

小型店ながらグローサランの完成度は高い店

2018年10月11日、成城石井アトレ新浦安店の通路を挟んだ前のスペースに、グローサラン型店舗「SEIJO ISHII STYLE」がオープンした。従来の物販スペース72.1坪でそのまま、今回の飲食スペースはバックヤードを含めて7.65坪の小型店。レストランの座席数は22席。物販近くのスペースをうまく利用した形だ。

グローサランとは、物販＋レストランで、物販で販売されている食材を使うことを基本にしている。物販から外食(From Grocery to Restaurant)、外食から物販(From Restaurant to Grocery)の相乗効果を狙う目的がある。

小型店ながら4温度帯メニューを実現させた

新規オープンした飲食ゾーンは、10坪以下でありながら、①「常温」の弁当、丼、揚げ物、ピザ、②「チルド」のサラダ、マリネ、③「ホット(レストランオーダー)」、④「冷凍」のソフトクリームと、4温度帯の品揃えを行った。さらに、レストランメニューは持ち帰りもできる。「4温度帯の品揃えと8チャンネル(イートイン、テイクアウト)」の販売方法を実現させた(サラダや揚げ物のみはレストランで食べることはできないが、オーダーメニューと組み合わせれば可能のようだ)。さらに、ワインやビールも扱っている。

グローサランとフードコートとの違い

フードコートは、各専門店で料理をオーダーして、支払いを行い、呼ばれたら自分で料理を取りに行き、自分で空き皿を片付ける。このグローサランは、レジでオーダーして支払いを行うのは変わらないが、出来あがった料理はテーブルまで運んでくれる。バッシング(片付け)は客が自発的に行っているが、客が去った後のテーブルは拭いている。変則ではあるがレストランの条件を満たしている。

成城石井の「ガストロノミー」の追求

一般的に「厳選した食材を使いプロの職人が丁寧に作りました」という触れ込みがあるがウソが多い。しかし、成城石井のグローサランで実際料理をいただき、食材を購入して食材を吟味してみると、「厳選した食材を使いプロの職人が丁寧に作りました」という言葉がそのままピッタリ当てはまる。さすがに100年の歴史を感じる。物販のスタッフも料理に使われている食材の説明が十分できている。「グローサラン＝リテラー＋ガストロノミー」が完成している日本で唯一の企業と言っても過言ではない。物販店舗を併設した成城石井の駅中小型グローサランは他とは違うことに気づくはずだ。課題は、今は応援スタッフがオペレーションを支えているが、抜けてから想定人数でどうオペレーションが組み立てられるかだ。「4温度帯の品揃え、8チャンネル」の試みに大

いに期待したい。



常温、チルド、ホット、冷凍の4温度帯メニューを販売

常温販売のインストア製造の平台には「成城石井自家製ローストビーフ丼」「ローストビーフのガーリックライス」などを販売。常温ガラスケースでは「鶏唐揚げ」「とんかつ」「アジフライ」「カキフライ」と焼き済みピザ、冷蔵ガラスケースでは、量り売りのサラダ、マリネとチルドピザ、タルタルソースのチキン、ユーリンチーなどを販売。ホットはレストランのホットメニュー、冷凍ソフトクリーム(250円)も扱っている。



レストランスペース 7.65坪でありながら22席を確保した。客は殆どが女性。入口のレジで注文して支払いを行い、番号札を受け取る。できた料理はテーブルまで運んでくれるため、フードコートではなく、レストランのスタイルを取っている。

店内飲食メニュー 単品メニューは、ローストビーフ丼(990円~1290円)、ローマ風ピザ(399円~699円)、ホットドッグ(490円~690円)がメインメニュー。ポテト&マリネ、ドリンク、ワインをプラスするセットメニューもある。シェフズサラダ(100g269円10%引き)、マリネ(100g269円10%引き)、自家製ソフトクリーム(225円10%引き)のサイドメニューとデザートも。



成城石井スモークサーモンと淡路島産玉ねぎのマリネ 100g 299円(10%引き)
調理スペースが限られているため、セントラルキッチンをフル活用し、キット化することでオペレーションを軽減した。量り売りのサラダ、マリネ。近くにはRF1の店舗もある。メニューは違うが価格はこちらの方が安い印象だ。



マルゲリータセット、ホットドッグ
マリネ&プライドポテトセットとコーラ、ホットドッグを追加。料理はスタッフがテーブルまで運んでくれる。ポテト、マリネは別盛りしてくれた。ナイフ、フォークは金属製のものを使用。ホールのスタッフは1名。



たっぷりセミドライトマトとモッツアレラチーズの「ローマ風ピッツァアルターリオ」 1枚359円(10%割引価格)

アルターリオの名前の由来は「切り売りのピザ」の意味。 対面売場で販売されているピザを焼いたものようだ。焼きすぎのように見えるが、このくらい焼いたほうがパリパリしておいしい。苦味はない。特にトマトの味が強い



イベリコ豚ソーセージと成城石井自家製ベーコンのチーズホットドック 441円(10%割引価格)

ホットドッグのパン、ソーセージ、ベーコン、チーズ、ピクルスは隣の成城石井の店でも販売されている。ドッグパンを開き刻みピクルス、ウィンナー、ベーコン、チーズ、パセリの順で作られている。たっぷりのけしの実のツブツブ食感がいい。パンにもこだわりがある。



手作りピザの提案

自宅で作るカスタマイズピザの提案。プレーンのピザクラスト(対面販売商品)に、店で販売されている、スモークサーモン、ジェノベーゼペースト、リコッタチーズ、ディル、淡路島産玉ねぎ、有機エクストラバージンオリーブオイルでつくる「ピッツァサルモーネ」をリーフレット提案している。



セミドライチェリートマトマリネ 1パック 399円

「たっぷりセミドライマトとモッツァレラのマルゲリータピザ」に使われているセミドライチェリートマトマリネ。セミドライマトをマリネソースで戻したトマトマリネ。このままで食べても甘くておいしい。化学調味料不使用。



フランス産 全粒粉のドッグパン 3本入 1袋 350円

成城石井直営パン工場で生地仕込みから焼き上げたスクラッチパン。小麦粉とフランス産の小麦全粒粉、牛乳、卵、けしの実、ココナッツシュガーなどが主原料。イーストフードは使われていない。難を言えば袋に印刷されている説明書きのインクの色が茶色であるため、茶色のパンと重なり読みづらいこと。



イベリコ豚の粗挽きロングウィンナー 5本入 1袋599円

成城石井自家製の加熱後包装されたポークソーセージ。ソーセージに占めるイベリコ豚の割合は75%と書かれている。合成保存料、着色料は不使用。パリパリと食感でとても深みのある味。



グラナパダーノチーズ 16カ月熟成 1パック 621円

粉碎してホットドッグに使われているという成城石井直輸入のイタリア産硬質チーズ。100g299円、ちなみに売場の隣で売られているパルメジャーノレッジャーノ(24カ月熟成)は100g599円と2倍の価格。



「レンジ調理品」黒毛和牛のすき焼き 1パック 899円

成城石井の店舗で売られているチルドレディミール。温泉卵を取り出して、電子レンジで500W 6分30秒加熱するというRTH(レディトゥヒート)商品。牛肉を電子レンジに入れて加熱すれば硬くなるのが普通だが、サシの入った黒毛和牛は電子レンジで温めても柔らかい。電子レンジですき焼きが出来るようよく工夫されている。