

ロピア尼崎店



ロピア、コストコは低価格＋オリジナル商品が基本

尼崎地区にはコストコ、イオン（カルフル跡）、そこに昨年10月にオープンしたロピアが出店し3店舗並んでいる。ロピアは昨年10月に寝屋川店と尼崎店を視察した。今年8月に尼崎店を視察しどう変化しているのか調査してみた。ロピアは肉が強いだけでなく価格も安い。EDLP価格政策が基本で常に安い価格で販売している。ロピアとコストコの基礎食品の価格を比較して見ると、ロピアの牛乳は特売で1本166円、3本480円、コストコは3本568円、玉子は10個179円、コストコは20個388円、食パン6枚、8枚75円、コストコは3斤399円、ヨーグルト1個99円、4個380円、コストコは1kg880円、さらにロピア茹でうどん1食は期間限定で19円、豆腐は29円であった（8月11日（水）調査）であった。

ロピアの品揃えと新しい取り組みに注目

1. 子会社理恵産業の冷凍レディミール
2. ロピアオリジナル加工肉
3. 惣菜の「ひれかつ」が名物料理となる
4. タレ、ソース、スパイスの品揃えに注目

1. 利恵産業の冷凍レディミールを新規導入

冷凍平ケース 2 本を使い、子会社利恵産業のファミリー向け冷凍レディミールを約 10 種類販売。2 人～3 人前の容量で価格は 980 円～と安く設定している。包装形態は耐熱トレーに料理を盛り付け冷凍、その上に写真付きの紙包装を行い高級感を出している。

牛肉の赤ワイン煮 1380 円

牛肉の塊がたっぷり入っている



バターチキンカレー 980 円

鶏肉たっぷりのチキンカレーにバターを加えたバターチキンカレー



パエリア 1280 円

サフランラオスの上に海老、イカ、あさり、ムール貝、ブロッコリーなどをトッピング



2. ロピアオリジナル加工肉

加工肉の売場に目をやると、ロピアオリジナルの品揃えが目立つ。ロピア多田工場（神奈川県平塚市）製造の「燻製荒挽ウィンナー」「燻製ベーコン」「串付フランク」などを販売。燻製ウィンナーには「100%国産原材料肉を使用しています」と書かれている。売場を見るとよく売れている。

3. 惣菜売場の「ひれかつ」と「タマゴ ミートローフ」に注目

惣菜の平台では箱入りのピザ各種が山積みで販売されている。弁当は豚バラ焼肉弁当 380 円、ひれかつ弁当 380 円と肉たっぷり肉弁当を破格値で販売。寿司は、本まぐろ握り寿司 18 貫 2200 円、南鮪使用寿司盛合せ 2200 円、まぐろ海鮮ちらし寿司大型パック 990 円などネタにこだわりコストコに負けない寿司を販売。揚げ物、焼き物コーナーの注目アイテムは「ひれかつ」と「玉子入りミートローフ」。これもよく売れていた。

ひれかつ 3枚 180円

インスタ製造の「ひれかつ3枚特製ソース付き」が180円の破格値。豚ひれ肉のトリミングがしっかりされているためスジがなく、肉厚でとても柔らかい。奈良の店では「ひれかつコーナー」が縦割り陳列を行っている。一度買ってみる価値あり。



タマゴ ミートローフ 480円

「店内で焼き上げました」ミンチ肉の中央に茹で卵を入れて味付けミンチ肉をオーブンで焼いたもの。特製ソースがかかっている。手に取ればズッシリと重い。つなぎも少ないせいか肉の味、食感が楽しめる。スーパーマーケットでは肉のオープンメニューが少ないが、ロピアはオープンをフルに活用している。



4. ソース、調味料の品揃えは見事

ロピアを視察する場合、肉、惣菜、寿司ばかりに目が行くが、ドライ食品、特に調味料の品揃えも充実している。品揃えは「いきなりステーキのステーキソース」「叙々苑の焼肉のタレ」「芥子屋四郎のマスタード」などの有名店のタレや調味料。輸入品の「ヨシダソース」「MADE FOR MEAT」「バッファローウイングチキンソース」など品揃えされ飽きない売場をつくっている。さらにロピアオリジナルの「ガーリックソルト、ハーブソルト」はミル付きで99円と破格値で販売。ロピアのソース売場は一見の価値あり。

