

新浦安イオン「@FROZEN」

2022年9月 城取フードサービス研究所

城取 博幸

イオン「@FROZEN」

8月30日オープン

リニューアルして「小型スーパーマーケット」と「冷凍食品専門店」を同時オープンした

以前は冷凍食品スペースはフードコートであったがそれを閉店



隣はイオンスタイル新浦安店

記者会見

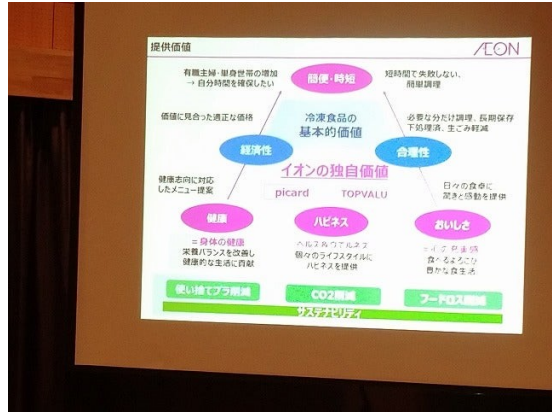
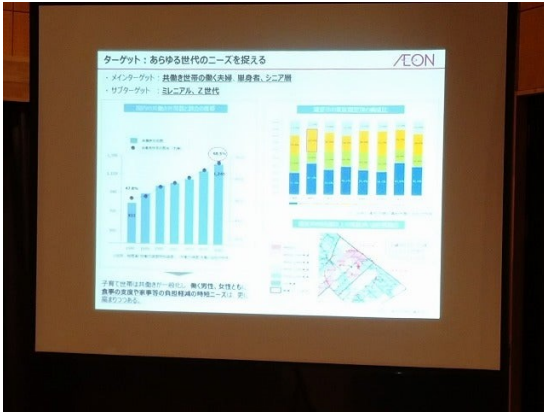
後藤取締役専務執行役員(左)、西野執行役員 MD 改革本部長(右)



