

宇都宮駅前の「ヨークベニマル」と「ヤオコー」の商品研究

2023年6月18日(日)調査

城取フードサービス研究所

城取 博幸

宇都宮駅前の「ヨークベニマル」と「ヤオコー」の商品研究

駅の反対側にはヤオコーがあるが競合状況ではないように感じる

概要は

ウツノミヤテラスが宇都宮駅東口側に開業、ヨークベニマル、カワチ薬品の都市型店が出店 | リテールガイド 住友商事は、宇都宮市と企業グループが連携して推進する「宇都宮駅東口地区整備事業」の一環として複合施設「Utsunomiya Terrace(ウツノミヤテラス)」を8月26日に開業した。まちびらき第一弾の高度専門医療施設(2021年12月開業)、第二弾の分譲マンション(22年6月下旬入居開始)に

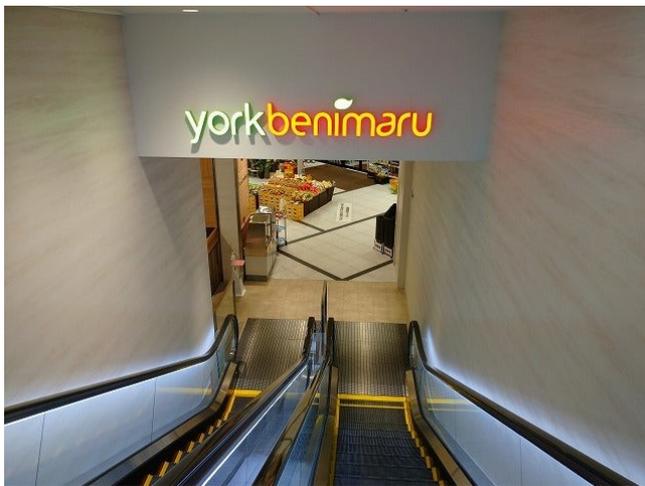
続く開業となった。施設には宇都宮・栃木の魅力を発信するテナント... retailguide.tokubai.co.jp



