

サミット上星川店

城取フードサービス研究所

城取 博幸

惣菜

生鮮食品の惣菜化

サミット上星川店は557坪の広さでありながら生鮮食品の惣菜を強化した。惣菜関係者は生鮮惣菜の売場、商品をしっかり見て、惣菜の売場、商品づくりの改善を行わなくてはならない。料理の基本の五味五法から売場を、商品を見るとサミット上星川店はよくバランスが取れている店である。青果売場の「フレッシュサラダ&カットフルーツ」。青果売場の料理方法は、サラダ、カットフルーツなどの「生食」が主で、甘さ、酸っぱさ、清涼感のある商品を販売。鮮魚売場の「おさかなキッチン」の料理方法は「焼き」。「はらすのもろみ醤油焼き(100g128円)」などうま味を強化したものを提供。精肉売場の「グリルキッチン」の料理方法は「グリル」。目の前の鉄板で牛肉がジュージュー焼かれている。

惣菜売場は「生」「焼き」「煮る」「蒸す」「揚げ」の五法。寿司、弁当、サラダ、和え物、やきとり、煮物、鶏唐揚げなどが販売されている。ベーカリー売場は「生」「焼き」。サンドイッチ、各種パン類、バイクデザートなどを販売。サミカフェはコーヒーの他に、バナナミルク、デコポンジュース、キウイ&パインジュース、パインジュースなど「生フルーツ」を絞った新鮮なジュースを提供している。

寿司の品切れについては「賛否両論」

寿司の特売の10貫888円、いくら丼は品切れが続いた。販売場所の違いはあるが、前に開店した松戸店ではオーバーストックで値引きが発生していたことから、朝の陳列量を減らしたことも考えられる。「特売商品は品切れさせてはいけない」という人と「少し待っていただいても鮮度の良いものを」と賛否両論であると思う。後者は少し待たせただけで品切れではない。私が見ている限り怒っている客はおらず、握りたての商品を楽しみに待っている客の方が多かった印象を受けた。

惣菜売場の存在価値

生鮮惣菜の「絞り込み」に対し惣菜部門は「総花的な品揃え」である。生鮮惣菜はさらに専門性を高めた惣菜の拡大の余地がある。惣菜もさらに専門性を高めなければ存在価値が減る。また、生鮮部門の商品は産地表示義務があるが、インスタ惣菜、米飯に関しては表示義務がない。生鮮部門は売場の食材を使った惣菜を提供しているが、惣菜部門は目に見える食材を持っていないことが大きな違いである。このことからPOP等で、使っている食材をしっかりとアピールしなくてはならない。「桜姫鶏のやきとり(88円)」は生産地が分かるが、鶏唐揚げ、鶏の照焼などの生産地は分からない。すべてではないが、寿司ネタ、豚肉、鶏肉、野菜は生産名を表示して「ブランド化」する必要があると考える。惣菜部門も今後付加価値と専門性を高めなくてはならないと思う。



「オープンセール限定にぎり寿司 祭」 10貫 888円

製造が間に合わないほど人気があった特売のにぎり寿司。作り置きが少なかったため鮮度は抜群。中トロ、赤身、サーモン、いくら、ウニ、カンパチ、蟹、生海老、ほたてという豪華版で満足感あり。



「オープンセール限定 いくらたっぷり贅沢丼」 1パック 798円

鮮魚売場近くで販売されているいくら丼。シャリが見えないほど醤油イクラをふんだん盛り、さらにウニをトッピングした贅沢な丼。赤色が多いため売場も引き立つ。これで1000円以下は安い。



「オープンセール限定弁当」 1パック 555円

「五味五法五色」を考えた栄養バランスのよい贅沢弁当。手も込んでいる。メイン食材の焼き鮭は肉厚で柔らかく焼かれ、味もよかった。ご飯も2品使い健康にも考慮した。万人に好まれる弁当。



「濃厚ソースの鉄板焼きそば（小） 1パック 238円

「旨味たっぷり特製ソース使用」。色の割にはそれほど塩味を感じない。野菜がたっぷりであることも特徴。麺の水っぽさもあまり感じない。238円は値ごろ



「香味ソースのアンガス黒牛もも赤身ステーキ オニオン風味」 1パック 193円
100g 298円 65g入り。 精肉の「グリルキッチンコーナー」の商品。目に前の鉄板で臭いを出しながら焼かれているため食欲が沸く。日本のスーパーマーケットでもステーキを提供する時代。価格も値ごろ



「おとうふ工房いしかわのおとうふサラダ」 1パック 158円
青果の「フレッシュサラダ&カットフルーツコーナー」の自店製造の豆腐サラダ。ドレッシング無し。ベースは大根スライスと水菜、トマト。野菜のシャキシャキ感と柔らかい豆腐のマリアージュがいい。



「バスクチーズケーキ」 1個 180円

インスタアベーカリーの商品。バスクチーズケーキは高温でカラメルを焦がすことで香ばしさを引き出すのが特徴。香ばしく濃厚な味で満足感がある。ただバラ販売されていたが、崩れないよう袋ではなく専用パックが欲しかった。



