

城取博幸の

ニュージーランド

オークランドのスーパーマーケット見聞録 ③

NO43

2013年 8月

城取フードサービス研究

城取 博幸

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

8月末から9月初めにかけてニュージーランド オークランドへ行ってきました。

「ニュージーランドのスーパーマーケット見聞録」は3回目、過去のデータについては、以下を参考にしてください。

「ニュージーランドのスーパーマーケット見聞録 ①」

<http://www.shirotori-f.com/sp/data/10newzealand.pdf>

「オークランドのスーパーマーケット見聞録 ②」

<http://www.shirotori-f.com/sp/data/201304NewZealand.pdf>

ニュージーランド オークランドに向かうため成田空港へと向かう。

空港内に卓球の福原愛の人形が置かれている。オリンピック招致のためのキャンペーンかどうか分からないが、多くの客が写真を撮っている。



スターアライアンスメンバーのANAのラウンジ

スターアライアンスのラウンジは、ユナイテッド航空のラウンジが入口付近にあるが、巻寿司とサラダ、それに乾きものくらいで、殆ど食べるものがない。

日本人の数も少ない。



今回は、7月に結婚した長女と二人の旅行。

ANAのラウンジは少し離れているが、buffetの他にうどん、そば、カレーなどを提供するカウンターがある。外国人にも人気で常に込み合っている。出発前の腹ごしらえをしておく。

ニュージーランド航空90便は、関西空港経由オークランド行き
関空からオークランドは11時間弱のフライト。



機内のあまりの寒さにクレームを言う。

JALやANAの国際線の機内はあまり寒さを感じないが、海外の航空会社の機内は耐え難いほど寒い。毛布を3枚使ってもそれでも寒い。特に入口ドア付近は、冷たい風が頭に直接当たる。日本人CAに「寒くて仕方がないから、気温を上げていただけませんか」とお願いする。

すると、「あなたが好んでこの席を選んだのではないですか。」らしきことを言われる。他の客は別に寒いとも何とも言っていないというニュアンス。それでも、近くの短パン、Tシャツの外国人でもセーターをはおりはじめた。

「それだったら、はじめからその情報を教えておいてください」と言う。

少し顔色を変えて、「それでは、席を移動しますか？」という定番の答え。室内の温度を上げる気はなさそう。あくまでも、「寒いといっているのはあなただけ」と決めつけているようだ。それに、彼女の視線がいやに上向きであるのが気になる。

「あなたの頭が寒いのは、私どもの責任ではない」「あなたの薄毛の責任」と言いたげである。もう少し、口を開ければ、その文字が口から飛び出しそうであった。

勿論席はエコノミークラスだが、日本人CAも航空会社が違えば、その国のスタイルで接客する。日系の航空会社のサービスは最高であることを再認識する。

それでも、食い下がり室内の温度を28度にまで上げてもらった。CAは常に動いているから、寒くてもさほど気にならない。

どうも、海外の航空会社は、室内の温度を下げて、人間を「仮死状態」で運搬したいらしい。

おかげで、ぐっすりと眠れて、無事オークランドへ到着

ヤオコーの「スーパーマーケットで働く女性たちの絶品アイデアレシピ」

から、ニュージーランドで食材を揃え料理を作ってみる。

ヤオコーの「キッチンサポート」で鍛えられているパートさんのレシピ集が発売されました。試しに3品作ってみた。



「トマトと卵のスープ」

材料は、トマト、たまご、鶏ガラスープ、日本酒、ごま油、塩、コショウ、片栗粉酒、塩コショウは日本から持参。ごま油を忘れてしまった。片栗粉は「コーンパウダー」を使う。



トマトは軸付きの完熟トマトを使用。片栗粉でとろみを付けてから、卵を加えるとふんわりと仕上がる。

シンプルなメニューだが、鶏ガラスープとトマトダシがよく合いとてもおいしい。スープのとろみと卵のとろみの食感がよい。作り方は簡単であるため、忙しい主婦にはうってつけのメニュー。娘は、以前に中国人の友達が作ってくれたスープと同じと感激していた。



「えびのアヒージョ」

エビのオリーブオイル煮。スペイン料理のおつまみの定番。

材料は、有頭ゆでエビ（日本でも売られているボイルエビ）、にんにく、アンチョビ、赤唐辛子、パセリペースト、オリーブオイル、フランスパン、塩



にんにく、オリーブオイルでエビをオイル煮する簡単なメニュー。パセリは束が大きすぎたため、生パセリ入りの「パセリソース」を使う。にんにくとオリーブオイルのソースはフランスパンに付けて食べる。子供やお年寄りも頭を取った方が喉の殻がつまらない。ワインとの相性も良さそうだ。

