

ツルヤ前橋南のオリジナル商品徹底調査

城取フードサービス研究所

城取 博幸

ツルヤ前橋南店

「軽井沢は隣町」

前橋駅からツルヤに向かうタクシーの中で、ツルヤの店が話題になった。タクシードライバーは軽井沢にはよく行くという。軽井沢までは高速道路を使えば車で1時間、下道でも1時間30分だ。「佐久や小諸は長野県だが、軽井沢は隣町だ」という。それだけツルヤの名前は前橋に浸透している。近くに出店したことを歓迎しているようだ。客の反応は県外からのスーパーマーケットの新規出店にもかかわらずあまり迷いがなく買い物を楽しんでいる。店内は若干逆走があるものの年末商戦のように多くの客が訪れている（11月23日（祭日）訪問）。軽井沢店ででの買物に慣れているせいか買上点数も多いように見受けられる。レジは15台フル稼働であった。

1. レイアウトの変化

前橋南店はツルヤの600坪スタイルに比べて少し広くなっている。歩測したところレジ・インのスペースは約700坪、レジ・アウトを含めれば約800坪ほどである。ゾーニング、レイアウト、棚割りは、酒売場、冷凍食品売場の2カ所を除けば既存店と殆ど変わらない。標準化されているため軽井沢で買い物をしていた客も違和感なく買い物ができる。また、ツルヤは鮮魚売場、冷凍食品売場、パン横の平台以外は平ケースは使用しない。その分十分な品揃えと通路幅が十分確保できる。

酒売場と冷凍食品売場の特徴。酒売場は従来のゴンドラの上に新たに平台を設置し品揃えを拡大した。オリジナルワイン、金賞ワインの品揃えは圧巻である。冷凍食品はコンビネーションタイプと平ケースが標準であったが、コンビネーションケースをもう1レーンプラスし「川型」の最大の売場をつくった。ツルヤオリジナル冷凍食品の他に冷凍キット、冷凍スナック、冷凍パン、冷凍フルーツ、フローズンミートなどを充実させた。

2. オリジナル商品、長野県産商品

ツルヤの品揃えはまるで「生鮮食品のある信州物産展」だ。長野県産、信州産ブランドの商品など目新しい商品が品揃えされている。青果のきのこ売場は圧巻だ。ネットのクチコミや店内の会話を聞いていると「ツルヤオリジナル商品」というキーワードがよく出てくる。国産の原材料、信州産の原材料を使った飲料やワイン、ジャム、ナッツ、野菜加工品など一般食品に「TSURUYA」と書かれたPB商品が多い。これが人気を集めている。

3. EDLP価格戦略の特徴

時代は「ハイ＆ロー価格政策」から「EDLP価格政策」へと移りつつある。ツルヤもハイ＆ローからEDLPにずいぶん前から変わっている。EDLP戦略はハイ＆ロー価格戦略に比べて即効性は少ないがジワジワと客が増えてゆく特徴がある。お客もいつも安いためゆっくり買物ができる。発注やオペレーションも日替わりなどの波が少ないため平準化できる。EDLPを支えるには、EDLC（エブリデイローコストと「PB商品」が必要である。NB商品だけのディスカウントではかつてのディスカウントストアとなんら変わらない。

4. 小売業DXの後の変化

スーパーマーケットの原理原則「いい商品をより安く」という考え方は変わらない。AIやITあるいはビッグデータの活用により、「自動発注」「自動納品」「デジタルプライスカード」「セルフレジ」「キャッシュレス」などスーパーマーケットはローコストオペレーションが進む。次に来る波は「ディスカウント」と「商品の差別化」だ。NB商品はさらに安くなり、PB商品が利益をカバーする。ツルヤはずいぶん前からそれを見越した商品開発を行ってきた。





ツルヤのオリジナル（PB）商品



ミスズライフ「ベビーリーフ」 1パック 179円（税抜き以下略）

MSAPプロジェクト（持続可能な農業）を目指している企業。「カットぶなしめじ」の生産から生まれる安全な堆肥を使って土耕栽培されたベビーリーフ。水洗いしてから使う。



ツルヤ「信州 かりんシロップ漬」固形量 300g 1本 899円

信州では「マルメロ」を「かりん」と呼ぶ。かりんの実をスライスしてシロップ漬けしたもの。咳止め、ぜんそくに効果があると長野県では古くから食べられている。



チルド「鯉うま煮」 1袋 549円

長野県佐久市は「佐久鯉」で有名。佐久市の鯉料理の老舗「斉藤幸太郎商店」の真空パック商品。国産、養殖の鯉の輪切りを砂糖、醤油、みりんだけで煮たもの。



「ローストビーフスライス」1パック 227円 100g 399円

精肉売場と惣菜売場の間にローストビーフ、ローストポーク売場を新設。ニュージーランド産穀物飼育の「ブロック」「ダイスカット」「スライス」を販売。臭い、クセがなく食べやすい。



「秘伝和風ソースかつ重」 1パック 399 円

長野県駒ヶ根市の名物料理の「ソースかつ丼」。ロースとんかつに秘伝和風ソース（みりんと清酒使用）を絡めた丼。カツの下には千切りキャベツが敷かれている。



「本まぐろ赤身寿司」 5 貫 1パック 600 円

鮮魚売場で販売されている本まぐろは「地中海マルタ」と表示されていた。同じものかは分からないが、赤身でありながら脂が乗って味もよかった。わさびは別添。



「国産鶏ムネ肉山賊焼き」 1枚 229円

松本、塩尻の名物料理。鶏ムネ肉をにんにくの効いたタレに溶け込み、片栗粉で揚げたもの。衣が剥がれないよう丁寧に揚げている。外はサクサク、中はジューシー。インプロ価格のようだが229円は安くよく売れているようだ