「フルーツサンド」 1パック 358円 「シャキシャキ野菜とジューシーハムのサンド」 1パック 268円

インスタアベーカリーのチルドサンドイッチ。カスタードクリームとホイップクリームのダブルサンド。人気ですぐに売り切れていた。「シャキシャキ野菜とジューシーハムのサンド」も野菜が溢れるほどあり印象に残った。

日配部門

サミット上星川店は、第2コーナーから第3コーナーにかけて変形しているため600坪ではなく557坪の売場面積となった。それでも日配部門は必要な売場を確保できたように思う。和日配は入口青果付近にまとめてゾーンニング、冷凍食品は第三コーナーのマグネットに配置し成長カテゴリーに期待を込めた。洋日配は惣菜前にゾーンニングし、スナック、ヨーグルト、乳製品の冷蔵アイランドケースを配置した。売場をよく見ると入口の青果売場付近は「植物由来」の商品を集め、精肉売場から乳製品、パンにかけて「動物由来」をまとめた。

入口青果売場付近に「和風総菜」売場に注目

新設された売場は「和風総菜売場」。煮豆、煮物、サラダ、もずく、昆布佃煮をまとめた「植物由来商品」の売場を完成させた。煮物は、ひじき煮、牛蒡きんぴら、高野豆腐の煮物など、金時豆はトレー入り、二段重ね、袋入りと3SKUの品揃えした。世界は「プラント ベイス」の方向に向かっているだけに、日本が世界に誇る和日配商品に注目し、需要を拡大させたい。

冷凍食品の品揃え

第3マグネットに冷凍食品をゾーンニングした店は少ない。成長カテゴリーだけにその期待は大きい。冷凍食品とアイスクリームは離れているが温度帯は近いが使用用途が違うため問題がない。アイスクリームはスイーツであるため、デザートやパンなどの近くが適所である。冷凍食品の品揃えは、平ケースを含め、餃子、焼売、春巻、鶏唐揚げなどの大袋の品揃え充実させた。ストック商品として冷凍食品を位置づけている。

3台の冷蔵アイランドはスナック、チルドデザート、乳製品を配置

青果売場付近は「植物由来製品」でまとめたが、惣菜前の売場は牛乳、ピザ、ヨーグルト、チーズ、バター、パンなど「動物由来製品」でまとめた。これは新しいゾーンニングだ。10年スパンで見ると、日本の消費は、欧米と違い、肉、乳製品、パンが伸びているのが現状。「植物由来商品」か「動物由来商品」、あるいは「準菜食食品」はお客が選択すること。上星川店はどちらでも選択できるような分かりやすい店づくりを行った。

商品の絞り込みと陳列方法

日配だけでなく店全体で商品の絞り込みがなされているように見えた。新規開店であるだけに、日配の陳列ケース最下段のフェースが狭かったように見える。かつてのサミットは3尺の最下段は1~2アイテムに絞られ迫力ある売場であった。チルド麺売場の下段3尺は醤油ラーメン2フェース、味噌ラーメン2フェース、タンメン1フェースであったため醤油ラーメンは品薄状態。サミットの日配品の陳列技術は他企業が参考にするほどの陳列レベルの高さがあった。時代とともにアイランドケースが導入されたことで、その特徴が少し失われて行っているように感じた。



「スナップエンドウ浅漬け」 1パック 158円

「無着色、無香料」。さやごと食べられるというもの。そのままでもサラダ、和え物に使える。世界の誇る日本の浅漬け技術。ブロッコリー、カリフラワー、パプリカなどの浅漬けも登場するかも。



「古式 讃岐うどん」 250g 1袋 298円

本場四国香川善通寺「将八うどん」の商品。つゆなし。茹で時間12分～14分はかかるが自分の好みの硬さに合わせた本格的な讃岐うどんが楽しめる。湯だめで食べるといういろいろな食感が楽しめる



「秋田 大地の甘酒」 150g 1本 198円

秋田県総合食品研究所センターが開発した「あきたこまち」から生まれた「あめこうじ」を使用。漬物コーナーで米麴と一緒に販売されている甘酒



「パン好きのカフェオレ」 200ml 1パック 155円

「生乳94%使用」ベルギーの乳業メーカー「PUR NATUR」の技術を導入。甘さ控えめでスッキリしているため、パンの味を邪魔しないカフェオレ。



「豆乳で作ったヨーグルト」 110g 1パック 78円

発酵豆乳（生菓子）で作った植物由来の特定保健用食品のなめらかなヨーグルト。「コレステロールを低下させる」と書かれている。ゼラチンを使っているが植物由来中心のヨーグルト。



「OIKOS PROTEINN 発酵乳」 110g 1パック 168円

ダノンが開発したタンパク質9.6%、脂肪0、93Kcal という健康を気にする人の発酵乳。ゴールデンパイナップルを使用。パックの底にパイナップルのツブツブが入っている新感覚の発酵乳。



イタリア「Petali」80g 1袋 478円

イタリア輸入のナチュラルチーズ。熟成チーズを小さめにスライスしたもの。熟成期間がそれほど長くないため臭いも少なくしっとりしている。スライスされているため Pasta やリゾット、サラダにも使いやすい