

2016年 関西地区 SM

「関西の強豪企業視察を終えての感想、今後の SM 経営に対する示唆」

城取フードサービス研究所

城取 博幸

惣菜部門

生鮮部門が惣菜を売る時代になってきたが、採算性が課題

「毎日行く店」と「週に数回行く店」の違い

まとめ

これからは採算性勝負の戦い

「関西の強豪企業視察を終えての感想、今後の SM 経営に対する示唆」

「センター ストア」を疎かにしていないか？

スーパーマーケットの評価は「センター ストア」にどれだけ客はいるか

「採算性」の戦いになる

関西地区 MS の惣菜売場

阪急オアシス吹田片山店

阪急オアシスの店舗レイアウトは、青果入口の左側の第一マグネットに「カットフルーツ、ジュースコーナー」を配置。第2マグネットが「刺身、寿司コーナー」、第3マグネットは「信州ふりはた牧場の牛肉」「ミートデリ」、惣菜売場に続き、第4マグネットは「インスタペーカー」と「即食系」を強化した売場だ。

惣菜売場の特徴は、動線の頭に「ロール寿司コーナー」を新設し、洋風、アジア風の「ロール寿司」「生春巻」「トルティーヤ」などのロールデリを販売。サラダ、惣菜の対面販売は、手前にトレーパック、奥に量り売りを行っている。インスタペーカーの最大の売りは「100円バーガー」。インストで焼かれたパンに揚物やゲリラチキンなどを挟んだもの。



「ROLL SHOP」

ロール寿司、生春巻き、トルティーヤ、生ハムロール、各種盛合せた「パーティセット」など、新しいコンセプトのショップ。おつまみやおやつ向きのハンディタイプの商品。彩もきれいで食欲をそそる。



「サラダ、和え物対面コーナー」

冷惣菜の量り売りコーナー。陳列ケースはスライド式ドアで、「量り売り」でも「セルフ」でも対応できる売場。各種盛合せパックも。洋風メニュー中心の品揃え。



「100円バーガーサンド」

種類は、「焼きそば」「唐揚げ」「照り焼きチキン」「デミハンバーグ」「タルタルえびかつ」などを品揃え。インスタバーカリーで焼かれたパンにサンドしている。価値ある低価格商品の品揃えも忘れていない。

阪急オアシス 穂波店の惣菜

穂波店は、変則的な陳列ケースの配置は少なく、標準的なスーパーマーケットのレイアウト。壁面の惣菜売場(米飯、フライ、アジア、ピザ)の他には、多段ケースには、アウトパック商品(米飯、冷蔵惣菜)とインスタの寿司とコンパクトな売場づくり。ピザコーナーでは「作り置き」もあるが「オーダー」で番号札を受け取る客の姿も見かけた。



「PIZZA」「アジアン DELI」コーナー

店内で生地から伸ばしたPIZZAは「白マグゲリータ」「カレーモツァレラ」を500円で提供。注文にも応じている。アジアンデリは、スイートチルソースなど甘辛メニューが中心。

阪急オアシス吹田片山店 商品写真



チルド「彩りロール SUSHI オードブル」 1 パック 1380 円(本体価格 以下略)

ロール寿司と生春巻きを盛合せたプレート。アジアや洋風の寿司を提案。使用しているトレーは小皿になっていて取り外し可能。売場にも「ロール」を集めたコーナーもある。



インスタベーカリー 「バーガー」 1 個 100 円

揚げ物やグリルチキンなどを挟んだボリューム満点のバーガー。インスタベーカリーのパンも自家製でおいしい。近くに大学があるためこの低価格さが人気を集めているようだ。

ライフ 阿波座店

ライフ阿波座店の特徴は、1階に生鮮三品、惣菜、日配品をゾーンニングし、2階部分に冷凍食品、アイスクリーム、ドライ食品、日用雑貨、衣料品をゾーンニングしている。1階が「ウエット商品」、2階が「ドライ食品」という構成だ。惣菜売場は、精肉売場に続き、壁面に揚物バラ、パック、おにぎり、米飯、麺類、寿司などインスタ製造の売場が続く。コンコースのアイランドケースは2台でアウトパック商品が中心。1台は「米飯、揚物」、もう一台が「冷惣菜」となっている。壁面の「揚物パック売場」は4尺と狭いのが特徴。アイランドケースでは、アウトパックの弁当が多く、インスタ商品は「カルビ重 598 円」「えび天重 598 円」などの高額品に力を入れて販売している。



