

ライフ 川崎店

城取フードサービス研究所

城取 博幸

駅前立地であるため即食系商品が充実

ライフ川崎の惣菜は、入口付近の青果売場の反対側の壁に沿ってゾーニングされている。ベーカリー、おにぎり、フライ、グリル、寿司を壁面に、弁当、スープバー、カレーバー、サラダ、和惣菜を平台に配置した。弁当売場の特徴は、セレクト弁当はないものの、インスタ製造の「常温弁当」、アウトパックスの「常温弁当、丼、おにぎり」の他に、アウトパックスの「チルド弁当」、惣菜売場とは離れているものの、「PBの冷凍弁当」を品揃えし、常温、チルド、冷凍と「三温度帯の米飯」の品揃えを実現させた。

1312㎡（約400坪）でありながら各部門惣菜を強化

惣菜部門だけでなく、鮮魚部門の「うお鮨」、煮魚、焼き魚、揚げ物などの「魚惣菜」、精肉の唐揚げ、とんかつなどの「肉惣菜」、さらに、くだもの部門では、入口付近に「サラダバイキング」と「タルト工房」と、生鮮三品も惣菜を強化している。惣菜部門の品揃えの特徴は、「栄養士が監修した健康弁当」、野菜を豊富に使った「ベジタブルデリ」、宮城県産ひとめぼれ、有明産海苔、淡路島の藻塩を使った、店内炊飯の「おにぎり」「弁当」も特徴だ。インスタベーカリーは、カナダ産の小麦粉を使い朝と夕方に焼かれるオリジナル食パン「煌（きらめき）」とインスタで焼かれる「チーズケーキ」。400坪でありながら、600～900坪並みの品揃えで即食系商品の充実を図った。

「横糸の通った」商品開発

焼きあごだし、たまご、豚肉、鶏肉、本鮪と、素材から惣菜まで、価格は多少張っても販売している食材を使うというこだわり。なるべく店内で扱っている素材を使った惣菜を販売したいという考えからだ。くだもの売場ではわざわざバックルームを入口付近に設置し、カスタード・クリームからつくる「フルーツタルト」、魚惣菜売場では、刺身売場でも販売されている本鮪を使った握り寿司、生アジを開いてパン粉つけしてあげた大型の「アジフライ」、肉惣菜では自店で販売している鶏肉や豚肉を使った「鶏唐揚げ」や「豚ロースとんかつ」、肉比率の高い「肉団子」などインスタ製造でしかできない品揃えを実現させた。

「袋入り惣菜」のさらなる拡大が課題

惣菜の市場は伸びているが、既存カテゴリーの揚げ物、焼き物、米飯、寿司の消費はそれほど大幅な成長は見られない。そうした中、サラダ、煮物などのチルドロングライフの「袋入り惣菜」は、約二桁の成長を続けている。400坪の店であるため、品揃えに限界があるせいかあまり印象に残っていない。トレー入りの商品が目立つ売場だ。日配部門で扱うのか惣菜部門で扱うのかは別にして、品揃えすることで、お客の選択の幅が広がるような気がする。



くだものコーナー「三種のフルーツタルト」 1パック 258円（本体価格 以下略）
店舗入口左にタルト製造のための専用バックヤードを設置するという力の入れ方。自家製
カスタード・クリームの上に三種類のカットフルーツをトッピングしたもの カスタード
クリームは専門店に負けないほどの出来ばえ



魚惣菜「生真アジフライ」 1枚 198円
魚惣菜売場の生原料の真アジを使いパン粉をつけて揚げたインスタ製造の「アジフライ」
魚惣菜の目玉商品で動線のトップに2バットで販売 肉厚で柔らかくジューシーで味もい
い 半分ずつ分けても十分なボリューム



肉惣菜「お肉屋さんの本気の肉団子」 6個入 1パック 398円

店内で製造加工した肉惣菜売場の「肉屋の肉だんご」 肉比率が高いためしっかりとした食感で肉の味がしっかりする。テリヤキタルタルソースをかけた肉団子も品揃えしている



「三元豚厚切りロースかつ重」 1パック 498円

「手鍋でじっくり一皿ずつ煮込んでいます」「あご入りだしのうま味三元豚ロースかつ重」二段トレーを使い上の部分が煮かつ、下のご飯になっている 味はいいがカツの揚げすぎが少し気になった



「温玉ビビンバ丼」 1パック 398円

製造者ライフコーポレーションの10℃以下保存のチルド米飯 温泉卵とコチュジャンを取り出して電子レンジ500Wと3分加熱する「チルドレディミール」だ。消費期限は8月4日(3日購入)のD+1とまだ短めだが、チルドのレディミールの品揃えも強化されている



「トマトクリーム冷製スープ」 1パック 298円

下がトマトクリームスープ、上がトマト、コーン、枝豆、人参、ブロッコリー、紫キャベツ、黒米を盛り付けた。2段トレーを使用した冷製スープのアウトパック商品 チルド惣菜売場 エンドに色鮮やかに大陳されていた



「純和赤鶏むね唐揚げ(中)」 1パック 376円

「第10回からあげグランプリ 東日本スーパー総菜部門 最高金賞受賞しました」と大型POPで表示。純和赤鶏のむね肉を塩麴で下漬けて衣をつけて揚げたもの ムネ肉とは思えない柔らかさとボリューム



