

日本型グローサラントの先駆けになるか

城取フードサービス研究所

城取 博幸

今回新規開店した大阪駅B2F部分は、27件のレストランを集めた「バルチカ」、「FOOD HALL」は阪急オアシスときちりなど、15件の専門店が入っている。今までのスーパーマーケットとは全く違った売場づくりを行った。阪急オアシスときちり、大起水産が担当する「キッチン&マーケット(440坪)内には、350席のイートインコーナーとレストランを配置した「グローサラント」を完成させた。「日本初の本格的グローサラント」の先駆けになるかもしれない。「物販」+「鮮度、おいしさが見えるレストラン」+「食体験」日本型グローサラントが完成しつつある。「物販」を主体とするスーパーマーケットは、「外食」のノウハウがない。「レストラン」を主体とする外食企業は、「物販」のノウハウがない。お互いの強みを生かし、うまく融合させたのが「FOOD HALL」である。

「セグメント」と「専門性」を高めた売場。

「セグメント」とは、小売業においては、「一度バラバラに分解し、取捨選択を行い、新しく組み立てること」である。果物、野菜売場では、ジュースをセグメントし、果物、野菜のジュース、スムージーの専門性を高め、搾りたてのジュースを提供した。魚売場では寿司をセグメントし、まぐろの解体で、まぐろ寿司の専門性を高めた。肉売場では、焼肉、ステーキをセグメントし、ステーキ、ハンバーグ専門店、焼肉、BBQ商品の専門性を高めた。惣菜売場は米飯、おかずをセグメントし、「鶏三昧」「KATSU屋」「TAMAGO DELI」「SAKANA」「ONIGIRI本舗」などのコーナーを設置し専門性を高めた。阪急デリカ・アイのチルド惣菜売場は、チルド惣菜をセグメントし、サラダ、洋食メニューの専門性を高めた。

インスタアベーカーも「キッシュ」やチーズを使った「オープンサンド」などデパートレベルの商品を販売している。ドライ売場は酒のセグメントし、ビールの品揃えと生ビールの提供を行った。その結果ビールの売上が好調のようだ。

スーパーマーケットでありながら、野菜売場は、サラダは充実しているが、加熱用野菜は少ない。魚売場では丸魚や切り身魚、塩干の品揃えが殆どはない。チルド惣菜売場には「和惣菜」がない。ドライ食品売場は、NB比率は3%、オリジナル商品を97%も品揃えした。スーパーマーケットは「総花的売場」になってしまいがちだが、ここは「セグメントを行い、専門性を高めた売場」を完成させた。

さらなる「ガストロノミーの追求」が課題

LUCUA FOOD HALLのコンセプトは、「BUY & TO GO (買って帰る)」「EAT AT RESTAURANT (ゆっくりと食事を楽しむ)」「BUY & EAT HERE (買ってさくっと食事する)」の3本柱。利便性は

分かるが、スーパーマーケット売場においては、商品の「専門性」をさらに高めることが今後の課題だ。専門店、例えばラーメンであれば、ラーメン1品の「深堀」を常に行っている。スーパーマーケットもこれからは、競合店、外食に負けないような商品開発が必要になると思われます。

ヨーロッパにおけるグローサラントの定義は、「グローサラント」＝「レテラー（物販）」＋「ガストロノミー（食と食文化の深堀）」とされている。イタリア イータリーでは「イタリア料理の深堀」、アメリカの食品小売業では「ハンバーガーの深堀」が行われ、ハンバーガーで差別化を行っている。これからは専門店に負けない商品、料理の提供が必要。セグメントしたものをさらにセグメントし、最後の1品まで絞り込む。「ここに来たらこれを買わないと」「ここに来たらこれを食べて帰らないと」といった「自信の逸品」までに育て上げることが必要であると思われます。最後は料理、商品の戦いになると思います。そのためには「セグメント」を繰り返し「専門性」の追求が課題のように思われます。



きちり「frutta」

「鮮度が見えるジュース売場」 目に前に積み重ねられた新鮮なフルーツを注文により絞り、ジュースやスムージーを販売しているショップ。ミキサーに絞り置きされたジュースよりも鮮度を感じる。イートインコーナーで飲むことができる。



大越水産「魚と海鮮寿司酒場」

「鮮度が見える寿司売場」。まぐろに特化した寿司を提供している。1日数回行われる「ま

ぐろの解体」で鮮度のアピールとイベント性を高めている。これは、寿司屋や専門店にはできないこと。パック寿司の他にまぐろ握りの1貫売りもある。



### 阪急オアシス「Meat festa」

「焼肉体験ができる」 肉の加工は、(株)阪急オアシス キッチン&マーケット大阪店が行っている。精肉売場で好きな肉を買って自分で焼く「体験」ができるスペースを確保。さらに隣では、きちりが運営する、ストーンオーブンを使ったハンバーグ、ステーキ専門店「HAMBURG&STEAK」がある。