「寿司、米飯」コーナー

巻寿司、押し寿司は関西が本場だけあって各社こだわっている。「うまか太巻」は出し巻きたまごと椎茸にこだわっている。おにぎり、おにぎり弁当の品揃えも豊富だ。

ライフ 阿波座店 商品写真



常温「骨なしピリ辛チキン」 1パック 298円(本体価格 以下略)

見た目は「手羽中ハーフのピリ辛チキンバー」に見えるが、鶏ムネ肉を細長くカットして衣をつけて揚げ、ピリ辛のタレをからめたもの。ピリ辛味がおつまみによく合いそうだ。



チルド「華やか惣菜 盛り合わせ」 1パック 398円

チルドのアウトパック商品。9マスのトレーに和風の煮もの、あえ物、酢の物を盛合せたもの。薄味、出汁の効いた関西風味付け。このボリュームで398円は価値がある。

BIO-RAL 鞠(うつぼ)店

ライフの新業態ライフスタイル型店舗「BIO-RAL」は、阿波座店からも歩いて行ける距離。「オーガニック野菜」「オーガニックワイン」「絞たてピーナッツバター」「ジェラード」「精米所」「惣菜のブユフェ」などが売り物。惣菜の特徴は、朝自店の精米所で精米した米を、弁当やおにぎりに使用している点だ。青果コーナーで扱っている野菜も惣菜に使用している。また、「今までスーパーマーケットで惣菜を買わなかったお客様に買っていただきたい」という思いで、原材料や調味料、添加物を減らすなどのこだわりで惣菜を製造している。今までなかった惣菜で他店との差別化を図っている。さらなる添加物の削減に努めて欲しい。



「揚げ物バラ販売コーナー」

POPで「オリーブオイルを配合した油で揚げています」と表示。「オレイン酸」「ポリフェノール」「ビタミンE」を多く含み、大豆油に比べて酸化しにくいのが特徴。コストは張るが健康を優先。



「おにぎり」コーナー

国産「ひのひかり」を自家精米し、自店炊飯したご飯で握ったおにぎり。具にもこだわり「熟成紅じゃけ」「半生焼きたらこ」「日高昆布」「南高梅」「山椒ちりめん」などこだわりの具材を使用している。



「こだわりの調味料」

店内製造は、「デリのさしすせそ」と称し、「粗製糖」「沖縄の塩シママース」「本造り米酢」「有機杉樽しょうゆ」「玄米味噌」などのこだわり調味料を使用。

BIO RAL 商品写真



「リラックスしたい時のお弁当」 1パック 500円(本体価格 以下略)

インスタ製造弁当。グリルチキンと野菜の煮物、あえ物と混ぜご飯の健康弁当。ワカメご飯の米は、朝精米したものを炊いているだけありおいしい。カロリーは501Kal。添加物も少ない。



「熟成紅鮭おにぎり」 1 個 168 円

自家製の包装おにぎり。朝自店で精米したご飯を使用。具は熟成された紅鮭を焼いたもの。薄味でフワッと握られている。他ではマネのできない逸品。

万代宝塚東洋町店

万代宝塚東洋町店の惣菜に一番の特徴は、第3コーナーのマグネットに「サラダ、和え物」などの対面コーナーを設置したことだ。素材型のイメージの強かった万代だが、惣菜にも力を入れ始めた。さらに、インストとアウトパック商品をうまく使い分けている。おにぎりコーナーでは、アウトパックの海苔むすびや鶏飯などの他に、「おにぎり弁当」を4アイテムも品揃えしている。調理麺コーナーでも「具が多い冷やし中華 198 円」と安さも出している。万代名物の「巻き寿司」は、盆の時期でもあり、平ケースで「3本 980 円セール」を実施。

万代宝塚東洋町店商品写真



助六寿司 1 パック 284 円(本体価格 以下略)

インストア製造の海苔巻き 4 貫、いなり寿司 3 貫を盛合せた「助六寿司」。海苔巻きは高野豆腐入りで具が多くフワッと巻かれている。284 円は安い。



「おにぎりセット」 1 パック 198 円

アウトパックの「おにぎり弁当」。おにぎり弁当はアウトパックだが 4 アイテムを品揃え。店で手間がかかる商品は外部メーカーの物を販売。これも 198 円の価格は安い。



