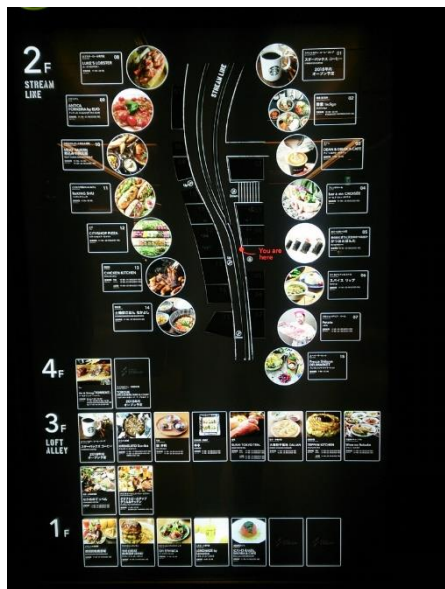


渋谷ストリーム

2018年9月13日、渋谷駅近くに渋谷ストリームがオープンした
2階には15件のレストランとスーパーマーケットが入っている
街のレストラン街を歩いているようだ



東急ストア DELIMARKET

生鮮三品を扱わず、対面デリを強化した店

店舗面積は50坪ながら、イートインコーナーも設置

営業時間7時～23時

目標年間売上3.7億円、売場面積、売上目標とも、コンビニの1.7倍だ



インスタ製造の弁当とアウトパック弁当が並ぶ常温平台

14席のイートインコーナー

昼時は満席だ

電子レンジは4台、コイン式のコーヒーサーバーも



専用サーバーを使ったクラフトビールも提供
 スーパーマーケットでアルコールを提供できることは珍しい
 都心部であるため車客が少ないのがその理由か

アウトパック「ガパオライス」

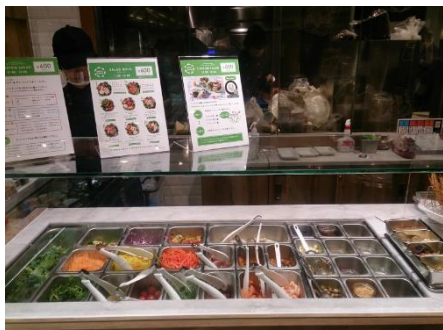


御飯とトッピング具材が分かれている
 丸かぶり寿司ロール
 アウトパックでもこのレベルまで



オーダーの「ローストビーフ丼」

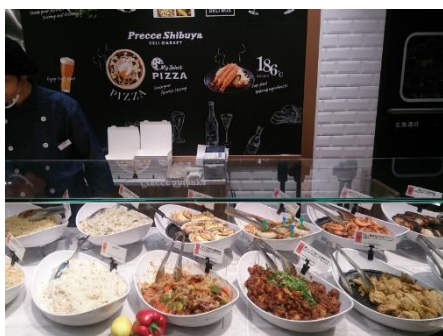
キーワードは「カスタマイズ」
「カスタマイズサラダコーナー」
午後 3 時まで



ベース、トッピング、ドレッシングを指定すれば、スタッフが盛り付けてくれる
キレイに盛り付けてある 600 円



「カスタマイズ弁当」コーナー



メイン 1 品か 2 品かを選択すれば、これもスタッフが盛り付けてくれる
イトインでも持ち帰りもできる



メイン 2 品 (ハンバーグ、焼き魚)、サブ 1 品、チャーハン 980 円
レストラン並みのレベル

「カスタマイズサラダ」

セールで 500 円 午後 3 時から、カスタムサラダコーナーはピザのカスタムコーナーに変わる
ニ毛作だ



6 酢類のピザから選択できる
その場でトッピングして焼いてくれる
出来上がり

定番のマルゲリータ、バジルはオリーブオイルを絡めて後載せでお願いした
サイズはナイフの長さと同じサイズ



裏もパリパリによく焼けている

「CITY SHOP PIZZA」

同じフロアにあるピザ専門店



ここもカスタムピザだ まず、生地 3 種類、チーズ 4 種類の中から選ぶ



選んだ生地は、専用のプレス機で広げる

トッピング具材



焼いた後の後載せも指定できる

同行した外食コンサルの先生に任せる ここで出しゃばってはいけない

炭入りクラストを選択 焼く前のピザ



オレンジコーラを注文して、焼きあがるまで待つ



出来があり

リーフ類は後載せクラストはそば粉のガレットのような不思議な食感

珍しいが、リピート客をいかに確保できるかが課題のようだ

ここは、ピザをよく知っているセミプロの店だ

隣のカップルは「面倒くさい」と連発

もし、誰かを連れてゆくのであれば、一度下見しておいた方がいい

東急ストアのカスタムピザは 500 円、すぐ近くのこの店は、1700 円～2000 円

どちらを選ぶかは自由だ

スーパーマーケットでロブスターを食べる子供

中国で見たこのシーンが忘れられない

私にも同じ年くらいの孫がいるが、食べさせたことはない



渋谷東急 PRECCE 2 階のロブスターサンド



若者を中心によく入っている

ロブスターロール US サイズ 1580 円(税抜き)を注文



紙の箱に入ってくる

けっこうなボリューム

パンはトーストしてある



オマール海老がたっぷり

ここで食べようと思ったが、我慢して持ち帰る

身の部分を量ってみると、ぴったり 100g

やはりホットサンドは温かいうちに食べなくてはおいしくない



アメリカボストンのサンドイッチ屋のロブスターロール



ポテトチップスが袋ごとついてくる

1500 円くらいではなかったか

こちらの方がボリュームがある

茹でたてでおいしい

これは評判がよかった



マーケットバスケット(スーパーマーケット)のデリカ売場のロブスターロール

小サイズ 2 個入り US\$6.99(約 490 円)

これはサンドイッチように加工されたロブスター

カニサラダのような状態



ロブスター海老をもう少し日本にも普及させたいものだ

大阪 LUCUA の活オマール海老専門店

LUCUA は 5 回目だが、前から気になっていた店
オマール海老だけでなく、海鮮料理も提供



活オマール海老の水槽

カナダ産の 500g くらいのサイズ オマール海老は伊勢海老と違いハサミを持っている
凶暴であるためハサミをゴムで止めている 自分で好きなものを選ぶ
「手を入れて捕まえますか?」と言われたが、生臭そうなのでスタッフに任せる
黒めの色と、赤めの色のものがあるが、元気そうな赤めのものを指定



スタッフが持ち上げる これもパフォーマンス

ロスターが暴れて床はビチョビチョ 量りに載せる

1g6 円 500g 3000 円(加工賃込み) 476g × 6 円 = 2856 円



いろいろソースはあるが、味付けは塩、コショウのみを注文した
カッコつけてスーパークリンワインも



爪は外してある

身はプリプリ

みその部分が特においしい

メニューにオマールのビスクやサンドイッチがないのが残念



近くの客が「昼からシャンパンとロブスター食べている！」とささやいている
仕事ですから

中国ではスーパーマーケットで当たり前食べられている

もし、半額であればもう少し需要が増えるかも

スーパーマーケットならそれができる

日本人は魚に飢えている！