

イオンスタイルユーカリが丘

城取フードサービス研究所

城取 博幸

食品売場の特徴は、「地域密着」と「魚」、レジインの「飲食スペース」

マグネットを6カ所に配置

イオンタウンユーカリが丘は、道路を挟んで「東街区」と「西街区」とに別れている。直営のイオンスタイルの食品売場は「西街区」にゾーニングされている。**第1マグネットのは、くだもの売場の「ジュースバー」**

入口を入れば、注文を受けてからジュースを絞り、その隣で飲食できるスペースがある。開店2日目の土曜日に店に訪問したが、かなり繁盛していて少し待たされる状態。注文で丁寧にジュースを作ってくれているが、ピーク時には、作り置きofプラボトルもあるので、それも売場に陳列されていけばいいかなと思った。「ジュースバー」の隣には「カットフルーツ」の売場もある。

突き当り壁面の常温くだもの売場の陳列は見事。目の高さの上まで商品を積み迫力がある。野菜売場の一角には「千葉県産の野菜」や「オーガニック野菜」のコーナーもあり「地産地消」にも取り組んでいる。

野菜、くだものコーナーを過ぎれば和日配売場。地物との豆腐（日の出）、「鷹匠本店」の鉄砲漬けや奈良漬け、「嘉平屋」の「いわしつみれ」や「いわしハンバーグ」や魚介佃煮など、よく地元の商品を集めてコーナー化されている。加工食品も「地産地消」を訴求。

第2マグネットは鮪子港に水揚げされた魚の対面売場。

くだもの、野菜、和日配を過ぎた第2マグネット。「対面販売」は「パック済商品」に比べ、鮮度感があるだけでなく、お客の「注文」やプロからの「アドバイス」も受けられるメリットがある。よくにぎわっている。大型店の鮮魚売場は「対面コーナー」が必須であるようだ。正方形の店であれば普通マグネット売場は4カ所であるが、この店は、鮮魚売場と精肉売場が奥に引き込み「逆台形型」になっていて、そこに2カ所マグネットが増えている。

第3マグネットは、「マグロショップ」。

本マグロの各部位を販売しているマグロ専門店。「マグロ丼」も品揃えされている。マグロの希少部位を盛り合わせた「刺身の盛り合わせ」や「骨付きの中落ち」も印象的であった。少し気になるのは、イートインで刺身を食べるお客もいるため、醤油の小袋のサービスも欲しかった。「マグロショップ」を進めば、精肉売場。「鶏肉」→「豚肉」→「牛肉」とレイアウトされている。

第4マグネットは、「タスマニアビーフ専門店」。

「成長ホルモン」「抗生物質」「遺伝子組み換え飼料」は使わず、自然穀物飼料で育てたブラックアンガス種の赤身肉を主に品揃え。個人的にはその一角で「対面販売」をしてほし

かった感がある。これから「かたまり肉」「骨付き肉」を販売するには「量り売り」や「コンサルティングセールス」が必要であるように思う。例えば、「ステーキ肉は常温に戻して焼けばおいしく食べられる」ことを日本人はあまり知らない。こうした料理の仕方も教えてほしい。おすすめの「タスマニアビーフ」「青森県産純輝鶏」「千葉県産いも豚」を購入し試食してみた。

第5 マグネットは、惣菜の「寿司コーナー」

寿司売場まで進めば、この店は「魚に注力」した店であることが理解できる。和日配の「魚佃煮」「魚練製品」、鮮魚の「地物魚」「マグロ専門店」。惣菜の「寿司」「焼き魚」と、生魚、魚加工品、寿司、焼き魚を強化している。惣菜売場の前には「チーズハムのショップ」。肉、加工肉、惣菜、乳製品、ヨーグルトがうまくゾーンニングされている。「チーズハムショップ」の売りは、イタリア直輸入のモッツァレラと生クリームで作った「プラータチーズ」。対面販売であるため、商品説明をしながら試食を提供。白トリフ入りは初めての味と食感。こうした「新しい発見」「新しい価値」の提案を行っている。トップバリュの「ギリシャヨーグルト」の隣ではフルーツグラノーラを販売し、食べ方の提案をよく行っている。

第6 マグネットは「ナポリピザ専門店」と「リワードキッチン」「カフェ」プラス「イートインコーナー」

これは、最近のイオンスタイルだ。直営のピザ専門店とバイキング惣菜、カフェとアイス。さらに今回は2カ所に「イートインコーナー」を配置。これほど大掛かりに、レジインにイートインスペースを配置したのは初めてである。昼時であったせいか席は満席。しかし、どこで会計をするかの質問や、テーブルの上にレシートを置くなど、まだ客は混乱している感もある。ピザ専門店ではイートインの商品は会計できるが、カフェではできなかった。持ち帰る商品はどうするのかなど、できれば、しばらくスタッフを置いて説明して欲しかった。買った商品を手で食べられることは欧米ではよくあるスタイル。日本もこのスタイルが広まるのではないかと思う。