「本まぐろの鉄火巻」 4貫 1パック 350円

本鮪を使った惣菜売場の中巻寿司 脂ののった本鮪でおいしいものを少しだけという客に

ピッタリの商品 通路を挟んだ隣には鮮魚の大ネタ握り寿司も並んでいるが負けていない
寿司のケース温度は、惣菜寿司は 10℃、鮮魚寿司は 1℃であった



「濃厚チーズケーキ (小)」 1パック 360円

インスタベーカリーの「濃厚チーズケーキ (小)」、細長いアルミトレイに入ったレギュラーサイズは 680 円 高級食材を惜しみなく使っているためグレードは高い ベーカリー部門も焼き菓子を積極的に販売するようになった

日配部門

レイアウト

ライフ川崎店の日配のレイアウトは、青果売場と鮮魚売場の間に、豆腐、こんにゃく、麺、漬物、佃煮などの和日配をゾーンニング。洋日配は第 3 マグネットから第 4 マグネットにかけ、冷凍食品、乳製品、チルドデザート、ヨーグルト、飲料、牛乳と「コの字型」にゾーンニングした。日配品は 400 坪の店には十分なスペースと品揃えだ。第 3 コーナーの乳製品売場からは、ベースの低い陳列ケースを使い、棚板 6 枚を使って大型店に比べ品揃えを減らさないようにしていることが見られる。

店の各売場に「甘味、スイーツ」を配置

店に入って気づくことは、各コーナーの甘味、スイーツが配置されていることだ。入口から、青果コーナーの「フルーツタルト」、インスタベーカリーの「チーズケーキ」、惣菜チルド売場の「プリン」、練製品、佃煮売場裏の「アイスクリーム」、洋日配の「スイーツ」、レジ前の「冷凍スイーツ、アイス」、和洋生菓子など、意図的に甘味、スイーツを売場に配置している。

さらに、店の印象は、照明が明るく、赤色、オレンジ色が目立つことだ。

フルーツ、野菜、タルト、スープ、マグロ、肉など「赤い食品」を各所に配置し目立つ売場を意図的に作っているように見える。「甘い物」「明るい所」「赤い所」に人が集まる傾向があるため、この点もよく研究がされている。

商品の特徴は 400 坪クラスの日配の品揃えは、売れ筋のNB商品が中心になるのが従来の売場であるが、「北海道稚内牛乳」「信州あずみ野ヨーグルト、ドリンクヨーグルト」「北海道アイス、冷凍プリン、ケーキ」新潟県「八海山の麴甘酒」などのご当地物や、地元川崎の「末広庵のこだわりプリン」など産直品、地元品の品揃えも十分されていて買い物が楽しい。それができたのも、壁面売場の確保と、棚板を増やしてそれを実現させたこともその対策だ。また、自社で販売している「プレミアム赤たまご」でつくったチルド「生のタルタルソース」も開発され、たまご売場だけでなく、青果売場、惣菜売場などで販売されている。

600 坪クラスの店に負けないドライ食品、雑貨の品揃え

400 坪でありながら、中通路を設けず、ハイゴンドラ、棚板を増やすことで大型店並みの品揃えを確保した。小型店でハイゴンドラを使うことは活気的であるかもしれないが、店の雰囲気よりも「商品があること」が重要だ。チョコレート売場では、棚板 8 枚を使っている。雑貨のエンド部分も床から 10 cm ほどの高さから商品を揃えている。



「タピオカ甘酒」 1パック 298円

「スプーンで食べるタピオカ甘酒」名称は「甘酒」 こんにゃく粉、タピオカでん粉を使ったゲル状のものを甘酒に加えたもの。麴甘酒でドロツとした食べる甘酒



ライフプレミアム 「そのままでもおいしい地養卵豆腐」 3個入 1パック 159円

「国産地養卵100%使用 枕崎産鰹節 北海道産昆布を使用した豊かなだし感」 だし

には「焼あごエキス」も使っている たまご、焼あごとも横糸が通っている



「杏仁プリンビック」 280g 1パック 99円

こんにやく粉入りの杏仁プリン 名称は「生菓子」こんにやく売場上段で販売 280gのボリュームで99円の価格



「稚内牛乳」200ml 1本 259円

北海道稚内の生乳100%使用の低温殺菌牛乳(65℃ 30分)のプラボトル入り 「ノンホモ」であるため、プルトップの蓋を開けると蓋の裏にクリームがついているほどの濃厚さ スッキリ、濃厚な牛乳



「飲むヨーグルト」190ml 1パック 259円

ライフプレミアムの「信州あずみ野おいしさそのまま飲むヨーグルト 信州りんご入り」信州りんごの果汁、果肉を使用 太めのストローであるためりんご果肉も大き目



「黒糖きなこ葛プリン」 1パック 352円

ビン入りチルド葛プリン 輪ゴムで袋入りの黒蜜を添付 たまご、牛乳を主としたプリンに黄粉、葛を加えて糖蜜をかけて食べる贅沢品



「生タルタルソース」 1本 379円

ライフのプレミアム赤たまごを使ったチルドのタルタルソース たまご売場だけでなく惣菜売場などでも関連販売されている PB卵の横糸商品。ピクルスの代わりに、玉ねぎ、あおさを使っている