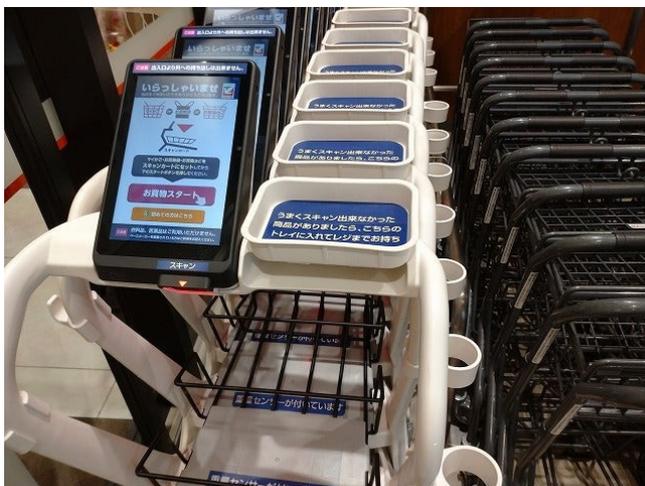
駅の反対側にはヤオコーがあるが競合状況ではないように感じる
建物のレイアウト



食品売場は地下



スキャン機能が付いたショッピングカート
最近使っている人よく見かけるようになった



青果売場

とうもろこしが旬



カットフルーツの上にはフルーツデザート



日配品コーナー

冷蔵ケースの角部分は新生姜漬けの縦陳

これはベニマルの伝統



古漬けコーナー

「焼生姜に佃煮」と「ちびきゅーりの味噌漬け」
夏が日持ちのする佃煮や古漬けが重宝される



三色豆

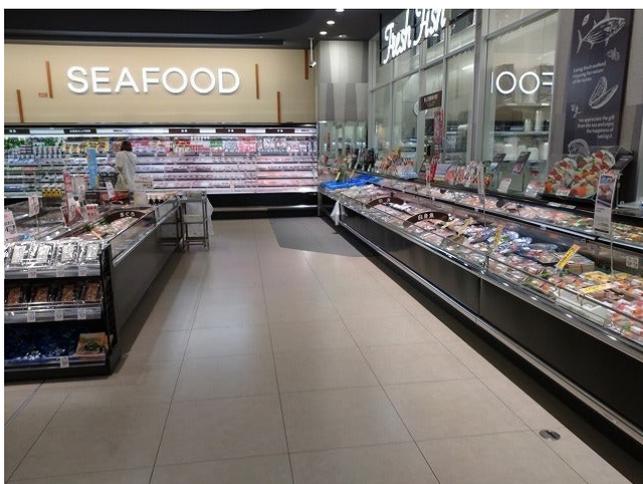


「日光さしみ巻きゆば」と「うにのような豆腐」

伝統食品とハイテク食品



鮮魚コーナー



お刺身コーナー

「解凍さんまの刺身」や「炙り刺身」の品揃えも



冷凍ミールキット

チルドよりも冷凍が定着



焼肉コーナー

「焼肉セット+少量お好み部位」を提案



インスタ製造のチルドミールキット

ニュージーランド産ラムのジンギスカン



玉子売場とチルド売場

たまごは特売品



名物の栃木レモン

見えるだけで 36 本の在庫



カフェタリーズの飲料



雪印メグのプリン
見慣れたロゴだ



惣菜コーナー

ベニマルの揚げ物コーナーのスペースは狭い 常にできたてを提供する方針だ



レストランデリ 自家製ミートソースラザニア



父の日オードブルメニュー



ビストロオードブル 1380 円

この内容、このボリュームはお買得 普段も置いてほしい



マグロかま黒こしょう塩焼き
居酒屋メニュー



寿司は手巻き寿司に注力
陳列方法に注目！！
客の動線に沿って中の具が見えるように陳列されている



おにぎりコーナー
おにぎりが売れている



サラダ盛合せ



ピザ売場

買いやすいようカットされている



3種のちぎりパン 手間のかかったパン



購入商品 ミートソースのラザニア 398円



うまく焼けているが



おいしいが、難を言えばスライスされたじゃが芋が少し固い
生のじゃが芋の扱いには注意が必要だ
加熱して使ったほうがいい



おにぎり
両側はアウトパック



大葉味噌おにぎりは店内炊飯 大葉を貼り付けるのではなく味噌に練り込んだ



これがおいしい

信州も味噌文化であるため懐かしい味

中部、東北は味噌おにぎりがよく売れる



3種のちぎりパン



トッピングの場所を変えて焼上げ 手間がかかっている



焼生姜の佃煮



生姜はタイ産だが、醤油は国産
米飯、寿司、麺類にもよく合う



三色豆



見慣れたパッケージのプリン

雪印コーヒー、雪印バターをイメージさせるプリン



雪印コーヒープリン 雪印コーヒー発売 60 周年を記念して発売

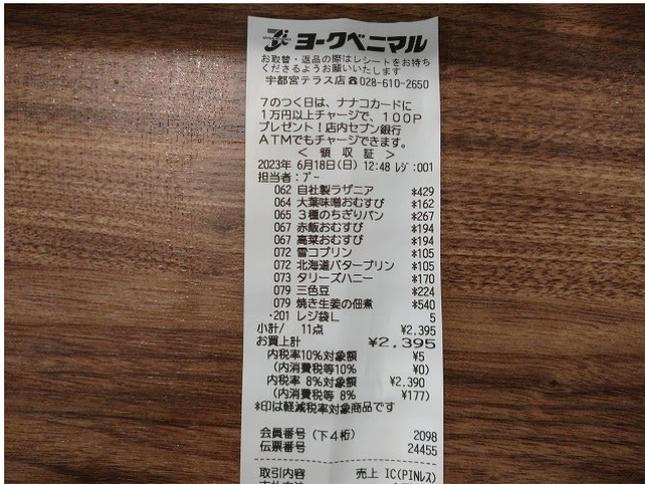
コーヒーと乳製品をゼラチンで固めたプリン

雪印バタープリン 北海道産バターを 2% 使用

ほんおりバターの風味がするプリン