「激うま！ ポークチャップ」

材料は、豚ロースとんかつ用、じゃが芋、ブロッコリー、塩、コショウ、片栗粉、サラダ油。ソース、にんにく、トマトケチャップ、はちみつ、醤油、日本酒。



豚肉は、ニュージーランド産の骨付き、皮付きの豚ロース肉を使用。筋切りをして塩、コ

ショー、片栗粉を付けて両面をきつね色になるまで焼く。火が入ったら、合わせソースを加えて煮詰める。焼いている間に、じゃが芋、ブロッコリーは茹でておく。



醤油、ケチャップ、酒、はちみつ同割のソースは絶妙な味の組合せ。酢を除いた、酢豚のタレのような味。照りもよく、豚肉によく絡んでおいしい。さすがに、本で2ページを割いているメニューだけにおいしかった。豚肉も柔らかく、子供のも喜ばれるメニュー。

今晚のメニュー3品 2人前

エビのつまみ、トマトのスープ、豚肉料理、フランスパン
さすがにどれもおいしかった。



作ってみて感じたこと

1. 子供からお年寄りまで広く好まれる家庭料理が多い。
2. 特別な材料や食材をあまり使わず、普段の材料を使った家庭料理が中心。
3. 地味だが、どれをとっても、ハズレの少ないメニュー。
4. 全て実践で鍛えられた、現実的な料理が多い。
5. どれも愛情を感じるメニュー。

家庭で試作をするときに、子供やお年寄りの意見も聞いて作っているはずなので、このレシピで料理を作れば、ハズレが少ないことを確信する。

「幸せを呼ぶ料理レシピ」といってもよい。

よくもこれだけのレシピを作り上げたと感心すると同時に、他には絶対にはない貴重なレシピ本。時々、参考に料理を作りたいと思う。次回は、もし出来れば、「デザートレシピ」もあれば助かる。

ニュージーランド オークランド ニューマーケットの「カウントダウン」

「カウントダウン」は、オーストラリアの「ウールワース」の傘下のスーパーマーケット。今年の春にも訪れた店だ。街の商店のショーウィンドウにはもうクリスマスの装飾がされてる。



オーストラリアのデベロッパー「ウエスト・フィールド」が開発したショッピング・センター。もう古く、日本の古いGMSのようなSCである。

ニュージーランドでは9月1日は「ファーザーズ・デイ（父の日）」

店舗入口の平台に、「父の日ケーキ」が大陳されているが、他の売場では、これといった料理提案はない。日本と同じで、「父の日」はあまり派手な演出はされていない。



売場で見つけた新商品

オーストラリア産 青果の「ハーブ売場」のチルド「ハーブペースト」
ハーブをみじん切りにしてキャノーラオイルに漬けたもの。



容量は115g程度、歯磨きペースト程の大きさ。価格は5ドル（400円）と少し高めだが、生のハーブのようにムダが出ないのが特徴。「グルテンフリー」「無着色」「人工甘味料不使用」「無添加」「無農薬」



「バジル」「パセリ」「イタリアンハーブ」「チャンキーガーリック」を購入
 パセリペーストを使って料理をしてみたが、生のようにパセリの香りが高い。パスタ、サ
 ラダ、スープ、ソース、肉魚料理の何にでも合う優れ物。以前から私が提案していた、に
 んにくのみじん切りも品揃えされている。日本でもあったらいいなという商品
ニュージーランドは肉をよく食べる国

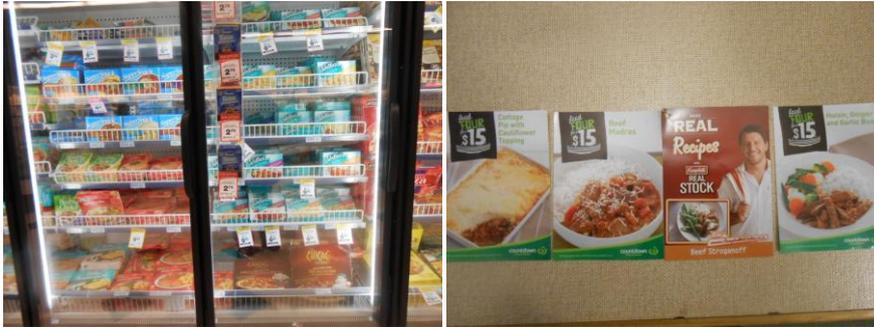


肉類はアウトパックのトップシール商品の他に、「深絞りパック」「真空パック」の品揃え
 が目立つ。ロスの削減に役だっている。



「ラム肉」や「シカ肉」は真空パックで、賞味期間1カ月。





冷凍食品売場の拡大が世界の主流

半年で冷凍食品売場が拡大されている。以前は冷凍平ケースだけであったが、新型のリーチンケースが導入されて、「レディ・ミール」が充実している。

新型のケースだけに、ドアを開けていてもガラスが曇らない。



「レディ・ミール」の傾向

「ヘルシー・チョイス コテージパイ」

「ローコレステロール」「97%ファットフリー」「無着色」が特徴
ローコレステロールやローファットの料理はあまり美味しくない。
いつものイメージで味を期待しない方がいい。

