

1階～6階までが売場

7階はスウェーデンレストランとなる



ユニークな機械



一階の食品売場

食品は70アイテムほど品揃えされている

市販用食品の保存温度帯は、冷凍とドライで、チルドはない

ホット、常温(デザート)、チルド(サラダ)、冷凍(ソフトクリーム)、ドリンクは、カフェとレストランが受け持った

4 温度帯の品揃えがされている

ドライ食品は2か所、3カ所陳列を行っている



冷凍マッシュポテト



ベジドック



1アイテム縦陳とダイナミックな陳列



ミートボール、ベジボール、ウィンナーソーセージ
ソーセージはプラントベースではない



冷凍シナモンロール



濃縮ドリンク(7倍希釈)とガラス瓶

こうした売り方が IKEA の強み



濃縮リンゴンベリー 599円



レトルトオーガニックマッシュルームスープ 299円



オーガニックビーツスープ 299円



小麦クラッカー 399円



ベリーのドライフルーツ



リンゴンベリーティー



低アルコールビール



「ティファニーで朝食を」現象

映画が放映されたころはティファニーにはカフェがなかった

その後、ティファニーにもカフェができた IKEA や無地もカフェやレストランを併設するようになった
カフェテリア方式



最高責任者挨拶

IKEAは世界中で都市型シティショップを展開中

渋谷店はショッピングエクスペリエンスを重視した 食べ物をつくる、食べることへの関心が高まっている
そこでスウェーデンレストランをオープンさせる



食品責任者挨拶

IKEA はプラントベースに取り組んで2年であるという

CO2、水、えさなど環境問題を強調する

メニューの75%はプラントベースだという

これはスゴイ

「肉抜き日はIKEAのレストランで」と強調する

いい表現だ



メニュー



sac サーモンの和定食 ジンジャーソース 1260 円



ミートボールとプラントボール、シナモンロール、デザート



スウェーデン料理の「ツンブロード」 350 円

プラントベースのケバブのようなもの



プラントボール 590 円(これは盛り付け例)

リンゴンベリー添え



サーモンメニュー



スモークサーモン



サーモンとベジ 650 円



asc 認定サーモン

環境に配慮した養殖サーモン

イオンでも販売している



試食プレート



葉っぱの旗がプラントボールリンゴンベリージャム添え

他にはサーモンポキ、ベジカレー、サーモン春巻き、サーモングリル、十六穀米など



サーモンポキ(ハワイの料理)



プラントベースソフトクリーム 50円

濃厚さはないがスツキリとした味

これは人気が出そうだ



オーツミルクラテ 320 円

ミルクの代わりにオーツミルクを使用 オーツミルクはグルテンフリーだ



購入商品

冷凍 asc サーモン切り身 4 枚 1299 円(皮なし)

1 枚当たり 325 円 125g というディナー用サーモン

ミシン目がついているとなおいい

これでいいが 3 枚だと 975 円と値ごろ



冷凍ミートボール 799 円



冷凍プラントボール 699 円

プラントボールの方が 100 円安い

これは重要なこと



冷凍シナモンロール 550 円

シナモンロールは北欧の名物パンだ



レトルトオーガニックスープ 各 299 円

乳や動物由来の調味料(アミノ酸等)は使用されていない



リンゴンベリージャム 599 円
料理のソースとしても使われる



濃縮リンゴンベリードリンク 599 円



ガラスボトル 199 円
この価格がIKEAの強み



クラッカー 399 円
小麦粉から作られたラスクのようなパリパリ食感



オーツチョコクラッカー600g 999 円

オーツ麦クラッカーの間にチョコが挟んである

形がバラバラで手作り感がある



合計金額 6939 円

お土産にいただいたもの

グレインミックス(オーツ、小麦、ライ麦、大麦、調味料)399 円

水を入れて煮立てるだけ



濃縮エルダーフラワー599 円

北欧で親しまれている植物の花のドリンク



WWF JAPAN おさかなハンドブック

その他、スルキスバッグ 129 円もいただいた

まだ試食していないものが多いがムダが出ないように後日また



夜のテレビでも報道された



植物由来の代替肉
肉より温室効果ガス排出が少ない



別のテレビでは、スウェーデンの一部のスーパーマーケットでは
「二酸化炭素の排出量で値段が決める」ことを決定
スウェーデンの代表的スーパーマーケットは「ICA」「COOP」「HEMKOP」



「週に一度の肉抜きはIKEAで」が面白い
それにしても外国企業はスピードが速い
2年で商品とレストランメニューを開発しオープンにこぎつけた 日本のSMもリスクを取って新しい取り組みが必要だ

スウェーデン料理の紹介

2014年 5月 スtockホルム「PLAZA ホテルのスモーガスボード(バフェ、バイキング)料理」を体験 常時 60種類以上を提供していた 帝国ホテルはここをマネして、バイキングと名付けた(和製英語) 少しづついろいろ食べるには丁度いい



予約をしておいたのでいい席に案内してくれた

テーブルに置かれているのは詳しく書かれたマナーブック コースに従い、ホットはホット、コールドはコールド、肉と魚の皿は分けるなど 開店から入ったので殆ど店を独占
ハウスワインのボトルを新しく開けてくれた



ゆったりとした通路



前菜、メイン、デザートとコーナー化されている
サーモンの味付けも多い



コールド魚前菜

スモークサーモン、ニシン、イワシのオイル漬けなど



コールド肉前菜



ホット豆のスープとパリッとしたパン



ホット魚メイン料理



ホット肉メイン料理

皿上のホワイトソースがかかったものが「トナカイの肉」



デザートとコーヒー



フルーツ、デザートとチーズ

料理のテーブルに6回足を運んだ



ついでにここではないが
ノーベル賞授賞式場で出されるアイスクリーム盛合せ
ノーベルのチョコメダル付き



約 50 種類を一気にたいらげた
フードノスタルジー 旅先で食べた料理が日本の IKEA でも食べられるのはうれしい
渋谷店はまた行きたくなる店

PS

IKEA で買った食材で、「ペクスタリアン(肉以外を食べる人々)料理」をつくってみた

1. グレインミックス(オーツ、小麦、ライ麦、大麦)と調味料

250mlに水を入れ鍋で煮たが、私には固いのもう 100ml加えて蒸した
調味料が混ざっているの味付けの必要ない



2. マッシュルームソースとプラントボール

オーガニックマッシュルームスープを煮詰めてソースをつくる

好みに塩コショウを加える プラントボールは電子レンジで加熱してソースに加える



3. 冷凍サーモン

袋のまま 75°Cの熱湯で加熱し、塩コショウをしてオリーブオイル敷いたフライパンでソティ
温度計が 75°Cで止まった時が鍋から出しどころ



4. リンゴンベリーを添えて出来上がり

北欧では柑橘類が採れないため、ベリー類を酸味として使う



5. サーモン中をもう少し赤く仕上げたければ 65°Cで加熱してもいいかな



多少無理もあるがなかなかの味

調味料を含め動物性たんぱくは一切使っていない

ヘルシーなペクスタリアンメニューが簡単にできた