

ヤオコー久喜菖蒲店

城取フードサービス研究所

城取 博幸

惣菜

久喜菖蒲店の売場面積は 779 坪の大型店。惣菜は第三マグネットから第 4 マグネットの壁面と3 台の平台で展開。奇をてらった売場や商品はあまり見られないが、「鶏唐揚げ」「煮物」「低糖シャリ」「ベーカリー」など、従来商品をさらに磨きをかけている。

「熟成八方だし」で差別化

「鶏の唐揚げ」「かつ重」「煮物」には自社製造の「熟成八方だし」が使われている。「八方だし」とは、だしを煮たてて醤油、酒、みりんを加えた万能だし。ライフは「あごだし」で差別化を図ったが、ヤオコーは「八方だし」で勝負に出た。自社工場で独自の味付けができるため差別化にも繋がる。さらにだしの味を強めることで「減塩」にも繋がるメリットがある。今後、スーパーマーケットの惣菜はオリジナルのダシの勝負になるかもしれない。

「久喜鶏唐揚げバトル」

ヤオコーの「幸唐」、ロピアの「店長のおすすめ品」、ヨークマートは「鶏頂点」と各店鶏の唐揚げに力を入れコーナー化して販売している。ヤオコーは「パタゴニア湖塩」「ゆず塩」を添付し、塩で食べる唐揚げで勝負。ロピアは大型カットの鶏肉を使用し昔ながらの味付けで勝負。ヨークマートはスタンダードな一口タイプの竜田揚げで勝負。どこも醤油、出汁で独自性をだしている。「久喜菖蒲(しょうぶ)で、唐揚げ勝負)」が起きている。

ヤオコー、ロピアはフリースタンディングであるのに対し、ヨークマートはショッピングセンター内の有利な立地である。ロピアは生鮮三品、惣菜は、第二マグネットから第三マグネットにかけて平台を多く配置して「市場」のイメージを醸し出している。惣菜も生鮮食品に負けないだけのボリューム陳列を行っている。

ヨークマートは、「セブンプレミアム」「ライフフーズのだんらんデリカ、冷凍惣菜」の独自商品で差別化を図る。ただ、少し気になることは、惣菜のチルドケースの保存温度基準が、2℃～8℃と広いこと(管理表は 5℃～8℃の比率が高かった)。保存性を高めるために「2℃～5℃」の比率を高めた方がいいのではと感じた。

ヤオコー 「幸唐 若鶏ももからあげ(パタゴニア湖塩)」 417 円(本体価格 100g158 円)

パッケージには「壺 自社熟成八方だしのまあるい味付け」、「弐 お肉の食感第一に。大きめカット」、「参 良く揚げで衣パリッと!、でもお肉柔らかか」と書かれている。唐揚げを「パタゴニア湖塩」と「ゆず塩」で食べることを提案。パリパリ感はあるがサイズが異なるためジューシーさはバラツキがる



ロピア 「たまり醤油仕立ての手造りから揚げ～にんにく風味～」 367 円(100g138 円)

シールには「たまり醤油使用 手造りにんにく風味から揚げ」と書かれている。1 個 50g ほどの大型カットのもも肉を使用。昔ながらの醤油とにんにく、生姜の味付け。サイズが大きいだけに中はジューシーで食べ応えがあった。



ヨークマート 「和風鶏竜田揚げ」 288 円(5 個入り)

売場には「鶏頂点」のボードが付けられている。シールには「出汁醤油使用」と書かれている。ユニットプライスではなく個数で販売。1 個 30g ほどの一口サイズの大きさと、万人受けする味付け。時間が経ってもサクツとしている。



ヤオコーの購入商品

「煮込みロースかつ重」 1パック 498円

シールに「煮込みかつ重 味の決め手は鰹だし 八方だしの旨み」「未凍結のチルドポークがからお肉本来の柔らかさ」と書かれている。「八方だし」を使ったかつ重。確かに豚肉は柔らかくダシの香りもしっかりする。薄味だけに、ガッツリ派にはもう少し丼タレの量が欲しいのかも。



「熟成八方だし 煮物盛合せ S」 1パック 298円

「自社工場発 熟成八方だしの和惣菜」「三つの合成添加物未使用」と書かれている。

これも、八方だしの横糸が通っている商品。だしが強いので塩分控えめでできている。大根煮もしっかり味が浸み込んでいる。



未来のカタチ「ローストビーフ握りと生春巻きロール」 1パック 598円

雑穀米シャリのローストビーフ握りの上に、うにといくらをトッピングしたもので、今までの寿司のイメージとは全く違う未来の商品であるかも。雑穀米を使用した「低糖」を意識した商品であるが、ローストビーフと雲丹、いくら組み合わせは慣れるのに時間がかかるかもしれない。



「トマトとアボカドのサラダ」 1 パック 298 円

インスタ製造のてんこ盛りサラダ。アボカドとトマトは食感が違うため多少違和感があるが、キャベツと組み合わせることで食感がよくなる。ドレッシング、チーズとの味のバランスもよい。



「クロワッサン」 大型サイズ 1 個 180 円

今までのスーパーマーケットのインスタベーカリーのレベルを超えた本格的クロワッサン。完全に専門店の商品だ。表面はパリパリでポロポロとはがれ香ばしい。中の生地は引っ張ると弾力があり、発酵バターがの香りが広がる。材料をケチらない、手抜きをしないとここまで商品ができることを証明した。



ロピアの購入商品

ロピア「ビアコーテッドポテト」 1 パック 258 円(税抜き価格 100g128 円)

