

## ヨークフーズちはら台店のミールソリューション

2020年 5月  
城取フードサービス研究所  
城取 博幸

久々にコンビニに行ってみる

近くのセブンイレブンのチルド「ふんわりニラ玉丼」 430円

なにやらシールが貼られている



「エシカルプロジェクト この商品をNANACOで買うと、5%付与」と書かれている

レジで聞いてみると「消費期限が近づいている商品に貼り付けています」という

消費期限を見ると翌朝3時まで

すなわち「値引きシール」だ 紛らわしい

しかもNANACO会員以外関係ない

1974年5月 セブンイレブン一号店がオープンしてから46年

多くは言わないが……………



## GREEN CHALLENGE 2050

食品ロス、食品リサイクル対策 食品廃棄物量 発生減単位

2050年の目指す姿

75%削減(2013年比)

元となる現状数値(金額、重量など)が発表されていないでどう削減するのか



**GREEN CHALLENGE 2050**  
私たちの挑戦で、未来を変えよう。

セブン&アイグループは4つのテーマを定め、  
2050年までに目指す姿を宣言します。

 CO <sub>2</sub> 排出削減	グループの店舗運営に伴う排出量 2050年の目指す姿 2013年比 <b>80%以上削減</b> ※現状の数値はコープ・アール・エス・エコー・グループの各店舗と、セブン&アイグループで協議を続けてまいります。	 プラスチック削減	オリジナル商品/セブンプレミアム等での 使用する容器 2050年の目指す姿 バイオマス・生分解性・ リサイクル素材・紙、等 <b>100%</b>
 食品ロス・ 食品リサイクル対策	食品廃棄物量 発生単単位 (売上百万円あたりの発生量) 2050年の目指す姿 2013年比 <b>75%削減</b>	 持続可能な調達	オリジナル商品/セブンプレミアム等での 使用する食品原材料 2050年の目指す姿 持続可能性が評価 された食品原材料 <b>100%</b>

多少フライング気味であったが、ヨークフーズちはら台店を視察した

京成ちはら台駅

人がほとんどいない

ヨークフーズまでは歩いて25分くらい



外の受け取りロッカー

これは便利



### ヨークフーズちはら台店

店のイメージは「ヨークベニマル」+「ライフ」

RTC、RTH、RTEを強化した、「ミールソリューション型」の店舗

詳細はニュースリリース詳しく書かれているのでここでは避けます



ジャーナリスト泣かせのセブン&アイのニュースリリース(5月12日)

ヨークフーズちはら台店の詳細が写真付きで掲載されている

新店ニュースもリリースのコピペではこれからは通用しなくなる

<https://www.7andi.com/company/news/release/200512.html>

2020年5月12日

株式会社セブン&アイ・ホールディングス

**新しい食の提案 セブン&アイの新食品スーパー1号店がお目見え『ヨークフーズちはら台店』開店 2020年5月13日(水)午前9時『もりまち ちはら台モール』内にオープン**

株式会社セブン&アイ・ホールディングス（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：井阪 隆一）傘下の株式会社ヨークマート（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：大竹 正人、以下ヨークマート）は、新たな食品スーパーマーケット『ヨークフーズ』の1号店となる『ヨークフーズちはら台店』を、2020年5月13日（水）午前9時、千葉県市原市で開業する『もりまち ちはら台モール』内にてオープンいたします。

本店舗は、当社がグループの成長戦略の要と位置付ける「首都圏食品戦略」の具体的施策として開店するものであり、今後、首都圏における当グループの食品スーパーにも同様の屋号を付し、展開を進めていく予定です。6月1日（月）には、ヨークマートの商号を変更し、株式会社ヨーク（以下ヨーク）として、セブン&アイの首都圏スーパーマーケット事業を統合再編し、『ヨークフーズ』の運営を行ってまいります。

この度ヨークとして、新たな首都圏における食品マーケット戦略を策定いたしました。質の高い新規の出店や既存店の店舗改装のほか、生鮮3品のプロセスセンターやデリカ・惣菜のセントラルキッチンに、セブン&アイグループの持つインフラを活用してまい

