

マルエツ リンコス横浜馬車道店
横浜市中区北仲道通5-57-2 1階
横浜みなとみらい線「馬車道駅」下車

2020年6月



みなとみらい線 馬車道駅



こんな古い倉庫のような建物も
右奥は時計台が見える



テナントゾーンはまだオープンしていない



こんな趣のある窓も



1階のリンクス馬車道店

売場面積は578㎡(175坪)

売上目標 8.6億円

営業時間 9時～22時

ストアコンセプト「ハイクオリティーな品揃えとサービス機能を取り揃え、お客様のニーズにお応えする高品質スーパーマーケット」



ガラス張りのオシャレな店

「惣菜、米飯強化型」+「セレクト商品」の店のイメージ

レイアウトは、入口から入るといきなり弁当の平台と惣菜売場

右側にインスタアベーカリー

野菜、果物売場へと続き、右側冷蔵ケースには鮮魚部門の寿司が並ぶ

鮮魚は一部インスタだが、精肉はアウトパック

加工肉コーナーでは「大豆ミート」を使った商品も多く品揃え

第2コーナーから第43コーナーにかけてワイン売り場を広く取っている

第3コーナーから第4コーナーにかけてはチルド商品と飲料

特徴は高品質商品や健康食品、輸入商品などを揃えたドライ食品売場

200坪以下であるが、コモデティ商品を集めた小型スーパーではなく、惣菜、ワイン、高品質商品を集めているのが特徴

レジは高級感がある銀行カウンタースタイル

カウンターのイートインもあるが、閉鎖中



詳しくはマルエツのニュースリリースで

<https://www.maruetsu.co.jp/corporate/newsrelease/pdf/newsrelease200417.pdf>

← newsrelease200... 🔍 ☰



株式会社 **マルエツ**
東京都葛飾区東浅草 5-51-13 〒120-8420
 03-550-3590(受付) FAX 03-550-4642
 2020年4月17日

U.S.M. Holdings
News Release

「リンコス 横浜馬車道」オープンのお知らせ

2020年4月23日(木)、神奈川県横浜市中区に「リンコス 横浜馬車道」がオープンいたしますので、その概要についてご案内いたします。リンコス屋号としては、6店舗目(圏内)の出店となります。




店舗概要

1.店舗名称	リンコス 横浜馬車道(よこはまばしやみち)店
2.オープン日時	2020年4月23日(木) 午前9:00オープン
3.住所	神奈川県横浜市中区北仲通五丁目57番地2 北仲ブリック&ホワイト101
4.電話番号	045-681-11651
5.店舗面積	578㎡(17.5坪)
6.建物構造	鉄筋コンクリート造一部鉄骨造/地上58階、地下1階建(当社店舗は1階)
7.店長名	竜門 誠(りゅうもん まこと)
8.従業員数	45名(8時間換算)
9.年商目標	8.6億円
10.営業時間	9:00~22:00
11.取扱品目	青果・精肉・鮮魚・惣菜・ベーカリー・日配食品・一般食品・日用雑貨

ストアコンセプト

「リンコス」は、ハイオリティな品揃えとサービス機能を取り揃え、お客さまのより高いニーズにお応えする高品質スーパーマーケットです。
 当店は、笑顔のあふれる接客と高品質な商品の品揃えでお客さまをお出迎えし、地域の豊かな食卓に貢献します。

「LINCOS」リンコスは
 "Linkage of Commutative Store"
 の理念に基づき、地域のお客様と従業員が店舗を通じて、互方向の高品質な情報やサービスの提供を行い、コミュニケーションの輪でつながり、お客さまのよりよい食生活実現のための、おきこいをしていくという意味です。



© Copyright 2020 The Maruetsu Inc. Page 1 of 3

惣菜、米飯強化型の店舗

鮮魚はインスタ、精肉はアウトパック

鮮魚、塩干、精肉の売場はそれほど広くない

ドライ食品の品揃えがおもしろい

購入商品 惣菜を主に購入



「厚切り鮭弁当」 550円(本体価格)