ツルヤチルド「うどん」200g 1袋 19円

国内製造の小麦粉、食塩、PH調整剤だけで作られた昔ながらのゆでうどん。デンプンなどは入っていない。太うどんも品揃えされている。群馬県は「うどん県」。それにしてもEDLP19円は破格。



ツルヤ「きざみ野沢菜わさび」80g1袋 99円

野沢菜漬けも長野県の名物漬物。国産の野沢菜漬けを刻み、さらに、名産のわさびの風味を加えた「ハイブリッド漬物」。浅漬けでありながら消味期限も長いのも特徴（11月23日購入、賞味期限12月2日）。



ツルヤチルド「大粒焼売」6個入 1パック 199円

国産豚肉100%、化学調味料不使用の大粒焼売。化学調味料の代わりに、豚肉と、国産玉ねぎ、生姜でシンプルな旨味を出している。



「田村屋 牛乳パン」 1袋 169円 ツルヤ「牛乳パン」 1袋 99円

長野県で古くから食べられている牛乳パン。モンドウル田村屋は明治38年創業。右はインスタアベーカリーの商品。フォカッチャのような板状のパンにホップ状の甘いマーガリンを挟んだもの。



チルド「マカダミアミルク」1本 109円 「オーツミルク」1本 149円

豆乳、アーモンドミルクに次ぐプラントベース飲料であるマカダミアミルクとオーツミルクも品揃え。オーツミルクのハンディタイプは人気があり品薄状態だ。



冷凍「おやき 野沢菜」 4個入 1袋 399円

信州名物のおやき。中の具材はいろいろあるが信州の漬物でもある野沢菜炒めが売れ筋。野沢菜を醤油と砂糖で炒め具がたっぷり詰められている。薄味で食べやすい。



冷凍「えのき氷」1パック 279円

長野県はきのこの産地。JA中野市の開発商品。えのき茸を適当なサイズに切り、水と一緒にミキサーにかけ、鍋で加熱しさらに冷凍したもの。だしとして使われている。調味料は使われていない。



冷凍「チーズハンバーグ」1個 89円

チーズが入ったレストランのランチレベルのハンバーグ。原料肉の鶏肉、牛肉、豚肉、牛脂をうまく配合している。ソース付きの加熱済みであるため湯煎するだけ。



冷凍「白身魚と野菜の黒酢あん」 390g 1袋 399円

冷凍ミールキット。凍ったままフライパンで加熱して添付のタレ2個を全体に絡めるだけ。タレが2個ついているため「半量でも調理OK」。冷凍食品売場はミールキットの品揃えを拡大した



ツルヤ「アップルマンゴーバター」1本 379円 「りんごバター」1本 279円
ツルヤオリジナルのジャム。「りんごバター」はブームになったが、人気上昇している商品が「アップルマンゴーバター」。アップルマンゴーと書かれているがこれはマンゴーの種類でりんごは入っていない。マンゴーの味が濃厚。



ツルヤ「バターチキンカレー」1個 249円 「ポークカレー」1個 249円
ポークカレーは国産の豚肉、鶏肉、信州産のりんご、エリンギ、ハンガリー産のアカシアはちみつ（ポークカレー）を使用。化学調味料は使われていない。



ツルヤ「信州 赤ワイン辛口」1本 899円（2%割引-18円）

ワイン売場はツルヤでは最大級の売場と品揃え。(株)アルプスワイン製造の信州産のぶどうを使った赤ワイン「信州」。程よい渋みが肉料理によく合いそうだ。



ツルヤ「ジャージー牛乳ラスク」180g 1袋 299円

八ヶ岳野辺山高原ジャージー牛乳を使った無選別ラスク。メーカーは「たまごパン」で有名なティンカーベル。ラスクもたまごパンも大陳されていた。

5. 競合店状況 ベイシア前橋みなみモール店とコストコ

ツルヤ前橋南店から車で約10分走ればベイシア前橋みなみモール店とコストコが出店しているショッピングモールがある。祭日であったためどちらもよく客が入っている。ベイシアの青果売場では野菜のバラ販売を実施。鮮魚や精肉、惣菜の品揃えが充実。精肉売場では「信州牛」も販売。惣菜売場では「上州名物」を前面に打ち出している。コストコはアメリカ料理を中心に独自のメニューを販売している

ツルヤは「信州物産展」、ベイシアは「上州物産展」、コストコは「アメリカンフェア」独自化が進み食品小売業が面白くなってきている。

スーパーセンター ベイシアみなみモール店



常温 上州名物「太田焼そば」 1パック 198円（税抜き）

群馬県太田市名物の焼そば。麺は太くモチモチ。トッピングはキャベツ、青のりというシンプルな焼きそば。ソースはイカ墨が入り黒色をしている。



常温 上州名物「焼きまんじゅう」 1パック 250円

中身が入っていないまんじゅうをこんがりと焼いて、甘辛い味噌ダレを塗りつけたもの。専門店では4個串に刺して売っているところもある。フワッとした蒸し饅頭に味噌ダレがよく合う



コストコ



チルド「チョッピーノスープ」1810g 1パック 1498円（税込み）

アメリカサンフランシスコの名物料理。トマトベースのブイアベースのような鍋料理。トレーの下に加熱された魚介類とスープ、上には刻まれた生野菜と有頭海老。鍋にスープと具を移して煮込むだけの「ミールキット」



チルド「ロブスターペンネ」 1230g 1パック 2580円

茹でたペンネにトマトベースのチョッピーノソースとアメリカーノソースを混ぜ、ポイルロブスター（オマール）とチーズをトッピングしたもの。電子レンジで加熱して食べる。ポイルロブスターは約300gのボリューム。