## 店内レイアウトと売場づくり

青果部門はインスタアでフルーツタルトを製造

鮮魚部門もインスタアで魚惣菜、弁当を製造

鮮魚、精肉合同のインスタア製造の「チルドミールキットコーナー」を設置

精肉部門は「ステーキコーナー」と「マリネーション(漬け肉)コーナー」を新設

惣菜部門はアウトパックチルド「レンジデリカ(ライフフーズ含む)」を拡大

日配部門はNB冷食だけでなく「PB冷食」「冷凍ミールキット」を品揃え



### 購入商品

イートインコーナーが閉鎖されているため、近くの別の駐車場で試食

「まぐろが美味しい握り寿司」 798円(本体価格)

お魚屋さんのお惣菜コーナーの商品 脂の乗った本まぐろの赤身を使用  
握り寿司の差別化はやはり「まぐろ」



「お魚屋さんの銀さけ塩焼弁当」 500円

銀鮭の腹す部分を使用 脂がよく乗って冷めても柔らかい



「だし塩 鶏唐揚げ」 100g198円

塩唐揚げだが、小袋のだし塩を添付してもいいな



「お魚屋さんのあじフライ」 198円

鮮魚の生あじを開いてパン粉を付けて揚げたアジフライ 肉厚で食べ応えがある



「お魚屋さんのえびフライ」 198円

これも食べ応えのある大海老フライ



### 「ベリーの瀬戸内レモンレアチーズケーキ」 298円

入口付近のバックヤードでインスタ製造されたフルーツタルト

クリームは甘すぎず食べやすい

カットフルーツ製造まであまり手が回っていない



以上、合計金額3181円(税込み)

店舗計画は半年以上前に立てられているため、コロナ禍は想定されいなかったと思う

都市型店舗のようにインスタのミールソリューションが強化されているが、住宅地でどのような結果が出せるか見守りたい

### 持ち帰り商品

前はイオン、ツルヤの冷凍「レディミール(RTH)」を調査した

今回はチルド、冷凍の「ミールキット(RTC)」を中心に購入

私の専門は「ミールソリューション」



合計金額 4605円(税込み)



「きのこ野菜のいためセット」 170円(税込み)

「七品目の野菜炒めセット」 105円

「炒めもの野菜セット」 タレは付いていないがあれば便利だ 価格もだいぶ安くなった



チルド「パエリアキット」 861円 -173円

鮮魚部門のインスタ製造チルドミールキット「20%引」のシールが貼られているが、「見切り」ではなく「販促企画」で貼られている 売場で売れ行きを見ていると、売れ筋ナンバーワンのようだ





チルド「あんかけ焼きそばキット」 626円 -126円

精肉部門製造のチルドミールキット 豚肉の量がかなり多い



冷凍「ダッカルビ」 429円(税込み) 冷凍「バジル炒め」753円

日配部門の冷凍ミールキット セブンプレミアムのトレー入りレディミールも平ケースで販売  
ちなみに、ライフワーズは冷凍惣菜の製造を中止した



チルド「ミカタゴハン」 300円

電子レンジ対応のスープ付きこんにやく麺



常温三万石「ままだおる」 540円

福島県郡山市の菓子メーカー



上質の白あんを使用した上品な和菓子



チルド「チョコブラウニー」138円

「チョコバイリング」235円

「リッチブラウニー」203円

冷蔵平ケースでは袋入りを販売 一食タイプは多段ケースで定番化



カカオ比率の高い上質なチョコレートを使用



歩いてユニモちはら台ショッピングモールに向かう



ヨークフーズから歩いて20分

ちはら台駅から15分

ユニモちはら台ショッピングセンター内のヤオコー

約190店ものテナントが入る大型店

惣菜売場は「量り売り」ができないため、トレーパックで対応している

ヤオコーにしてはミールソリューションの色が薄く、コモディティ型に近い印象

入口ではインスタベーカーリーのカラフルな「ワッフルサンド」2個298円を大陳



今回は実際にミールキットをつくってみる

先日のネットセミナーから

私のパソコンはアクセス状態が悪く、声がうまく聞こえなかったが資料は見る事ができた  
これからはこうした「無料オンラインセミナー」が増えていくようだ

A screenshot of a SONICMOOV online seminar page. The title is "小売業はコロナとどう向き合うべきか" (How should retail industry face COVID-19) with a subtitle "～改めて考えたい OMOによるユーザー体験設計～" (Reconsidering user experience design driven by OMO). The page lists a Moderator and five Speakers with their names and titles. The event date is "開催日時: 2020年5月22日 (金) 19:30 ~".

