

城取博幸の 韓国 釜山スーパーマーケット見聞録

2010年 7月

城取フードサービス研究所

城取 博幸

<http://www.shirotori-f.com>

韓国 釜山（西面）のスーパーマーケットと魚市場

韓国のスーパーマーケットの詳細については、「ソウルのスーパーマーケット見聞録」で詳しく紹介してありますので参考にしてください。

今回は韓国第2位の都市、釜山のスーパーマーケットを見て歩いた。釜山は1876年の開港以来、漁港だけでなく国際貿易港としても栄えてきました。特に南浦洞の魚市場（チャガルチ市場）やその周辺と国際市場は観光客の人気スポットである。漁港であるだけに魚種の多さと水槽に泳ぐ魚の多さには驚かされる。

スーパーマーケットは、韓国のナショナルチェーンのEマート、ロッテ、ホームプラス、ハナロクラブ（農協）の店舗の他に、地元の小型店舗がある。今回は、ロッテデパート地下にあるロッテ プレミアム食品館、西面のホームプラス、同じく西面のハナロクラブ（農協）、チャガルチ市場（南浦洞）を訪れていくつか商品を買ってみた。

釜山（西面） ロッテ プレミアム食品館

ロッテデパート地下の高級食料品店



ロッテデパート内店舗



冷凍納豆



冷凍フルーツ



オーガニック食品



オーガニック飲料



高酸素水（水 発泡）



オムライスととんかつ弁当 回転寿司 天ぷら、たこ焼き、やきとりなども



入口での売り尽くし 穀物パウダー飲料缶入り 穀物パウダー量り売り

釜山の西面駅前にロッテデパートとロッテホテルが併設された建物があります。そのロッテデパートの地下にロッテプレミアム食品館がある。日本のデパートと同じように食品の専門店、イートイン、セルフサービスの食品売場といったレイアウトになっています。

韓国のスーパーマーケットの共通点はマネキン販売、対面販売、量り売りが非常に多いこと。肉は冷蔵ケースの量り売りと、漬け込み肉を常温で従業員が対面販売を行う。魚は氷を敷き詰めた上で丸魚を販売する。切り身の魚や鍋スープなどのR T C商品も多く品揃えされている。デパートらしく「オーガニックコーナー」でオーガニックの野菜や加工品が販売されている。パック入りのチルド飲料は100cc前後の量であるが120円前後の価格で買いやすい。

チルド商品は賞味期限の長い商品が多い。充填豆腐、こんにゃく、たくあん、真空パックの練製品、ロングライフの麺類などで日本のような値引きシールは見かけない。納豆は冷凍ケースで販売されている。感心するのは、閉店間際になると、当日売り切らなければならない生鮮食品を店の入口付近で、ワゴンの上で人を付けて売り切ることだ。日本のように値引きシールを張れば作業が終了ではなく、売り切って作業が終了することが徹底されている。

釜山（西面） ホームプラス

対面販売がおもしろいスーパーマーケット



店舗入口



店舗外観



青果売場



丸鶏の切り方を教える



葉物野菜のバラ売り



ジャンボサイズのパン



パウダーにする機会



穀物 木の実の乾物



ブレンドしたオリジナル商品



関連販売商品



フック陳列の什器



関連販売商品



せんべいをプレスする機械



完成品（10枚入り）



購入した商品

西面のロッテホテルから車で10分のところにあるホームプラス。1階は非食品とフードコート、2階が食品売場になっている。デポジットカー

ト、ガードマン、感知器、コインロッカー、コンベアレジとまったくの欧米スタイルのスーパーマーケットだ。ここも対面販売、実演販売が多い。中でも感心するのは、鮮魚売場でも、精肉売場でもお客としっかりとコミュニケーションを取りながら商品を販売していることだ。偶然、丸鶏の開き方を客に教えている光景を見かけた。

ドライ食品売場では、40種類もある乾燥穀物、木の芽などを使った韓国特有の飲料を、好みの種類、分量を指定すれば隣の機械でパウダーにしてくれる。従業員に頼んでオリジナル品を作り袋に詰めてもらった。牛乳や豆乳、はちみつを入れて飲む。昭和30年以前に生まれた方なら覚えているかもしれないが、日本でも各地に精粉所があり、乾燥した穀物を持って行けば、きな粉など何でも粉にしてくれて、それをこのように飲んだ記憶がある。その時の味を思い出した。子供の頃の味覚は覚えているものだ。現在の日本ではその食文化がなくなりつつあります。

ドライ食品、雑貨売場では約8尺ごとにフック陳列で関連販売を行っている。麺売場では麺のトッピング類や子供用のレンゲ、ビン物売場のゴムベラ、菓子売場では袋を止めるクリップ、飲料、酒売場は乾燥珍味や豆類が必ず販売されている。以前「シンガポールのスーパーマーケット見聞録」の「ジャイアント」でも同じ陳列を見たが、商品の種類はジャイアントのほうが充実していた。