弁当の差別化は「鮭」

厚切りの鮭がドカンと載っている

弁当は普通ご飯が手前だが、鮭を強調するためシール位置が逆になっている



魚悦 握り寿司 みお」 10貫(内玉子焼き1貫) 850円

本鮪を使用 にぎり寿司の差別化は「まぐろ」

赤色が多いため彩がよく、丁寧に握られている

穴子もフワッと煮られている 煮詰めが隣に移らないよ balan を挟んでいる気遣いもうれしい

シャリは少し甘いので子供でも食べやすい



「さばの高菜巻」 4貫 280円

しめ鯖を高菜の葉で巻いたもの

しめ鯖は四角になるように組み合わせたある

これからの季節の商品だ



「ガブッと旨い！大判鶏竜田揚げ」 350円

信州の「山賊焼き」のような商品

柔らかいが、添加物によるものか？

鶏の唐揚げも添加物を使用しないものが増えてきている



「牛もも肉赤身ステーキ 大」 650円

牛もも肉だが、焼き方がうまいのかそれほど硬くない

付け合わせはグリル野菜という手間のかけよう

牛肉を使った惣菜は珍しい



「もちりワッフル(ダブルいちご、チョコ)」

2種類の具を使っている



チルド売場の「冷チルワッフル」

解凍してからの消費期限が記入されている



「オーガニック・ビオ豆乳 チョコレート」 250ml

3種類試飲したが、私はベルギーチョコが入った豆乳が一番好み
カカオの香りがよく、大豆臭いを消している



「ブラックペッパーチーズ」

ブラックペパーを練り込んだチーズ



マルエツ リンコス馬車道店のチルド、ドライ食品

全品試食するには時間がかかる

時間はかかっても、丁寧につくり、なるべくいい写真を撮り無駄なく全部食べきるようにしている

どの商品にも開発者、製造者、販売者の「心」がこもっている

ミールキットもそうだが、全部食べないと全容が掴めない

「商品設計」も勉強になる



購入金額は税込み4125円



大豆ミートを使ったチルド加工食品

「大豆ハンバーグ」 248円 「大豆のからあげ」 398円 「大豆たんぱくキーマカレー」 298円

「大豆ミートの肉団子」 298円



大手メーカーもこぞって大豆ミートに参入
 どれだけ日本に定着するか
 大豆ミートは使っているが、添加物はそれほど減っていない
 肉類を使っていないため「リン酸塩」や「亜硝酸N」は使われていない



「大豆たんぱくキーマカレー」の商品設計
 袋の下の部分を広げて倒れないようにして、500Wの電子レンジで1分30秒加熱
 袋膨れて心配だが、空気抜けがついているので安全
 途中で手を出すと蒸気で火傷する恐れがある
 容器の進化で「湯煎」する手間も無くなった
 最近こうした空気抜きの付いた電子レンジ対応商品が増えてきた