SONICMOOV

小売業はコロナとどう向き合うべきか  
～改めて考えたい OMOによるユーザー体験設計～

Moderator: 株式会社シグマリスト 川原 隆

Speaker: 株式会社インサイトコア 杉村 隆輝 代表取締役社長

Speaker: 株式会社ロコガイト 橋本 悠紀 マーケティング部長

Speaker: 株式会社ロコガイト 竹下 浩一 取締役 取締役「新事業」部長

Speaker: 株式会社ソニックムーブ 加藤 孝平 経営企画部長

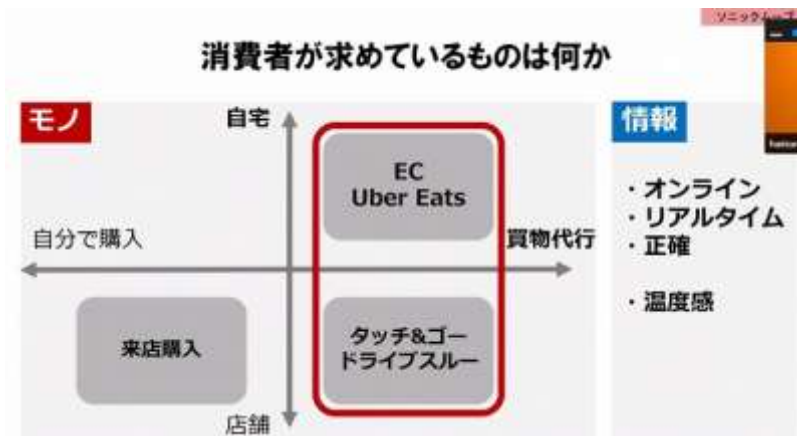
開催日時: 2020年5月22日 (金) 19:30 ~

消費者が求めているものは何か

「自分で購入」vs「買物代行」

「自宅」vs「店舗」

「温度感」という表現がおもしろい



4月の外食売上高(5月25日時事通信社) 日本フードサービス協会25日発表

外食産業売上高 前年同月比39.6%減少(3月17.3%減少)

パブ、ビアホール 95.9%減少

居酒屋 90.3%減少

ファミリーレストラン 59.1%減少

喫茶 72.4%減少

ファストフード 15.6%減少

しかし

セミナー資料によると

## マクドナルド 4月既存店売上高 6.5%増

セミナーでは原因を次のように説明している

イートインスペースは閉鎖しても、

- ①店舗受け取り
- ②ドライブスルー
- ③自社デリバリー
- ④外部デリバリー(UBER EATS 出前館)

で売上確保

- ①HP ②アプリ ③SNSなどで情報提供

TVコマーシャルも貢献した

## コロナ禍で売上を伸ばしている日本マクドナルド



私は

「リサ・カサノバ(現会長)さんの執念」

だと思っている

2014年～2015年にかけて、マクドナルドは賞味期限切れ食材の使用、異物混入事件が発生  
売上は一時期40%まで下がり、危機的な状況で会社の売却も噂された

カサノバは社長就任半年であった

記者会見では「私たちも騙された」と発言した

責任を取って辞任し、帰国するのではないかと私は思っていた

しかし、彼女は正面から受け止め、日本各地を回り主婦の意見を聞いて歩いた

それまでの経営は、単価ダウン⇒コストカット⇒品質低下⇒モチベーション低下⇒業績悪化の「負  
のスパイラル」に陥っていた

カサノバは改革を行い業績を「V字回復」させた

すごい女性です

今回のコロナ禍の中、業績が良かったのは、地獄を味わった経験から、危機対応が早かったこと  
が挙げられると思う

持てる販売方法をフルに活用して成功した

お見事であった

過去の不祥事に対し

「どうやってこの苦境から脱したか」(2016年12月26日更新 楽天ニュース)

