」による「包丁セミナー」を開催していた(有料540円)

なかなか話を聞けないとのことで、興味があったため途中から参加させてもらう



日本の包丁のように固い鋼(はがね)とステンレスを合わせた包丁は海外にはないらしい
日本刀の技術が生かされている

なぜ、刃が細い日本刀が発達したかなど、専門的な話が聞けた
30分ほど講義を聞き、つぎは「包丁研ぎ」の実技

プロの研ぎ師の話を聞く



包丁の持ち方、磨き方を伝授
反面は、左に持ち替えて研ぐらしい



これをする意味も教えてもらう

実習風景

丁寧に教えてくれた



包丁は自分でも研ぐが自己流であった

理論的に教えてもらい、その場で実際に自分でやらせてもらうと、教わった事がなかなか出来ない
いい時間を過ごせた

早速、＃1000 の研石を買って練習する

かみさんがおばあちゃんからもらった包丁 二代使っている包丁

柄は古いし、刃こぼれもあるが、かみさんは「これが一番使いやすい」と 30 年以上使っている
うまく使えば、100 年もちそうだ



刃が、鋼とステンレスのサンドイッチ状になっている
古いが「合わせ包丁」はいい
教わった通り研ぐとよく切れるようになった

3 階の地方の名産品紹介

「Iターン」「Uターン」「地方納税」の紹介もしているコーナー
平日であるため、物産展はやっていない



市町村の展示ブース
乾燥野菜や乾燥フルーツも

料理教室



子供が「桜餅」をつくっている光景

4階のレストランへと向かう



気になっていた一汁三菜の店「畑々」に入る



ランチメニューの魚を注文

肉か魚、おかずを 2 品選んで、1380 円(税抜き)

外国人はテラスが好きだ

「刺身定食」を注文している

日本人は、日の当たるテラスで生ものを食べることは少ない



私の席はパラソル付の外のテラス

料理が出てくのが早い



「骨なし太刀魚の西京焼き」「厚焼き煮」「青菜のお浸し」「玄米ご飯」「みそ汁」「香の物」

「玄米ご飯」

玄米は 50 回以上噛まないと喉を通らない



この環境を独占

東京でもレモンができる



ここでも、いい時間を過ごせた

12 時を過ぎればウェイティングが始まる

「インバウンド効果」はあまりないが、まず、日本人が「見て」「体験して」「買って」「食べて」「学ぶ」ことが必要だと感じた

また、自分の生まれた故郷を懐かしんだり、居ながらにして「旅気分」を味わえる
職人には遠慮なく話しかけて、いろいろと教えてもらおうといい

「まるごとにつぼん」は、いい方向に進んでいると思った

半日まるごとにつぼんを楽しんだ
また行こうと思っている

浅草通りを歩く
気になる「ビーフカツの店」は行列 ここも気になる店
また時間を作って試すつもり



「雷門」と「スカイツリー」が見えるアングル
午後になればさらに人が増える
地下鉄駅の近くにある像
つい頭を触ってしまう



「お吸い物の具」と「砥石」を持って家に帰る

いい1日でした