「満足冷やし中華」1パック 198円

二重トレーの上には、錦糸卵、刻みチャーシュー、ワカメ、めんつゆ。関東地区の198円冷し中華に比べて具が多いのが特徴。インスト製造ではコストが合わない商品だ。

フレンドマートニトリモール枚方店

フレンドマートの特徴は、郊外のニトリモール内の立地であること。都市型の「ミールソリューション型店舗」とは違い、対面売り場がないなど売り方も品揃えも違う。壁面の作業室はガラス張りが少なく、作業室内が見えないのも特徴。「てっぱんや」のみ作業所が見える。「手づくりおはぎ」など「名物商品」の育成にも力を入れている。



「手づくりおはぎ」コーナー

北海道小豆を使った甘さ控えめの味付け。店内で製造し「名物化」を図っている。

フレンドマートニトリモール枚方店商品写真



「だしまきおにぎりセット」 1 パック 298 円(本体価格 以下略)

だし巻きたまごと混ぜご飯のおにぎり 2 個(2 種)、鶏から揚げなどを盛合せたアウトパックの弁当。関西地区では「おにぎり弁当」の品揃えが多い。これも店ではなかなかできない商品。



「おばけパン」 1 個 115 円

インスタアベーカーリーで製造された商品。丸いパンにチョコをかけ、その上から型抜きした「ぎゅうひ」を載せおばけの顔に見せたもの。子供の夏休みを狙った商品だ。

関西スーパー中央店 400字



「鉄板焼き」コーナー

陳列ケースの上には、「私たちはお好み焼研修を修了しました」と書かれた鉄板ヘラと写真が展示されている。よく見るとヘラに名前が刻まれている。よい商品を提供するための資格制度も充実している。



「揚物バラ販売」コーナー

バラ売りコーナーには、衛生管理のためにスライド式のカバーが付けられている。トレーのストック場所、トレーを置いて商品を盛りつけるスペース、ガゴ置場など、お客の行動に無理がない仕組みを作っている。



「インスタベーカリー」コーナー

パンのバラ販売もスライドドア式の陳列ケースを使用して衛生管理に気を使っている。壁面ケースの台下の関連販売もしっかり行っている。

関西スーパー中央店 商品写真



惣菜売場アジフライ 1枚86円(本体価格) 鮮魚惣菜アジフライ 1枚198円(本体価格 以下略)

上は惣菜売場で売られている冷凍食品を揚げた「アジフライ 86円」。下は、鮮魚の惣菜売場で売られている生を使った「アジフライ 198円」。客のスタイルに合わせた商品。



「鉄板仕立てのイカ焼き」 1パック155円

インスタ製造の関西名物の「イカ焼き」。卵はフワッと焼かれ、イカのボリュームもある。価格は155円と値ごろ。夏の屋台メニューとしてよく売れているようだ。

関西地区 MS の日配売場

「ミール・ソリューション型」と「ライフスタイル型」に分かれる

阪急オアシス吹田片山店

吹田店の日配のレイアウトは、入り口の青果売場近くに「和日配」、惣菜側に「洋日配」を配置。品揃えの特徴は、和日配に「グルテンフリーコーナー」「諸国うまいものコーナー」、洋日配の「レンジ・アップコーナー」、店舗中央に「チーズ、オリーブ、オードブル」の島型のコーナーを配置している。陳列ケースはローゴンドラの冷蔵ケース(棚板 4 枚)をコンコースに配置しているが、青果側の突き当たりの壁面ケースはハイゴンドラ(棚板 6 枚)で、アイテムの不足分を補っている。コンコースに生鮮、惣菜の島陳列が多い分、ドライ食品、冷凍食品、アイスクリームの売場不足となり、最低限の品揃えになってしまった感がある。

売場写真 3 枚



「諸国うまいもん」「グルテンフリー」コーナー

和日配のアイランドケースには、全国から集められた「諸国うまいもん」と「グルテンフリー」コーナー。催事はインプロではなく、「定番売場」であることが特徴。



イキイキ「うるおい美人」コーナー

「甘酒」「豆乳」「ライスミルク」などを集めたコーナー。特に「甘酒」の品揃えは約 20 アイテムと品揃えの幅を広げている。印象深い売場である。



「チーズ、オードブル」コーナー

店の中央部分にあるチーズ、オードブルの対面コーナー。チーズだけでなく、オリーブやオリーブオイル漬け、ピクルスなども扱っている。ナスやパプリカなどの焼き野菜のオリーブ漬けなどもあって面白い。

阪急オアシス吹田片山店 商品



「ほたて干貝柱 ほぐし」 1袋 60g 468円(本体価格 以下略)

