

ベイシア 前橋小島田店

惣菜

城取フードサービス研究所

城取 博幸

### 店内を「外食、中食ゾーン」と「内食ゾーン」とに分けた

店の特徴は「Hana Cafe」と「スーパーデリカテッセン」。売場面積は 3,062 m<sup>2</sup>で併設する GAINZ に奥行きを合わせたためか、奥に長い店になっている。カフェ、青果、惣菜、鮮魚、精肉売場を直線レイアウトが特徴だ。入口右側には、カフェとインスタアベーカリーを配置し、カットフルーツ、惣菜売場へと壁面売場が続く「外食、中食ゾーン」。惣菜前の冷蔵ケースには、カット野菜だけでなく、ローストビーフサラダ、ピクルス、サラダ用魚加工品など、各部門が商品を持ち寄った売場を作っている。

さらに、常温平台においても、魚弁当、肉弁当、肉惣菜、魚惣菜などを一カ所に集めて陳列している。そうすることで、今まで惣菜部門だけでは実現できなかった「専門的な商品」の品揃えを可能にした。作業所を一カ所にまとめたのか、惣菜売場の奥の作業所スペースはかなり広い。惣菜売場では、名物カレーはなくなったものの、「かつ丼」「海老天丼」は相変わらず 299 円（税抜き）の安さで販売されている。

生鮮食品が扱う「中食」は、一般的に各部門でバックヤードを構え、生鮮売場近くで売られていたが、「作業所」「商品」を一カ所に集めた。設備コストの削減にも繋がっている。青果、精肉、鮮魚売場は「内食」に特化した売場となった。「外食、中食ゾーン」と「内食ゾーン」とに分けたのが特徴。

### 「部門が溶け始めた 生鮮が中食市場を取りに行く」

カフェのワッフルなどのスイーツにはくだもの売場で売られているフルーツを使用。スムージー、ジェラート、フルーツサンドなどの品揃えもある。さらに、オーダーすればその場で作ってくれるランチプレートやハンバーガーなども提供する「グローサラン型店舗」だ。

カフェ、ベーカリー、フルーツデザート、カットフルーツで一つのゾーンを作り、従来の惣菜、肉惣菜、魚惣菜、さらに、地元の工房で作られた寿司や饅頭を集めたゾーンを形成している。今までの部門の垣根を取り払い、お客の買いやすい売場を作っている。

これは「セグメント（一度バラバラに分解して新たに組み立てること）」によるものだ。

「あったらいいな」「できたらいいな」と思われることを新しく組み立てた売場だ。「中食」は今までは惣菜部門の独壇場であったが、生鮮食品が「中食市場」に参入した。

### 「生鮮ミール・キット」

アメリカ発の「ミール・キットブーム (RTC)」から、日本でも生鮮食品が野菜と肉、魚、タレなどをセットにしたキット商品が販売されているが、どこも売場を見る限りでは、値引き、廃棄ロスが多い。生鮮食品の付加価値を高めることは今後非常に重要であるが、こ

のままだと 20 年前（同じブームが起きていた）と同じ失敗をし、姿を消してしまう可能性もある。

しかし、ミール・キットを消費期限中に加工して、単品または、弁当、丼に加工できれば、ロスの削減にもつながり将来性に期待できる。惣菜部門では中華惣菜など業務用のチルドキットを使っているため同じことだ。この店は生鮮部門もバックヤードで調理も行っているため、しっかりとしたルールを作ればそれ調理済みの販売が可能だ。

#### 「フルーツ入りワッフル」2個 321円（税込み価格 以下略）

カフェのカウンターで売られている手作りフルーツワッフル。くだもの売場で売られている、バナナ、イチゴ、キウイ、オレンジなどを使用している。ワッフルはサクサク食感。



#### 「ピリ辛タコライス」500円（レシートがないため税込みか税抜きか確認をお願いします）

日替わりランチプレートの「ピリ辛タコライス」。バイオーダーで製造し、お客が取りに行く、フードコートスタイルで提供。小さなデザートもついている。スプーン、フォークは使い捨てではないものを使用



#### 「チーズバーガー」500円（レシートがないため税込みか税抜きか確認をお願いします）

バイオーダーで提供されるハンバーガーは三種類。ソフトドリンク、フライドポテト付きで 500 円。インスタアペーカリーで焼かれた山高バンズはフワッとしている。パティは万人受けする味



**「大海老フライ」 3本入り 1パック 414円（税込み価格 以下略）**

揚げ物コーナーのオープン特売の大型のエビフライ。バラとパックで販売している。海老の高騰から特売が減ったが、このサイズでこの価格は安い。先まで海老が詰まっています。食べ応えがある。



**「お肉屋さん自慢の爆弾メンチカツ」 ハーフカット 1パック 213円**

精肉部門がつくったボール型のメンチカツを半分に割り中を見せたもの。上にチーズもかかっている。従来の惣菜と違い混ぜ物が少なく「肉感」を十分感じてできがいい。



**「祝開店弁当」 弁当 1パック 540円**

ステーキ丼と海鮮のつけ盛り（鮭、ホタテ、有頭海老）、蒸し野菜、ポテトサラダが盛り込まれた贅沢な三色弁当。米は山形県天童米を使用。海鮮ご飯は色の割には薄味。難を言えばステーキソースが少し多いこと。



### 「7品目具沢山太巻」1パック 429円

ラベルには「ベイシア 西部モール店」と書かれている店間移動商品。周辺店舗も開店セールに協力している。ごぼう、人参を加えた7品目の具材を使用。国産米を使用。



### 「けやき工房 寿司盛り合わせ」 1パック360円

青果売場近くの「生産者コーナー」の常温売場に置かれた商品。「群馬県産 ゴロピカリ」を使用。地元の昔ながらの具材。味付けと作り方のようだ。いなるの皮もフワフワでおいしい



### けやき工房（左）と寿司部門（右）の巻寿司の比較

けやき工房のものは常温で販売されているが、直営に物は冷蔵で販売されている。けやき工房のものは、保存性を高めるため、酢を強くし、キュウリは使っていない。シャリの炊き方も昔ながら方法だ。



**ミール・キット「国産ばら肉と明日香きくらげの回鍋肉」1セット2人前 734円**  
精肉売場のミール・キット売場の商品。カット野菜、きくらげ、味付け肉、ソースがセットになっている。生肉をマリネーション（タレ漬け）する技術が入っている。