名前の由来は「アツ」と驚くフローズンの意味

売場面積 424 m²(店全体 872 m²)に 500 アイテムを品揃えした

冷凍食品動向 冷凍食品の需要は伸びている



イオンの独自価値
ポイント

-

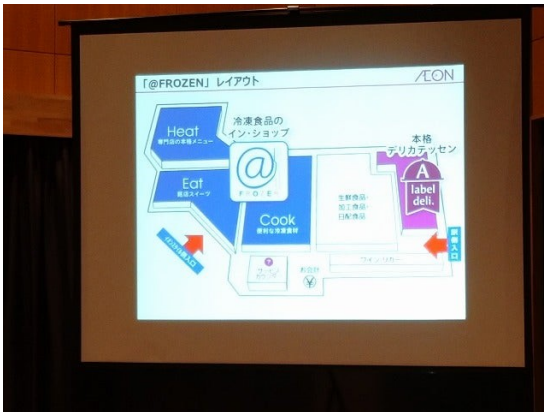
省エネ型冷凍ケースを採用

電気代の値上げでエネルギーコストが上がっているが、新型ケースの導入でそれを解消

しかし家庭の電気代は嵩む一方

右が「Label deli」を中心にしたスーパーマーケット

左は「Ready to Cook」「Ready to Eat」「Ready to Heat」の3カテゴリー



チラシ



アウトパックチルド商品の「A label deli」
 既存の惣菜とは違うレストランレベルの商品を品揃え
 それでも値ごろは押さえている
 入口

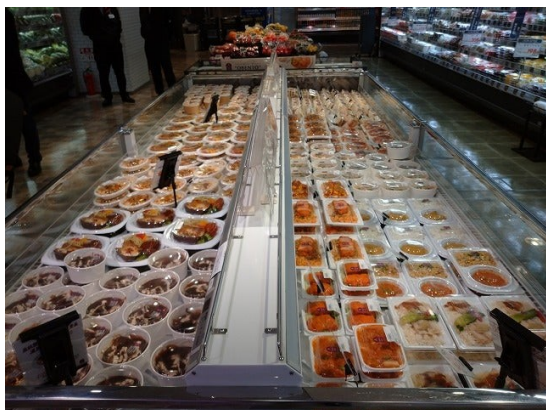


レイアウト図
 生鮮食品のスペースを減らし 872 m² (290 坪) に収めた
 スーパーマーケット部分



チルド惣菜

レストランクラスのチルドデリ



保存温度

サラダコーナー



魚や肉を使ったサラダ

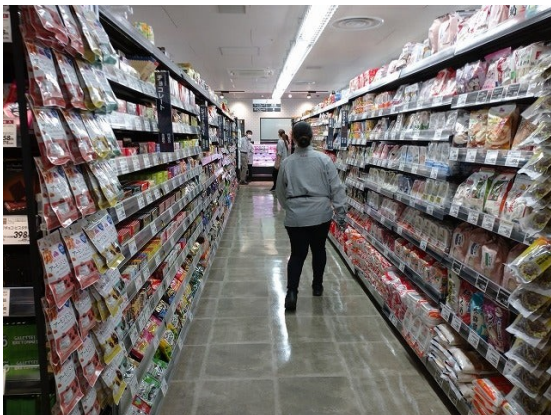
チルド売場



ロングライフチルド商品

ドライ食品

ハイゴンドラを使用



保冷袋 198 円



中はアルミ加工

洋生菓子は冷凍売場近くレイアウト



フローズンコーナー

壁面をリーチインケース、中央を平ケースを使用

平ケースは省エネ型ケースを導入



ピカール 品揃えは約 80 アイテム
フルラインで品揃えしてもいいと思うが
ピカールの新社長とも少しお話をさせていただいた
俺のイタリアン



私の推しスイーツ
冷凍ベーカリー



NEXT MEAT

HG(ホスピタブルメ)柔らかく噛みやすい食感



大戸屋 大戸屋の冷凍事業に参入

すかいらーく すかいらーくは 100 店舗閉鎖予定

セントラルキッチンが今後の課題だ



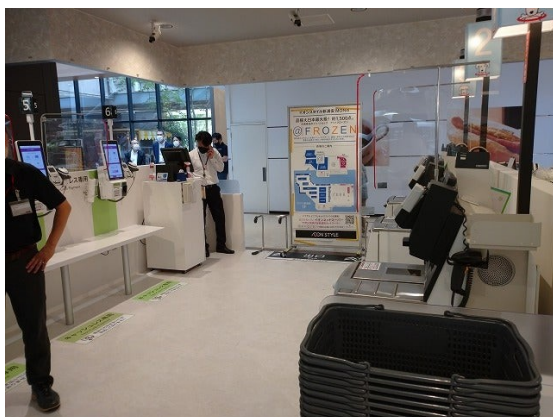
売場をメーカー別に割り振ったがまんべんなく売れるとは限らない
AI のデータでどれだけ品揃えの適正化ができるかが今後の課題だ
時間がかかると思う

販売用冷凍ストッカー

電気料金が 30%も値上げしている 冷凍食品は便利だが保存コストがかかるのが難



サービスカウンター兼対面レジ セルフレジ



ドライアイス 電子レンジは1台だけ イートインスペースがないためテイクアウトを前提にしている
ようだ フランスのピカール本社の下のフードコートは 14 台の電子レンジが設置されていた



別会場では食品サンプルを展示



「俺のフレンチ 牛ほほ肉の赤ワイン煮」1980 円

「ジーズメニュー 参鶏湯」2980 円



「ピカール マカロン 16 個」1387 円

「ピカール サーモンのブーシェ 8 個」1712 円 冷凍「南部美人 純米大吟醸」2500 円



「銀座半助の干物」ほっけ開き干し

「ガトー・ド・ボワイヤージュ カヌレ 8 個」1700 円

「エビアンコーヒー 神戸元町珈琲ロール」1180 円

イートインスペースがないのが残念だが、あくまでも家庭で料理してほしいという思いであろう

囲み取材で「NB 商品は必要ですか？」と意地悪な質問をしてしまった

冷凍食品の発注はすべてAIが行うとのこと

コンサルタントとしていろいろ考えはあるがここでは遠慮する

新浦安を後にする

