

ベイシア 前橋小島田店

日配

城取フードサービス研究所

城取 博幸

### 生鮮3品、惣菜と同等の売場スペースを確保した日配強化型の店

日配、冷凍食品、アイスクリーム、パンは、第3コーナーから第4コーナーのコンコースに縦にゾーンニングさせた。第3マグネット付近には、和日配のアイランドケースに漬物、佃煮、牛乳、卵をレイアウトしている。レジに向かう細長い売場の手前の壁面に「和日配」をコンパクトにまとめた。中通路の「洋日配」も広めに売場を確保。冷凍食品は、アイスクリームは壁面にリーチインケース、中央に蓋つきの冷凍平ケースを配置。冷凍食品、アイスクリームは成長カテゴリーだけに、これも広めの売場を確保している。基本は「EDLP販売戦略」であるため、特販型冷蔵平ケースの設置はなく、あくまでも定番売場の販売に注力している

### 牛乳、卵売場にALDIスタイルを採用し省力化

注目される売場は、裏から商品が陳列できる「牛乳、たまご売場」だ。独ALDIや米ウエグマンズも採用している陳列方法。冷蔵リーチインケースに、牛乳と卵のロールインを設置し、売場に移動しなくても、ストック用冷蔵庫か直接補充できるようになっている。補充頻度の高い牛乳、卵の補充動線を短くし生産性を高めた売場だ。生産性の高さだけでなく、温度、鮮度管理もできる仕組みになっている。しかも牛乳も、卵も安く売られている。できそうでいて今までできなかったこと。これからは、さらに、飲料や豆腐などに拡大しそうである。競合店であるベルクも視察したが、日配売場の棚板はスライド式になっている。棚板を手前に引いて、補充ができるようになっている。これも省力化の表れだ。冷凍食品、アイスクリームの売場拡大も拡大した。冷凍食品、アイスクリームよりも、補充頻度の高い和日配、洋日配をバックヤード近くにゾーンニングしている。

### 地域商品の品揃えを充実しているが、「高級こだわり品」などは少ない。

群馬県の名産は「うどん」と「こんにやく」。「生うどん」は縦割りにコーナー化し98円と安く販売。PBの冷凍うどんも品揃えしている。生玉こんにやく入りのピクルスは初めて見た商品。冷凍食品はNB商品が主であるが、輸入カットフルーツやピザなども新たに開発した。「冷凍大根おろし」や「冷凍おろしやまと芋」は、チルドでも販売されているが、保存性が高いため便利な商品だ。

### 「コモディティ」と「ミールソリューション」との融合

ベイシアは基礎食品を安く売る「コモディティ型」のイメージが強かったが、付加価値の高いカフェ、生鮮食品の中食を導入することで、「ミールソリューション型」の店のイメージも高まった。

店舗レイアウトを見る限り、ドライ食品、菓子、酒、雑貨とチルド、冷凍食品、アイスク

リーム売場と、生鮮3品、惣菜との売場比率は、おおよそ3対1。生産性が高く、利益が取れるドライ食品とチルド食品、冷凍食品は「利益部門」としてしっかり確立している。よく見ると、定番売場は商品を絞り込み、コモディティに徹しているが、入口の「各部門持ち寄りコーナー」では新商品や開発商品も導入して新しい挑戦も行っている。

「八百屋のピクルス こんにゃく入り」1パック 267円（税込み価格 以下略）

セロリ、キャベツ、人参、大根、玉ねぎ、キュウリ、パプリカのピクルスに、生玉こんにゃくを3玉加えた新しいピクルス。意外とこんにゃくが野菜のピクルスと合う。



「ツナサラダ」1パック 213円

ビン長まぐろのオリーブオイル漬け。ビン長まぐろのブロックを低温加熱してオリーブオイルに漬けることで保存性を高めた「魚のコンフィ」のような商品。今後期待できそうな商品だ。



「地粉うどん」220g 1パック 105円

うどん県であるだけあって「生うどん」の品揃えが多い。しかも安い価格で販売されている。讃岐うどんと比べて細めであるため、茹で時間も短くツルツルとした食感が特徴。



**冷凍「グロスミッシェル種 バナナ」1袋 213円**

ベシア PB の「旬のフルーツ365」。タイ産グロスミッシェル種の冷凍バナナ。冷凍バナナは食感、味、風味が難しいと言われているが、この商品は特殊技術でそれをクリアした。甘みが強いバナナ。



**冷凍「国産大根おろし」4袋入り 1パック 181円**

国産大根を使った冷凍大根おろし。40gの食べきりサイズ。そば、うどん、焼き魚、天ぷらと幅広く使える便利な商品。大根の風味が残っている。



**冷凍「国産やまと芋」 4袋入り 1パック 354円**

国産やまと芋を使用。冷凍であるため色は白く添加物も使用されていない。麺類だけでなく、まぐろにもよく合う。ドロッと粘りが強い。これも便利な商品だ。



**「炭酸まんじゅう」2個入り 1パック 220円**

青果売場の生産者コーナーの商品。大き目の昔懐かしい「炭酸まんじゅう」。中は粒あんがたっぷり入っている。自店や大手メーカーではできない地元商品は専門家に任せた

