

ロピア寝屋川店、尼崎店

2020年10月
城取フードサービス研究所
城取 博幸

ロピアの見どころ、食べどころ

ロピアは初めて関西地区に出店した。一号店は9月29日に寝屋川にオープン、次いで10月27日に尼崎店をオープンさせた。さらに11月24日に鶴見店をオープンさせる予定だ。10月下旬に2店舗を視察したがどちらもよく客が入っている。概要は他に任せることにした。ロピアをどう視察するかどう体験するかだ



ロピア寝屋川店

寝屋川島忠ホームズ内に出店。スーパーマーケット「三杉屋」の後ろに出店。入口を入れば左側にロピア。レイアウトは青果売場から右回りになっている。入口から行列ができている。



平和堂ALPLAZA

道を挟んですぐの平和堂アルプラザ。競合店は平和堂だけでなく、香里園駅前のライフ、少し歩けば万代と関西を代表する強力なスーパーマーケットに囲まれている。どの店も魚の品揃えと鮮度、惣菜の品揃えは抜群であった。



ロピア尼崎店

尼崎島忠ホームズ内に出店。入口を入れば右側にロピア。青果売場から左回りになっている。寝屋川のような長い行列は出来ていないがよく客が入っている（10月30日4時視察）



イオン尼崎店

道を挟んでイオン。かつてのカルフルの跡地だ。食品売場はオートウォークを使い2階へと進む。平ケースを多用した食品売場が特徴。さらに近くにはコストコがあるという競合状況。

・ロピアは肉に注力したスーパーマーケット

安さと鮮度ばかりに目が行くが、肉を主軸に置いて店を見ればロピアの狙いが見えてくる。果物売場には「カットフルーツ」がない。鮮魚売場には「寿司」はあるが「刺身の盛り合わせ」がない。これからして普通のスーパーマーケットとは違うことに気づくだろう。惣菜売場では肉を使った弁当やミートデリを販売。

肉売場のステーキは圧巻だ、肉は「ブロック」「カット」「スライス」「ミンチ」「自前の加工肉」を販売し、惣菜売場ではメンチカツ、ミートローフなどミンチ肉を使った惣菜を販売している。惣菜売場があることで肉を無駄なく使い切っている。

フロア部門では、肉に使うソース、スパイス、乳製品などもまとめてゾーニング。ソース、タレ、スパイスなど肉関連で Gondra 各 1 本使い最大級の売場を確保している。ステーキを焼く、すき焼きをつくる時の野菜、他の具材、ソース、タレ、香辛料の品揃えの多さと価格の安さを見れば他との違いが分かる。さらにデザートや飲料の品揃えも豊富。それだけ肉を主軸に置いた売場づくりがされている。

・ロピアの惣菜の実力

肉や魚は家庭で料理しなければならないが惣菜はそのまま食べられる。即食商品は肉屋ならではの肉惣菜を品揃えしている。ロピアの惣菜は、寝屋川店は魚売場と肉売場の間、尼崎店は青果売場と鮮魚売場の間にレイアウト。多段ケースは使わず常温平ケースと冷蔵平ケースを活用。インスタ製造にこだわり店内の食材を使ったオリジナルの惣菜、弁当を製造、販売している。懐かしい昔の肉屋のメニューも揃えている。寝屋川店、尼崎店で何品か購入したものを紹介する。



「魚萬握り」8貫 890円

鮮魚の本まぐろ 4 貫、ほたて貝柱 4 貫の大ネタ寿司。弁当の隣で販売している。シャリも大き目で食べがい十分。本まぐろを使った寿司は差別化になる。890 円は安い。



「豚バラ肉の焼肉弁当」 380円

自店製造の焼肉弁当。炒めた玉ねぎと豚バラ肉の下には千切りキャベツが敷かれている。定食屋のものと殆ど変わらない味付け。ご飯も美味しい。梅干しの種は取ってある。



「メンチカツ」1個 100円

ロピア名物の自家製キャベツメンチ。鶏ムネ肉とキャベツを使って製造。シャキシャキとしたキャベツの食感が残る。冷食メーカーも製造したがあまり定着しなかった。薄味なのでとんかつソースとよく合う。



「鶏レバー煮」1パック 250円

昔からの肉屋のメニュー。鶏のレバーとハツ（心臓）、卵、生姜を調味料で煮たもの。高鮮度と、下処理（トリミング、血抜き）がしっかりできているため臭いは一切なく、柔らかくておいしい。



「あんバターサンド」1個 80円

ロールパンを半分に切り、たっぷりの小豆餡とバターを挟んだもの。餡はたっぷりだが薄味であるためもたれない。バターともよく合う。バターも動物性プロテインの範疇。



「ベイクドチーズケーキ」1個 399円

子会社理恵産業の焼きチーズケーキ。ナチュラルチーズ、卵、マーガリンを惜しみなく使っているため濃厚な味。乳製品、チーズも卵も動物性プロテインの範疇。399円は安い



「マンガ肉」1パック 350円 (尼崎店)

マンガ肉とは漫画に登場する肉のこと。ミートローフのような肉の塊に骨が飛び出ている。骨付鳥もも肉に、味付けミンチ肉を包みオーブンで焼いたワイルドな商品。ミートローフも販売している。



「サラダボウル（自家製コンビーフ）」 1パック 400円（尼崎店）

カット野菜の上にベーコンと自家製コンビーフ、ゆで卵、アスパラ、ブロッコリー、ミニトマトをトッピングしたオリジナルサラダ。チョレギ風ドレッシングもオリジナルでは



冷凍「ビーフシチュー」 1パック 299円

ロピアオリジナルの冷凍ビーフシチュー。「じっくり煮込んだコクと旨みが絶品」と書かれている。確かに肉が多めでコクのある味。ビーフシチューで考えられない価格。



ドライ食品「トッポギチャプチェ」1袋 199円～299円

韓国から輸入された商品。餅、春雨、ソースがセットになって、野菜と細切り豚肉を加えるだけのミールキット。肉関連商品として販売。

ロピアの惣菜の評価

かつて町の肉屋さんには、コロケやメンチカツ、鶏の唐揚げ、もつ煮、鶏レバー煮などの自家製肉惣菜があった。町の肉屋さんも数が減って肉屋の惣菜もあまり見ることが少なくなってしまった。ロピアの惣菜は町の肉屋さんの手づくりメニューを再現している。

見学者の中には「商品補充が間に合っていない」、「定番が決まっていない」などの批判があるかもしれないが、あくまでも手間をかけ自家製にこだわる姿に私は感動した。手間を省けばオリジナル性が失われる。どこにもあるような商品になってしまう。逆にありがたいと思わなくてはならないかもしれない。今後も昔の肉屋の惣菜に期待したい。