その他、ホットプレス機を使って、せんべいみたいなものや、のしイカを作って販売している。商品づくりのアイディアは勉強になる。

釜山 ハナロクラブ (農協)

国内産100%を誇る韓国農協のスーパーマーケット



店舗外観



店舗入口



店舗売場



湯がいた野菜



焼のりの機械



広告チラシ



レトルトおでん

大根の千枚漬け

豚もも肉のハム



C J の鍋スープ

プルモン の鍋スープ

購入した商品

ロッテホテルから車で5分位の乾物の問屋街に店舗があります。

「ソウルのハナロクラブ」に比べれば規模は小さいものの、国産100%の商品を販売するというコンセプトは変わらない。店舗の中は平台が多く、日本の青果物の直売所のイメージです。鮮魚、精肉とも対面売場だが規模は小さい。

店内に入れば、青果売場でマイクを持ちしきりに商品説明らしきことを話している従業員。野菜中心ではあるが、野菜のゆでたもの、乾燥物、米の売場は広い。NB商品の加工食品や菓子類は置いていないため、観光客にとっては少し物足りないかも知れないが、韓国の農産物、水産物とその加工品を見るには参考になる。

売場に焼のりを作る機械らしきものがある。作業が終了していたが近くに焼のりが置いてあったので、たぶんこの機械で焼いて販売していたのだろう。他の店舗では、水に浸した豆をミンチの機械に入れて「呉汁」を作って販売しているところもあった。

大根をスライスした漬物は、日本の大根の千枚漬けそのものだ。韓国では漬物と言えばキムチであるが、たくあんやこうした酢漬けもある。商品の写真には焼肉を千枚漬けで挟んでいるところが写っている。

韓国のスーパーマーケットで、「C J」、「Pulmuone」というメーカーをよく見かけます。いずれも大手食品メーカーだが、かつて「C J」がチルド商品に参入する際に2年程お手伝いをした経験があります。そこでアドバイスしたことは、「チルド商品を開発されるのでしたら、最初から賞味期限1週間以上のものにしましょう」、「日本のチルド商品をマネしたら、ロスが多くなりますよ」、「RTC商品（具財セット商品）を多く開発しましょう」、「チルド商品は店の利益の柱になりますよ」と提案しました。約10年を経て韓国のスーパー

マーケットを見学させていただき、チルド売場が拡大され、提案させていただいたことがしっかりと具現化されているのを見て少しはお役に立てたのかなと思いました。

釜山 チャガルチ市場（魚市場）

一般市民も買える巨大魚市場



市場の看板



6階建ての近代的ビル



1階魚市場



水槽の魚



水槽の貝



水槽のうなぎ



巨大なヒラメ



軟体動物ケブル（刺身用）



水槽のロブスター



2階乾物売場



乾物売場



小魚の乾物



3階の空きスペース



5階バイキングレストラン



市場付近

南浦洞の海岸近くの6階建ての近代的な建物がチャガルチ市場です。

今回一番見たかったスポットです。2006年12月に改装されたビルの中には、1階が鮮魚市場、2階が魚の乾物店と食堂、3階～4階が一部専門店、5階～6階がバイキングレストランとなっています。

1階の鮮魚市場は驚くほどの店舗数が並び、水槽で生きた魚を売る。氷を張って魚を並べている店は少ない。ソウルの魚市場に比べても負けない広さだ。価格は付いておらず、朝は業者向け、その後は一般市民も買うことができる。買った魚を2階の食堂に持ち込めば好みに応じて料理してくれるらしい。ケブルを除けば殆どの魚は日本と同じだ。魚図鑑を持って子供を連れて行けばいい勉強になりそうだ。

3階～4階はまだ店舗が埋まっておらず空きスペースも目立つ。魚市場だけに観光客に何を売るのが課題だ。非食品や衣料、雑貨は近くに巨大な「国際市場」があるため観光客はそこで買物をするようだ。

バイキングレストランは昼と夜の営業で魚料理、肉料理が好きなだけ食べられる。

チャガルチ市場の周りには、昔ながらの個人の店があり昔ながらの売り方をしているが、高齢化が進んでいるため今後どうなるか見守りたい。

日本でも築地市場移転の計画があるが、一般客も買える魚市場があればいいなと思う。海に囲まれた水産国の日本だが、魚を買うのはスーパーマーケットの大衆魚の切り身が中心、その魚がどんな形をしているのかも子供は次第に分からなくなり。「見たことのない魚は食べなくなる」、「食べた経験のない魚は食べる習慣がなくなる」。魚の食文化が次第に無くなるのは残念だ。

釜山に来たら必ずのぞいてみる価値があります。