「ウェイト・ウォッチャーズ チキンリゾット」

「98%ファットフリー」「リッチプロテイン」「無着色」が特徴
試食した感想は、両方とも塩分、脂肪分が少なく和食を食べている感じ。
ただ野菜を入れればヘルシーになるという問題ではない。
「高タンパク」「低脂肪」の傾向が強まっている。

世界の「レディ・ミール」は「健康食品」の域に来ている。

マヌカウ ウェストフィールド ショッピングセンター

オークランドから車で30分の「マヌカウ SCのカウントダウン」を視察
ここも、ウェストフィールドが開発したショッピングセンター



ニュージーランドの食品小売業は、豪ウルワース系の「カウントダウン」
ニュージーランド資本の協同組合「ニューワールド」の2社の寡占状態である。「カウント
ダウン」は、どちらかといえば「コモディティ系」「ニューワールド」は、「ライフスタイル
系」の特色がある。

テナントの寿司と弁当

寿司は盛合わせの傾向が強まっている。弁当の定番化している。



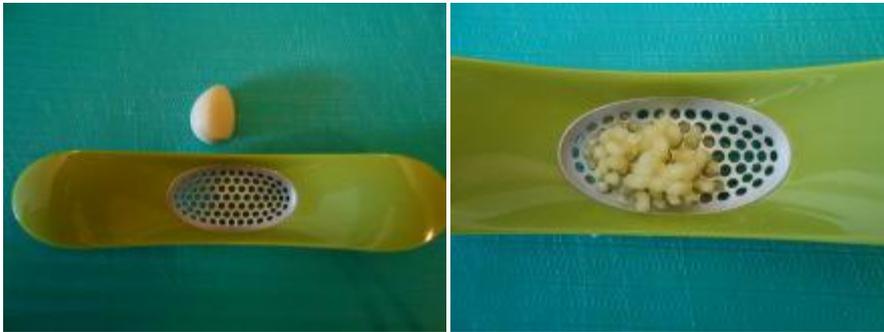
「アボカドペースト」

青果売場の冷蔵ケースに2個パックの「アボカドペースト」が売られている。
生のアボカドは、扱いが面倒だが、ペーストになっていれば、サラダにすぐ使える。
野菜サラダでマヨネーズで食べてみたが、食感も香りもよくおいしかった。
これも、日本にあつたらいいなという商品。



「ガーリック クラッシャー」

ＳＣ内のキッチンウェアショップで見つけた、にんにくをみじん切りにする器具。
形が弓型になっているため、にんにくの上から押せばにんにくのみじん切りができるというしろもの。



日本から持参した「ろーそん１００の剥きにんにく」

中国産であるが、剥きにんにくが、２個×６袋で１０５円。これは、なかなかの商品で時々使わせてもらっている。まな板の上でやってみたが期待以上の出来。

手で握るタイプのももあるが、握っても中に詰まってしまって掃除も大変であったが、これはなかなかの優れ物。

「指輪タイプのせん抜き」

指にはめて、ビール瓶の栓を抜くというもの。まだ実践していないがおもしろい商品。



「スタッフド ローストチキン」

ローストチキンのお腹の中に、野菜や穀物が詰まったもの。

日本ではまだなじみが薄いですが、食べるとおいしい。今年のクリスマスの一押し商品。



「チルド ペットフード」

チルドのペットフードの売場が12尺もある。けっこういい値段がしている。



ボンレスハムのロールのようなドッグフード



「冷凍 ペットフード」

冷凍食品売場の一角に「冷凍ペットフードコーナー」がある。

ペットフードもドライ、チルド、冷凍と3温度帯で商品化されている。半年ぶりのニュージーランドだが、新商品が続々と登場している。日本のSMもお客が「あったらいいな」と思う商品をどんどん開発してほしい。これからは、確実に「商品力」が差別化に繋がる。それも、インスタ製造ではなく、アウトパック商品。

ニュージーランドのもう一つの食品小売企業「ニューワールド」

「カウントダウン」が「コモディティ」を強化しているのに対し、「ニューワールド」は、「健康」「グルメ」「世界の料理」「ミール・ソリューション」などを強化した「ライフスタイル提案型」の店である。