熊本県のメーカーの佃煮。国産のほたて干貝柱、羅臼昆布等を使用している贅沢なもの。天然だしのみを使用し、化学合成の食品添加物は使用していない昔ながらの製法。



「ドライトマトハーブオイル漬け」 100g 600円

チーズ、オリーブ売場で売られているドライトマトのオリーブ漬け。トマトは思ったほど固くなく、ソフトで食べやすい。価格は少し張るが一度食べればその価値が分かる商品。

阪急オアシス 穂波店

片山店に比べてチルド売場や冷凍食品の売場は十分取られゆったりとしている。唇裂ケースも直線が多く、洋日配、冷凍食品の売場の広さが目立つ。生鮮、惣菜部門とドライ、日配部門の売場は、片山店に比べてバランスがいい。特に注目する売場は、冷凍食品の「スープ、リゾット」と「レディ・ミール」のコーナーだ。



「フローズンデリ」コーナー

冷凍食品コーナーには、「+medi」「フローズンチャイナ」「マルコセクション」「アマゾンフルーツジュースバー」などのこだわり商品を品揃え。生鮮売り場にも「ワールドフローズンミート」「フローズンシーフード」と冷凍食品に力を入れている。

阪急オアシス 穂波店



冷凍「アスパラガスとベーコンの Parmesan チーズリゾット」 1 パック 250g 598 円(本体価格 以下略)

冷凍食品のスープのコーナーで販売されているリゾット。リゾットのご飯は「十五穀米」を使用。Parmesan チーズ、アスパラ、ベーコンとの相性もいい。価値ある商品。

ライフ 阿波座店

ライフ阿波座店の特徴は、1 階が「ウエット売場」、2 階が「ドライ売場」となっていて、一階部分は、生鮮 3 品、惣菜、日配品の売場になっている。冷凍食品、アイスクリーム売場は 2 階にゾーンニング。1 階の日配品のレイアウトは、ドライ食品売場がないため、店のセンター部分にまとめられているのが特徴だ。◎宮目される売場はパン売場のコーナーだ。「ここでしか味わえない、こだわりのおいしさの健康パンコーナー」「新商品コーナー」「キャラクターコーナー」「ランチパックコーナー」など飽きさせない売場を作っている。パン

売場のエンドの冷蔵ケースで「サンドイッチ」を販売するなど什器にも工夫を凝らしている。2階の冷凍食品、アイスクリームは、冷凍平ケース3台をアイスクリームで活用、壁面の冷凍リーチインケースは第2コーナー突き当たりまであってもよかった。



「豆腐の極み」コーナー

京豆腐、油揚げを揃えたコーナー。もめん、絹豆腐のほかに、「ざるとうふ」「おぼろ豆腐」「湯葉豆腐」「湯葉のせ豆腐」「京のお揚げ」「ごま豆腐」などを品揃え。100円以下の品揃えはない。

ライフ 阿波座店 商品写真



「梅唐辛子」1ピン 80g 458円(本体価格 以下略)

チルドの梅干しコーナーで売られている瓶詰商品。梅肉に鰹節粉末、唐辛子粉末、山椒粉末などが入った佃煮のような商品。梅加工品はまとめて陳列したほうがよく売れる。



「無花果(いちじく)ゼリー」 2個入り(140g×2) 479円

岡山産の「無花果」をまるごと果肉をゼリーに漬けた贅沢なデザート。青果売場には無花果が出始めているため、的を射た季節商品。1個当たり250円ほどだが満足感はある。

BIO-RAL 鞆店

BIO-RAL の日配品売場は、青果側の多段ケースの和日配。青果を過ぎれば、ヨーグルト、飲料、スーパーフードのアイランドケースと練製品、麺類のアイランドケース、乳製品のアイランドケースと3つの島をつくっている。パン、冷凍食品、アイスクリームは惣菜を過ぎた第3コーナーから第4コーナーにゾーンニング。品揃えの特徴は、「国産素材」「健康食品」「こだわり品」などを全国からよく集めている。少し気になるのは、売場にNB商品(ヨーグルト、麺、冷凍食品など)の大陳が目立つこと。もう少し店が訴求したい商品の売場展開が欲しかった。



「ピーナッツバター」コーナー

無塩のローストピーナッツとピーナッツバターをつくる機械。ピーナッツバターといっても「砂糖」や「バター」を入れているわけではない。「精米所」の隣で、「ピーナッツバター」「ジェラード」を扱っている。



「油揚げ」コーナー

「契約栽培」「有機大豆100%」の豆腐を使った油揚げ。有機大豆豆腐だけでなく油揚げや厚揚げもコーナー化されている。その他「紅花油 100%使用」の油揚げも品揃え。



