

### ゼロベースから設計した未来の食品小売店

セブン&アイHD100%の新会社が開発した店。コンビニでもスーパーマーケットでもない新しい食品小売業としてオープンした。コンビニより大きく、スーパーマーケットよりは小さい170坪の店。総アイテム数は5500SKUで、PBのセブンプレミアムは品揃えされていない。

### 惣菜はインスタとアウトパックを組み合わせた惣菜売場。

小型店ではあるがあえて一階部分にインスタ惣菜とインスタベーカリーを導入した。鮮魚や精肉もインスタ加工を行っている。惣菜売場は、対面販売を含めた円形の惣菜売場を作った。1階にはインスタベーカリー、ホールセールパン、チルドデザート、乳製品、飲料、酒と「即食」「即飲」の商品を集めた。

惣菜売場の特徴は、インスタ製造の品揃えは「揚げ物バラ売り」「揚げ物パック」「弁当、丼」とベーシックな品揃え。揚げ物、焼き物は対面販売で必要な量だけ買うことができる。アウトパック商品は、寿司、サラダ、煮物、チルド米飯の他に、プリンやチーズケーキなど手作りチルドデザートの品揃えも強化された。

品揃えとオペレーションは、対面の品揃えはコロケ、フライ、唐揚げなどベーシックな商品に絞り込んでいる。それらの素材を使った弁当も製造。インスタ製造部分は売場の三分の一ほどでその他はアウトパック商品。惣菜の製造は4階からリフトで1階に降ろしている。落ち着けば、商品製造2名、対面販売1名でオペレーションが可能だ。インスタベーカリーも、あんパンなどの菓子パンは扱わず、「ちぎりパン」などのテーブルパンの品揃えであるため、普段は1名でもオペレーションが可能であるようだ。

この店の特徴は、アプリで商品が注文でき、好きな時間に店のロッカーに取りに行くことができる。有職主婦にとっては買い物の時間やレジ待ちに時間が省ける。しかし惣菜は除外されている。



**「からあげのお弁当」 1パック 450円**

対面販売で売られている鶏唐揚げとかぼちゃの煮物、半熟卵のインスタ製造弁当。鶏唐揚げはジューシー、かぼちゃはホクホク、ごはんも美味しい。盛り付けも丁寧だ。



**「ブロッコリーとトマトのアーリオオーリオ」 1パック 280円**

アウトパックのブロッコリーとトマトのニンニク、オリーブオリーブソース。ニンニクの味がよく効いている大人のサラダ。チーズと合わせてワインによく合いそうだ。



**「カルビーのフライドポテト」 1袋 200円**

ポテトチップスで有名なカルビーのじゃが芋を使ったフライドポテト。不揃いの一口タイ

プのじゃが芋を揚げたもの。ホクホクとした食感 デンプンで表面をコーティングしているため冷めてもサクサク



**「さわやかレモンと濃厚チーズのバイクドチーズケーキ」 1パック 400円**

惣菜売場のチルドのバイクドチーズケーキ。表面はゴツゴツしてサクサク食感。チーズをたっぷり使っているため味は濃厚。味付けは少し甘めでレモンの香りもいい



**「ぶどうちぎりパン」 1袋 280円**

インスタベーカリーのぶどうパン。6等分に分けられるようになっているため、ちぎりやすい。バターを使っていないため、アッサリとしたシンプルな味で食べやすい。

## 日配部門のレイアウト

建物は4階建てで延べ床面積1428㎡、売場面積は566㎡（約170坪）で、1階に惣菜、寿司、パン、飲料、乳製品、デザート、酒と、即食、即飲商品を集めた。2階にくだもの、野菜、鮮魚、精肉、加工食品、菓子、冷凍食品、雑貨、3、4階に食品加工所、事務所を配置。オープン時の品揃えアイテムは、食品約5180日用品320 合計5500。PBのセブンプレミアムやセブン&アイに関係したロゴもないため、セブン&アイに関連した店とはお客は認識できない。それだけ、これからお客に信用築いていかななくてはならない。競合はイオンが展開する「まいばすけっと」が5店舗も近くにある。今から「まいばすけっと」と同じ店をつくっても意味がない。新コンセプトの店である。

### 1階がパーソナルユース、2階がファミリーユース商品

日配品の品揃えはNB商品が中心であるため、何か物足りない気もしないでもないが、静岡産のあおさを使った「刺身こんにゃく」や盛岡のメーカーの「盛岡冷麺」などの産地物や、低温抽出法のコーヒー「アラメダ・コーヒー」も品揃えしている。冷凍食品も特徴がある。NBの冷凍食品の他に、青森県のメーカーが米飯やパン、肉類などをアルコールで瞬間凍結したものをリーチンケースで販売。枝豆おにぎりとブルーベリースコーンを購入して試食してみたが、おいしさがそのまま冷凍パックされている感じた。

### 「ロッカー受け取りサービス」の将来性に期待

アプリで注文をすれば、ネットスーパーの様に商品をピックアップして店内の冷蔵ロッカーで商品を受け取ることができる（冷凍食品、パン、雑貨は除く）仕組みを完成させた。「PB商品なしの品揃え」は特徴がないように見えるが、ネットスーパーの注文を考えれば、PB商品よりも、知名度の高いNB商品が豊富であった方がうれしいかも知れない。まずはNB商品でしっかりお客に便利さを分かってもらうことが先決だ。それから導入されても遅くはない。

### 知名度のない新タイプのスーパーマーケットをいかに発展させるが課題

店の評価は「賛否両論」あるが、それはスーパーマーケット関係者あるいは、コンビニ関係者の見た目の評価だ。ゼロベースで未来の食品小売業を考えた場合、今のスタイルのスーパーマーケットが存続できるかどうかは分からない。「後発の優位性」をいかに発揮させるかが課題だ。



**冷凍「ごちそうおにぎり 枝豆」 3個入 1パック 280円**

冷凍の枝豆の入った塩おにぎり。電子レンジで解凍。たっぷりの枝豆は冷凍であるため無着色で緑色が鮮やかだ。季節のおにぎりとして人気があるという。



**「ブルーベリースコーン」 2個入 1パック 380円**

小麦粉にクリームチーズ、バター、ブルーベリーをたっぷり使ったスコーン。冷凍であるため乾燥し過ぎず、オーブンで焼けば外はパリッと中はしっとりの本格的スコーン。



**「もっちりあおさ 刺身こんにゃく」 タレ付き 1袋 238円**

国産のこんにやく粉とアオサを使った静岡県のメーカーの商品。「保存料、着色料、甘味料、化学調味料」を使っていない「無添加田楽みそ」が特徴だ。もっちりとした食感が特徴。塩化物の少ない自然食品



**「盛岡冷麺」 2人前 1袋 298円**

岩手県盛岡名物の戸田久の「盛岡冷麺」。常温保存可能であるため、生めんでありながら長持ちする。弾力があるツルっとした麺とピリ辛のスープが特徴。



**「アラメダ コーヒー」 250ml 1本 198円**

要冷蔵のプラボトル入りコーヒー 「Cold Brew」「低温抽出法を用いて、コーヒー豆に凝縮された甘味、酸味、コク味、うま味を最大限に引き出した」雑味のないスッキリと飲みやすいコーヒー