レシート



まだ買いたい商品が数多くあったが食べきれないので遠慮する

駅の反対側のヤオコーと比較されやすいが、どちらも「独自路線」を進めばいい
その方がおもしろい

両社も日本を代表するミールソリューション型店舗

惣菜、日配担当者は視察しておいた方がいい店

宇都宮駅「ヤオコー」の商品の研究

6月18日(日)「父の日」に視察させていただいた

駅前立地であるため平日と休日のお客の動きは違うように思われる

即食商品(日配、惣菜)を中心に購入し試食してみた



tonarie



店舗案内



サイゼリア



冷凍食品を店頭の自動販売機で販売

冷凍食品に参入する製造業が増えているが、ちゃんと販売先を確保することが重要
作ってからから売り先を考えるのでは成功は難しい



入口



レイアウト



父の日のチラシ



ベーカリーコーナー



ハンバーガー



カツサンド

夏の調理パンは加熱済みの商品が安全だ



寿司屋の茶わん蒸し
食材をうまく活用している



お寿司屋のおつまみコーナー
これも手持ちの食材を使ったもの



にぎり寿司盛合せ

特徴はマグロの貫数が多いこと

鮮度がよく、おいしいものにはお客はお金を使ってくれる

980 円、1450 円、1960 円と価格レンジも明確



あさり飯、さば飯、鶏めし

398 円と買いやすい価格だ



ヤオコー名物半身揚げ

しっかり定着した感がある



おつまみセット



するめいかの南蛮酢
よく売れている



鮮魚のお刺身バンドル販売 よりどり3パック 100円セール



島原納豆味噌 関東、上信越、東北は味噌文化



しもつかれい 鮭の頭と野菜を味噌で煮た宇都宮名物料理



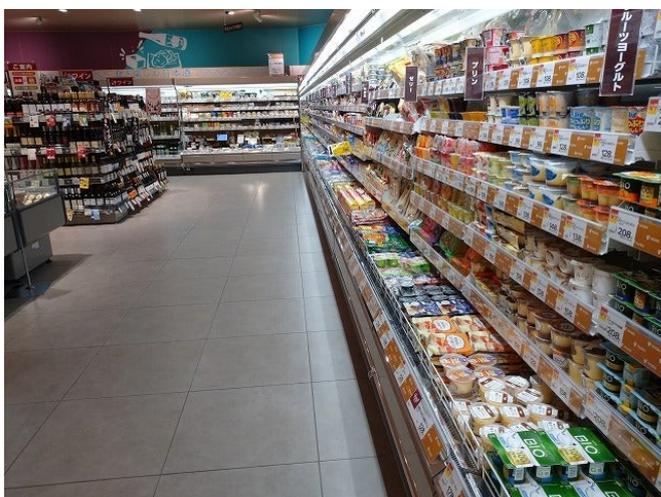
PBの点心類



納豆麴漬け



コンコースの日配売場



「栗原はるみさん」のデザート



PB のコーヒーゼリー



玉子は 158 円 価格合わせか



広い冷凍食品売場

冷凍食品はNBが増えている



購入商品 eat! あさりご飯 398 円



あさりの量が多い ごはんもしっかりあさりの味がついている



俵型いなり寿司



炙ったいなりの皮の上にスライスされたすだち



手間がかかっている すだちは食べる前に絞った方が香りがいい



チキンとトマトのカッペリーニ



サラダ感覚でいただく



するめいかの南蛮酢



しっかり浸かっているおいしい



しもつかれ



冷や汁のようにご飯にそのままかけていただく



納豆麴漬け



長野県伊那市のメーカー



肉ワンタン



アラビカ種だけを使った大人のコーヒーゼリー



「栗原はるみさん」と「雪印メグミルク」との共同開発の「抹茶ラテプリンとパンナコッタ」



抹茶ラテプリン ミルクプリンに抹茶を加えたもの

ミルクと抹茶がよく合う

パンナコッタ 洋酒が入った大人向けのデザート

とろけるようななめらか食感



レシート



日本を代表する惣菜が強い企業
 まだまだいろいろと試食したかった