鶏唐揚げの隣で販売されていたフライドポテト。表面にビールを澱粉で張り付けたもの。コーティングされているため時間が経ってもパリパリ感が残る。ビールの風味も残っている。



日配部門

久喜菖蒲店の日配部門のゾーニング、レイアウトの特徴は、精肉売場を過ぎた第 2 マグネットから第 3 マグネットの壁面と、コンコース中央のセミ多段ケースに和日配と洋日配をゾーニング。豆腐、納豆、こんにゃくなどの水物の売場を思い切って拡大した。和日配に続き、壁面は飲料、牛乳。豆乳。牛乳は第 3 マグネットに配置した。ヨーグルト、プリン、ゼリーなどを中央のアイランドケースにまとめた。779 坪の大きさであるためゆったりと売場が確保できた。

和日配の「水物コーナー」を拡大

豆腐や納豆などの大豆加工品や、こんにゃく、梅干しなどは健康食品として注目を集めている。納豆の需要は負け知らずで売上が伸びているだけに新商品の導入も積極的だ。惣菜部門で力を入れている「八方だし」を使った商品は日配商品には見られなかったが、鶏唐揚げが塩で食べることにこだわっているように、豆腐も「藻塩」で食べる商品の提案を行っている。

機能性ヨーグルトに注力

ヨーグルト売場はコンコースアイランドセミ多段ケースのトップに配置し「機能性ヨーグルト」を強化した。すぐ隣の多段ケースにはカップ飲料を配置し関連性を高めている。また、大型袋入りプレーンヨーグルトの他に、大型カップ入りプレーンヨーグルトも新規導入され縦割り陳列されている。

特徴ある冷凍食品の品揃え

大型店にしては冷凍食品の売場は思ったほど広くない。PB 冷凍パスタは冷蔵平ケースに11アイテム 168 円で展開。リーチインケースの売場には、チルド商品では品揃えが難しい肉の代用商品となる「豆加工品」を3種類品揃えした。その他、冷凍野菜、ピザ、おかず類に品揃えの充実を図った。

ロピアの日配は NB 商品を低価格で販売しているが、子会社利恵産業の「洋菓子コーナー」を設

置し独自性を出している。ヨークマートは売場管理がしっかりしていて買いやすい売場。プレーンヨーグルトは1品縦割り陳列という大胆な陳列もある。PBの「セブンプレミアム」だけでなく、うどんなど地元メーカーの商品もよく集めている。視察当時は「北海道フェア」を開催していた。ショッピングセンター内という好立地を生かしている。

ヤオコーの購入商品

「極濃おぼろ」1パック 138円(本体価格)

マネキン販売を行い「藻塩で食べる豆腐」をアピールしていた。北海道産フクホマレの豆乳濃度は18度と高い。豆乳濃度が高いだけに醤油で大豆の風味が邪魔されたくないという思いもあるのか。つるんとした食感は添加物ではなく自然のものであった。



「手造り 塩納豆」1袋 228円

山形県酒田市のメーカー。塩納豆をビニール袋に入れてゴムで止めてある昔ながらの納豆。塩、麴の他に刻み昆布も入っている。昆布味の塩麴納豆だ。大豆はふっくら、思ったほど塩味は感じない。一度食べてみる価値あり。



「プレーンヨーグルト」800g 1パック 598円

「みずほふぁーむ生乳100%使用」と書かれている。製造者:茨城県石岡市茨城乳業(株)、販売者:大分県大分市九州乳業(株)。ヨーグルトをよく食べるトルコなどでよく見かける大型カップ入り。カップに対し八分目ほどヨーグルトが入っている。酸味はあまり強くない。



「ブルーベリークリームチーズ」 100g 1パック 598円

オーストラリア産のクリームチーズに、ブルーベリー、砂糖、レモン、はちみつを加えたもの。プレーンヨーグルトに入れると濃厚なクリームとブルーベリーの味が広がる。パンにつけてもおいしい。新しい食べ方ができる。他に「マンゴクリームチーズ」も品揃えされている



野菜のそぼろ プレーン フレークタイプ」 230g 1パック 398円

フィンランド産のそら豆、そら豆フレーク、エンドウ豆タンパクが使われている。動物由来のものや大豆は使われていない。健康を気にする人やベジタリアン向けの商品



ヤオコーの「黒酢炒めセット(198円)」と「野菜のそぼろ」で料理をつくってみる

大豆を使っていないため、あの独特の臭いがせず、そら豆やエンドウ豆のいい香りがする。青果売場の「黒酢炒め野菜セット」と炒めてみたが、相性も非常に良い。



ロピアの購入商品

「油揚げ キムチ漬」6枚入

「キムチ名人が作った特製キムチたれ」油揚げのキムチタレ漬け。ハーフサイズ6枚入り。日本では珍しいが、韓国や中国では、似たものが炒め物や和えものに使われている。思ったほど辛くなく食べやすい。油揚げの新しい食べ方かもしれない。



「クーベルチュールチョコのガトーショコラ」

「LOPIA Original Sweet」のシール 子会社「利恵産業株式会社」製造のPB商品。クーベルチュールチョコとは、ココアバター比率が高いチョコレート。ビターな大人の味。専門店のガトーショコラと比べて遜色ないおいしさ。



ヨークマートの商品

「中山道宿 生うどん」 2食

地元久喜市菖蒲町の田中製麺の生うどん。縦割りで売場づくりされている。「彩の国優良ブランド」のマーク付き。うどんつゆは添付されていない。少し茶色がかったコシのあるしっかりとしたうどん。