「対面販売」と「トレーパック販売」

「対面コーナー」を、客の目から見た感想を少し書かせていただくと、「ジューススタンド」はピーク時にはポリボトルの陳列もあってもいいなと感じた。カットフルーツとの連携も欲しい。「鮮魚対面」は客との会話がよくできていた。「マグロコーナー」も専門のスタッフを配置し十分な説明ができていた。「精肉売場」は売場にスタッフがいてよく説明してくれてはいるが、タスマニアビーフに関してはトレーパックの一角に「ブロック肉の量り売り」も欲しかった。「チーズショップ」接客は非常によいが、もう少し商品情報が欲しかった。「ピザ専門店」オーダーにも快く応じ、イートインの購入商品のレジ精算もしてくれた。「リワードキッチン」接客態度は非常によかった。「カフェ」接客はいいが、ピーク時には時間限定でイートイン商品のレジ精算もしてほしかった。

「作り置き」と「オーダー」の需要

食品レジを過ぎれば、「フードコート」もある。お客はどう行動しているか見てみた。「作り置き」とは惣菜売場の米飯、寿司、惣菜、おかずバイキング。「オーダー」は、「ピザ」「カフェ」や「フードコートの各専門店」。昼時には「出来立てのフードコートが繁盛しているのではないか」という仮説は外れた。フードコートの大きさ、従業員の食事スタイルもあるが、私の見方は、弁当、丼、寿司など、昼時は「惣菜の作り置き商品」の方が支持されているように見えた。客や従業員の「TPOS」に合わせた商品提供は正解であった。

そうした意味では、食品売場では「新しい価値」「新しいライフスタイル」の提案がなされ、「新しい需要」を掘り起こしたような気がする。ワクワク、ドキドキするような楽しい店が現れた。



第1マグネットの「ジューススタンド」と「カットフルーツ」



第2マグネットの「地物魚の対面販売」



第3 マグネットの「マグロショップ」



第4 マグネットの「タスマニアビーフ専門ショップ」



第5 マグネットの「寿司売場」と「チーズショップ」



第6 マグネットの「ピザ専門店」と「リワードキッチン」



「ケールフレッシュジュース」1カップ 432円（税込価格 以下略）

ショップおすすめの生ケールジュース。専用ジュースャーで目の前で絞ってくれる。濃厚な味で飲みやすく、青臭さはあまり感じない。



千葉県産「有機栽培人参」3本入 213円

皮ごと生でポリポリとかじっておいしい人参。クセが無く、甘味と旨みがある。皮ごと人参スティックやサラダで食べたい人参。



「まぐろづくし」 5点盛 1パック 1058円

「中トロ」「本マグロ」「脳天」「ほほ肉」「中落ち」各2貫盛合せてある有難い商品。部位の種類がシールで貼られているため、マグロを学びながら味わう逸品。大葉は半分がいい

かな。



オーストラリア産「タスマニアビーフ ももステーキ用 (らんぷ)」2枚708円
100g 375円

2cmの中厚切りステーキ。常温に出して塩コショウだけで味付けして、フライパンでミディアムレアに焼いてみた。柔らかく臭いも少ない。赤身肉独特の旨みと歯ごたえがある。このおしさを伝えたい



千葉県産「いもぶた切り落とし」200g入 397円

しゃぶしゃぶで食べてみた。脂身は臭いもなく甘味がある。赤身も旨みが強い。低温しゃぶしゃぶで、ポン酢か麵つゆを薄くつければ食べれば、おいしい豚肉が楽しめる。このおいしさを伝えたい。



青森県産 「輝鶏皮なしむね肉」1パック 335円 100g138円

「MAP 包装（ガス置換包装）」について聞くと、分かりやすくスタッフが教えてくれた。ハーブ塩でオーブンでグリルした。鶏もも肉本来の歯ごたえと旨みがよく味わえた。このおいしさをさらに伝えてほしい。



イタリア産「プラータチーズ 白トリフ」1パック 1382円

クリームとモッツアレラを合わせたようなチーズ。白トリフの臭いや刺激が苦手な人にはプレーンを奨める。試食だけでもいい経験になる。



トップバリュ「ギリシャヨーグルト プレーン」1パック 138円

脂質0だが、水切りヨーグルトであるため濃厚な食感。フルーツグラノーラとの組み合わせで試食販売。ドライフルーツの甘さ、グラノーラの食感がヨーグルトとよく合う。



「国産大豆 おぼろ豆腐」 1パック 159円

豆乳入りなのでなにか得をした感じの豆腐。濃厚な豆乳の味。シールを開ける時は豆乳がこぼれないよう注意が必要。



「鯛（いわし）はんぺん」2枚入 203円

いわし、あじ、さば、たら、卵白、でん粉で作った黒はんぺん。魚の含有量が多いせいか魚の味が強い。直径9cmほどのはんぺんが2枚で203円は値頃。



「きざみ鉄砲漬け」1パック 235円

成田名物の鉄砲漬け。しまうりの中にシソの葉、唐辛子が詰められている手の込んだ昔ながらの漬物。お茶漬けに合いそうだ。



「彩り惣菜6種盛り」1パック 842円

カプレーゼ、ローストビーフ、カモロースト、イカサラダ、キッシュらしきもの 6 品の盛り合せ。ちょっとした酒のつまみとしては最高。



「トマトサラダ」1パック 321円

二重パックになっていて、下にはリーフ類カップ入りドレッシング。上の部分はカットトマト、チーズ、オリーブ、バジルソースがかかっている贅沢サラダ。