これも「ミールソリューション」だ



野菜とスパイスがたっぷりでスパイシー
味が濃いので2人前でもよい
大豆たんぱくはあまり分からない



クライアントの食品メーカーで試食会
どれだけリピーターを確保できるかがカギとなる



常温レトルト食品

「キーマカレー」 298円(本体価格) 「ベジタブルカレー」 298円



南インドのまろやかな「豆カレー」のようだ



けっこうのボリューム

ご飯と一緒に食べれば大豆ミートとは思えない

味は少し濃いめの味付けなので2皿に分けても十分な量



常温保存 レトルトパスタソース

「豆乳クリーム」 238円 「ボロネーゼ」 238円



「豆乳クリーム」

肉、魚、卵、乳製品は一切使わずにこの出来栄え

豆乳の味がしっかりする

時間が経てば固まってしまうので、早めに食べるかオリーブオイルをたっぷりかける



「ボロネーゼ」

これもたっぷりのボリューム

野菜とトマトの量が多い



常温ライス&ソース

「サフランきのこリゾット」338円 「リゾットトリフ」 348円

生米と粉末調味料が混ざったもの

ヨーロッパでは「生米タイプ」と「加熱済みタイプ」がコーナー化されている



米はイタリア産

水に米と調味料を入れて7分加熱する



普通米の炊飯は15分くらいかかるが、その半分の7分であるため、日本人にとっては固い印象を受けるかもしれない



最初は固いが食べているうちに慣れてくる



「トリフのリゾット」

これも硬い

7分加熱してしばらく置いて、好みで水を加えて再加熱してもいい
イタリア料理の Pasta、ラビオリ、リゾットを現地で食べると少し固め
日本のイタリアンは日本人向けにアレンジしている



常温保存 乾燥米麺(タイ産)+粉末ソース

「ベトナムフォー」 138円 「パツタイ」 138円

乾麺とソースをセットにした即席めん



即席めんのように茹でるだけ



粉末スープを加えてベトナムフォーのできあがり
ネギをトッピングしたが、やはりパクチとライム(葉、果汁)が欲しい
牛豚鶏、海老、魚肉練り製品があればなおいい



パッタイをつくる
ニラ、もやし、卵



ニラ玉にライスヌードルを足したようなもの
豚肉や海老は加えなかったが、これはアリ



常温魚介レトルト食品

「さばで健康」 138円 「いわしで健康」 158円

タイ産

アルミ袋に入っているため、そのまま電子レンジでは加熱できない



「さば味噌煮」

切身が3切入っている 味は缶ほど濃くない



「いわし醤油煮」 これも減塩

「のどぐろ昆布」 205円

「北海道産昆布(グルタミン酸)」と「のどぐろ(イノシン酸)」 「いわし削り節(イノシン酸)」を使用



少し調味料(アミノ酸)の味が強いのが残念
「昆布」+「のどぐろ」+「いわし削り節」に、
「藻塩」を加えれば最強になると思う
勝手なことを言って「ご無礼」



「たっぷりたまねぎポン酢」 338円



茹でたブロッコリーにかければ、玉ねぎドレッシングだ
玉ねぎを加熱した時のいやな臭いはない



コーンスープ、豆乳クリーム Pasta、ブロッコリーのサラダ
バジル、ラディッシュ、パセリは自家農園のもの



常温保存珍味

「焼チーズ」 550円



常温の乾燥珍味に分類されるが、保存料のソルビン酸は使われていない
添加物で「〇〇酸」と表示されているものは、味をチェックすると、舌や喉のシビレが若干ある
加工食品に携わる者は、表示を見なくても舌で分かるようにはならなくてははいけないぞ



切って魚焼きコンロで焼いてみる

表はナチュラルチーズ主原料の加工チーズ、裏は魚肉練り製品

これは贅沢 温かくした方がうまい



「レインボーペッパー」 348円

数種類の粒胡椒が入っていて、使うときにすり潰すと香りがや辛みが違う



これも欧米でよく見かけるミル付き香辛料
残ったものは蓋ができて保存できるようになっている
小さな乾燥剤まで入っている
これも「商品設計」がすばらしい
「ビーガン プロテイン 豆乳」 148円



「PLANT BASED」「PROTEIN 11g」「ORGANIC」「AOAVE SYRUP」「NO ARTIFICIAL (人工的)」
「豆乳 チョコレート」 230円
これはお勧め



「ソランダカプラス」 125円

スペインのナチュラルミネラルウォーター

上がスペインで買ったもの

下がリンコスで売られていたもの

日本ではこの色はくすり瓶などに使われているため、飲料ではあまり使われていない



ナチュラルミネラルウォーター

中軟水で、微炭酸のような気がする

こんな道を通り桜木町へ向かう



直進すれば「サミットストア桜木町店」