ロピア にんにくステーキたれ 225g 298円（本体価格）

大分県臼杵市の富士甚醤油（株）の和風タイプのステーキソース。醤油、大根、玉ねぎ、にんにく、りんごなど自然原料を使ったもの。にんにくの風味が強い大人のステーキソースだ。にんにくはすりおろしと角切りの両方を使用。



プルコギ ヤン 400g 439円

福岡県飯塚市のメーカーの韓国焼肉タレ辛口。肉をタレにつけ込んでタレごと焼く「プルコギ」のタレ。少し甘い肉は柔らかくなる。りんごが入っているためあっさりとした味。



ニクポン 300ml 399円

大坂市平野区のメーカー。「焼肉のタレ」「漬け込みタレ」「鍋つゆ」「ハンバーグ」「お好み焼きソース」と幅広く使えるソース。原材料はほかとあまり変わらないが独自の配合で特徴を出している



バッファローウィングソース 354ml 999円

ニューヨーク州バッファローで生まれた「バッファローウィングチキン」のタレ。鶏の手羽先をカリカリに油で揚げて専用タレを絡めたもの。名古屋の手羽先唐揚げのようなもの。



マキシマ ナチュラルスパース 50g 299円

宮崎県北県郡の中村食肉製造のオリジナルスパイス。ナツメグ、クミン、パプリカの他にかつおエキス、昆布だし、醤油などの和のテイストも加えられている。うまみ調味料、着色料、保存料は無添加。





尼崎コストコ

コストコも常に新商品を導入している。コストコワールドに新アトラクションが登場したようなものだ。客は目当ての商品の他に「What 's New」と期待して店を訪れている。ロピアもコストコも関西という土地柄もあるかもしれないが、お客の興奮した会話があちこちで聞こえる。

コストコとロピアの肉の比較（8月11日時点）

コストコは、国産鶏モモ肉 2.5 kg 2368 円（100 g 95 円）、鶏ムネ肉 1318 円（100 g 53 円）、US プライムビーフ肩ロースステーキ 100 g 258 円、カナダ産豚バラスライス 100 g 118 円、国産バラスライス 100 g 178 円、オーストラリア産ラム 100 g 298 円。

ロピアは、桜島鶏ムネ肉 100 g 39 円、US プレミアムアンガスビーフ肩ロースス 100 g 198 円、国産黒毛和牛ロース肉 100 g 798 円、国産三元豚冷しゃぶ用 100 g 168 円。

一部の比較だが、ロピアはコストコに比べが安いイメージがある。ロピアの売り方は特売商品には数量制限を付けて「売り切れ後免」の方針だが、コストコは豊富に品揃えしているなどの違いがある。

ガーリックソルト 935 g 1098 円（税込み）

原材料は食塩、ガーリック、砂糖、パセリといたってシンプル。ガーリックを使う料理に便利に使える。このほかに従来品の「ガーリックスプレッドシーズニング 510 g」は 798 円で販売。日本は湿気が多いので早めに使い切る必要がある。



CJ bibigo プルコギたれ 840g × 2本 848円

「bibigo (ビビゴ)」とは韓国語で「混ぜる」という意味。肉、野菜、タレを混ぜて焼くだけ。チャプチェのたれにも使える。なしピューレやりんごピューレを使っているため爽やかな後味。パレットでは段ボールカットして2個入りを大量陳列。ロピアでも一本売りされている



探検 (Expedition)、冒険 (Adventure) を求める消費者

ネットスーパーや生協の宅配がスーパーマーケットの売上を食い始めている。重いもの、大きいものはネットスーパーや宅配で買った方が苦勞して家まで運ぶ必要がない。しかし、その店にしかないオリジナル商品の品揃え商品にはお客はわざわざ店に足を運ぶ。ロピア安いだけでなく肉類の品揃えがよく客は自分の目で価格と品質を確かめに店を訪れる。一方、コストコはアメリカ産の商品や輸入商品などの珍しい商品をよく扱っている。お客は新しい刺激や探検をしにロピアやコストコを目指す。

お客を分類すれば、①直接売場に向かう客、②探検をする客、③ただ何となく店に行く客。ロピアやコストコは探検をする客が多く集まっている。その噂を聞いて③の「日和

見客」が集まって行列を作っているように思われる。スーパーマーケットのどこにもある品揃えに飽き飽きしている消費者が「探検 (Expedition)」、「冒険 (Adventure)」しにやってくる。そこで、「驚き (Surprise)」、「刺激 (Stimulation)」を味わっている。それが賑わいの理由でもあるかもしれない。