チルド「スイーツ」コーナー

要冷エンドには、大阪のシュークリーム専門店「BAKED MAGIC」や「ラスク」、「チーズケーキラスク」「ワックフル」「チーズケーキ」などの焼き菓子のコーナー。豆腐ケーキなどの「グルテンフリー商品」もいくつか欲しい。

BIO RAL 商品写真



「ピーナッツバター」 1 パック 498 円(本体価格 以下省略)

店内で作ってくれるピーナッツバター。左のピーナッツをその場で機械で粉碎してくれる。1 週間ほど受音に置くと馴染んで食べごろになるらしい。他にはない商品。



チルド「野菜入りハンバーグ」 2 個入り 1 袋 220 円

アレルギー物質 7 品目を使っていない、野菜入り鶏肉ハンバーグ。アレルギーのある人のために開発された商品。野菜がたっぷりで柔らかく食べやすい商品。

万代宝塚東洋町店

万代宝塚東洋町店は、都市型、市街型店舗とは違い、郊外型店舗位である。そのため「まとめ買い」による買上げ点数アップが狙いだ。日配売場はコンコースに冷蔵平ケースを配置し、その両サイドが大陳スペースとなっている。パン売場は壁面に直線で陳列。冷凍食品の品揃えも豊富で「タイムサービス」を実施中。日配に限らず「タイムイベント」や「タイムサービス」が目立つ。

万代 商品写真



チルド「串盛」 5 本入り 1 パック 298 円(本体価格 以下略)

串に刺された生食用魚肉練製品。「枝豆、ごぼう、えび、いか、かに風味」の 5 種。串揚げの本場大阪ならではの商品。手作りで手間がかかっている。



「プレミアム パームクーヘン」 1/4 カット 1個 178 円

インスタアベーカリーで焼かれたパームクーヘン。「ヨード卵光」を使用している。ロール状のパームクーヘンを輪切りにし四分の一にカットしたもの。しっとり、濃厚な味わい。

フレンドマートニトリモール枚方店

フレンドマート枚方店の日配売場は、入口の青果の両側に和日配を配置。惣菜側に洋日配、パンを配置。大型店であるため冷凍食品、アイスクリームの売場を広めに確保している。印象に残る売場は「大阪鶴橋のキムチ」の品揃え。他では品揃えされていない野菜のキムチも品揃え。



「ヨーグルト、デザート」コーナー

ヨーグルト、デザートの売場は、短めなアイランドケースを使用する店が増えているが、この店は、低めの陳列ケースを使い直線で陳列。通路も広く買いやすい。

フレンドマートニトリモール枚方店写真



チルド「ごぼうキムチ」 1パック 128円(本体価格 以下略)

「本場鶴橋の味」ごぼうのキムチ漬け。その他「蓮根キムチ」「ニンニクキムチ」など。韓国ではポプラーだが、日本のスーパーマーケットではあまり品揃えされていない商品。



チルド「さける ハムニー」 1パック 158円

細切りの魚肉ソーセージを結束した商品。冷やし中華などに錦糸卵とともに便利に使える商品。

「さけるチーズ」とも相性がよさそうだ。

関西スーパー中央店



「刻み漬物」コーナー

生姜漬け、キュウリ漬け、福神漬け、にんにく漬けなどの平袋はフック陳列を行っている。この伝統は変わっていない。名物商品の「山椒の醤油漬け(右上)」は特別な場所を確保。



「グルテンフリー」コーナー

小麦粉などに含まれる「グルテン」を使用していない商品のコーナー」。米粉やこんにゃくで作った麺やパスタに加え、グルテンを使っていない「めんつゆ」や「スープ」を品揃えしたコーナー。



「ヨーグルト」コーナー

アイランドケース角のヨーグルトの大陳。下段は段ボールカット陳列、ケース売りの段ボールもうまくはめ込んでいる。「赤色マーチャングダイジング効果」も狙っている。奥の多段ケースの陳列もキチンとしている。

関西スーパー中央店 商品写真



「実山椒 醤油漬け」 20g 1袋 199円 (本体価格 以下略)

国産の山椒の実だけを醤油漬けたもの。関西スーパーのロングランヒット商品。漬物売場でフック陳列されている。醤油煮にしても辛さと風味は変わらない。



「あまざけスムージー みかん」 300g 1袋 368円

麴から作った甘酒に、みかん果汁 38%を加えた甘酒スムージー。アルコール分ゼロで子供でも飲みやすい。関西スーパーで甘酒の品揃えが多く、新しい飲料コーナーを形成している。