<https://news.infoseek.co.jp/feature/mcdonalds/>

どうやってこの苦境から脱したのか

## サラ・カサノバ社長の取り組み



画像 | 日本マクドナルドCEOに密着 カサノバ氏が語る経営再建計画 / NEWSポストセブン

## 全国の母親と意見交換

//

その一環として、食品についてシビアな視点を持つ母親ならではの発想を取り込むべく、全国47都道府県の店舗を訪れて352人の母親とミーティングを実施。「タ

緊急事態宣言が解除された翌日 26日午後4時には店のイートインはすでにオープンしていた  
スピード早い



マクドナルドの対応が一番早かった

スカイツリー店 26日午後4時の状況  
スカイツリー内の多くの店はまだ開店していない  
スピードが全然違う



スカイツリーのスターバックスのイートインオープンはその翌27日であった  
行列ができています

スカイツリーはまだオープンしていないが人が戻りつつある

日系企業はアクションが遅い

「補助金」が頭をかすめているのか？





## ヨークフーズちはら台店の「ミールキット(RTC)」の研究

チルド「海鮮パエリアキット」 798円 20%引(値引きではなく販促) 鮮魚部門のインスタ製造



赤えび4尾、ムール貝4個、オイルホタテ8個、こしひかり無洗米約2合、赤パプリカ、ピーマン、パエリアソース



生の食材とソース(粉末)



### つくり方



①フライパンに付属のお米を入れて油大さじ1~2を入れて透き通るまで炒めます

\* 私はオリーブオイル大さじ2を入れ米が白くなるまで炒めた



②水500ml、付属の粉を入れて、よく混ぜ合わせて全体を平らにならし、付属の魚介類を加えて煮立たせます



\* パプリカ、ピーマンは最初から入れない 慌てて取り出す

③ 煮立ったら蓋を閉め、15分～20分蒸し焼きにします(水分状況で時間を調整してください)



④ 火を止めたら野菜を加えて10分～15分程蒸らしたら出来上がり

\* 米が硬いと思っても蒸せば柔らかくなるので、水は加えないほうが良い 蒸し工程が重要



出来上がり 簡単にうまくできた

上からオリーブオイルをたっぷりかけていただく

簡単な割には味がいい

ミールキットのポイントは、誰でも失敗なくできること  
かなりの量であるため、一人では食べきれない



タッパーに移して冷蔵庫に保管(すぐに冷やすことがポイント)

「自家製レディミール」の完成 翌日電子レンジで温めていただく

ヨーロッパではこうしたタッパー入りのチルドレディミールがよく売られている  
量り売りもチルドで自分で電子レンジで加熱する



チルド「豚肉たっぷりあんかけ焼きそばセット」 580円 20%引(値引きではなく販促)  
精肉部門のインスタ製造

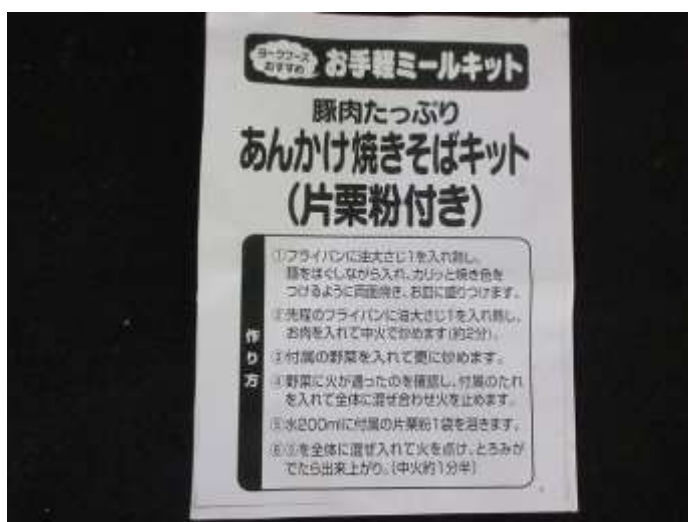


2人～3人前設定

他に使用するものは油だけ 豚肉は約200gと普通の2倍以上入っているのが特徴だが



つくり方



①フライパンに油を大さじ1を入れ熱し、麺をほぐしながら入れ、カリッと焼き色をつけるように両面を焼き、お皿に盛り付けます

\*私はほぐれやすいよう、電子レンジ500Wに1分入れて、食べやすいよう一口大にして焼くようにしている



フライパンで両面をしっかりきつね色になるまで焼く



②先程のフライパンに大さじ1の油を熱し、お肉を入れて中火で炒めます(約2分)

\*豚バラ肉であるため炒めているとかなりのラード(豚脂)がでます

気になる方はここでキッチンタオルでラードをしっかりと取り除いたほうが良い

肉が多いのはうれしいが、ラードも多くなり、私のような年寄りには重い



③付属の野菜を入れてさらに炒めます



④野菜に火が通ったことを確認し、付属のタレを入れて全体に混ぜ合わせ火を止めます

⑤水200mlに付属の片栗粉を混ぜます

⑥⑤を全体に混ぜ入れて火をつけ、とろみが出たら出来上がり(中火約1分半)



出来上がり

このメニューの注意点はラードをどれだけ使うか

中華料理店に比べ豚肉の量が多いため、ラードが気になる人は炒めている段階で取り除くことを勧めます

味の濃淡はタレの量で調節することができる



半分に分けていただく

残りは麺とあんは分けて冷蔵庫で保存し翌日いただく





自家製レディミール

翌日の昼食で電子レンジで温めていただく



タイヘイ(株)冷凍「鶏肉と彩り野菜のバジル炒め」2人前 753円(税込み)

注意点

- ・解凍後の再凍結はしないでください
- ・加熱調理後は保存できません

(茄子やブロッコリーなど水分が多いので食べきった方がいい)



揚げ茄子、ブロッコリー、赤ピーマン、鶏肉、バジルソース  
鶏肉は味付き加熱済みのようだ  
鶏肉、ソースは真空パック  
野菜はバックシーラーの簡易包装



つくり方



解凍 ・鶏肉、バジルソースを流水で解凍する

炒める①フライパンにサラダ油を入れ熱し、鶏肉を中火で炒める

\* 肉が結着していてほぐれづらく、身が崩れてしまった

袋に入れる時、もう少し広げて平らに入れてあれば、ほぐれやすかった



②鶏肉に軽く焼き目がついたら、冷凍のままのブロッコリーとなすを加えてフタをし、中火で加熱する(3~4分)

③全体的に火が通ったら、赤ピーマンを加えさらに1分ほど炒める



味付け①添付のバジルソースを加え、炒め合わせて出来上がり  
鶏肉は柔らかくいい味をしている

茄子、ブロッコリー、赤ピーマンの色が鮮やかで食欲をそそる  
さすがに、ミールキット専門業者であるだけあって出来がいい



「七品目の野菜炒めセット」 1袋 105円

「きのここと野菜の炒めセット」 1袋 170円



消費期限が迫っているため両方一緒に塩コショウで炒める



ダイカツ水産 冷凍「さつまいも入りダッカルビキット」 429円





②フライパンに油をひき、すべての具材を入れさつまいもと鶏肉に軽く焼き目がつくまで焼く

\*このメーカーの鶏肉はほぐれやすかった

さつまいもはたっぷりだが、キャベツの量が少ない



③弱火にし、タレを全体によくあえる

④最後に蓋をして、全体がぐつぐつしてきたら完成



炒め野菜と一緒に盛り付ける



鶏肉は柔らかくておいしい  
さつまいもはホクホクで甘い  
ベトナムでもいいさつまいもができていることに感動  
味が濃いめのタレなので、野菜炒めとよく合う  
ペロリと完食





#### チルド、冷凍のミールキットの評価

インスタ製造のミールキットの課題は、「消費期限」と「価格」「ボリューム」のバランス

チルドのミールキットはD+1~2と短い(インスタ、アウトパック共)

一度に2種類は買えない

チルドミールキットは、各社トライ&エラーを繰り返しているが定着するかどうか

冷凍ミールキットは各社販売しているが、チルドに比べてボリューム不足

しかし冷凍であるため保存が効き、野菜と一緒に料理できるメリットもある

「価格」に関しては、私は2人前で600円以下(1人前300円以下)が値ごろであるとする