シティのビクトリアパークマーケットの近くの店舗を視察した。

この店は、初めてであったが、かなり洗練された店で、じっくり時間をかけて店内を見た。平日にもかかわらず客もよく入っている。

店舗入口

入口は少し分かりづらいが、市内にあるため徒歩客も多い。



カラーコントロールされたくだもの売場

リンゴの種類が非常に多い印象。日本でも1年を通してリンゴの需要が伸びている。

プラスチックの透明什器をすき間なくうまく使っている。

くだもの売場の反対側は、「ドライフルーツ」と「グラノーラ」の売場。



「温野菜、煮込み野菜用のカット野菜」

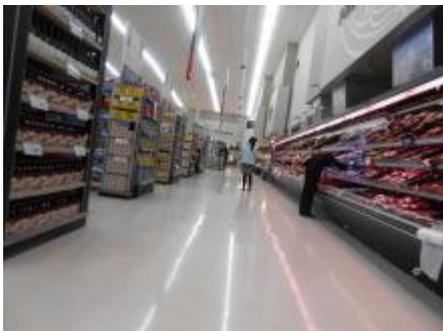
「カットフルーツ」「サラダ用カット野菜」「加熱用カット野菜」の品揃えは、「カウントダウン」よりも充実している。

「ミールソリューション」を意識した品揃え。



野菜、くだもの売場から、いきなり酒売場につながり、肉売場へと続く。

肉をよく食べる国民性から、肉売場は広く取られているが、値引き商品もいくつか見かける。



味付けされたアウトパックの「RTC商品」

パックの容量が多い。日本のような少量パックは殆どない。

魚は「対面売り」OR「真空パック」、「冷凍魚」

インスタパックはケース下段のサーモンだけ。

あとはフック陳列の真空パック。冷凍食品売場に冷凍魚を品揃え。



2人前1000円前後の「チルド レディ・ミール」

半年前は数品しかなかったチルドのレディ・ミールが魚の加工品の隣にコーナー化されている。煮込み料理が多く、価格が2人前で1000円前後と高め。

シェフの写真が使われたパッケージもある。

包装形態はトレーに料理を盛り付けて、真空する「スキンパック方式」



透明の容器に入れられ、立てて陳列されている「冷凍ロールケーキ」
 冷凍ケーキや冷凍パイ、冷凍パンも充実している。
 縦型の筒状のパックで必要な量だけ上から取り出す方式。



デリカ売場は、「加工肉」「サラダ」が中心

ハム、ソーセージ、サラダが中心で、これとちょっとグルメ料理はない。



食べられるシートに印刷されたキャラクターケーキ

スポンジケーキの上にカラー印刷された可食フィルムを敷いたもの。

いろいろな種類のキャラクターが用意されている。

客はこの上からさらにデコレーションすることも可能。



スープ、ディップ類の品揃えも豊富



高級グラノーラバーと電子レンジで温めるチョコレートデザート



「カットフルーツ」と「プロシュート（生ハム）」、「生ミント」を購入
カットフルーツと生ハムで「生ハムフルーツサラダ」を作る。



「生ハムフルーツサラダ ミント添え」

プロシュートは少し厚切りで、若干獣臭が残っているため、ミントと一緒に食べると臭いが和らぐ。フルーツと塩気のきいた生ハムはよく合う。日本の減塩の生ハムの場合は、塩をかけて食べた方が味がしまっておいしい。生ハムは、干し柿ともよく合う。

これも、今年のクリスマスの推すめ料理。

料理をつくるというより、料理をアレンジ

ドライ食品の「穀物と野菜のスープ」

日本のおかゆのような物。乾燥穀物、乾燥野菜のチキンブイヨンが混ざっていて、鍋で1時間から1時間半煮込む。



ドロットしたおかゆのような出来上がり。身体にはよさそうだ。

市販されていた「スタッフドローストチキン」

お腹の中に、クスクスのような穀物が詰まっているロテサリーチキン。

日本風アレンジして簡単にするならば、冷凍ピラフや冷凍チャーハン（加熱済み）を詰めると一味違った豪華なローストチキンに早変わり。



「温野菜とスタッフドローストチキン」

じゃが芋とブロッコリーはボイルして塩コショウをふる。

マッシュルームはにんにくとパセリソースでソティして添える。

「ボイルエビとアボカドペーストのサラダ」

エビは前日使ったアヒージョの余りを、頭、殻をむいて軽くボイル。

アボカドペーストをトッピングし、塩コショウ、オリーブオイル、マヨネーズをかける。



ウェイトウッチャーズの冷凍「ビーフ バラガンディ」と「チキンリゾット」

リゾットはそこそこ食べられたが、もう一品の牛肉と野菜の煮込みはソースの好み合わず廃棄。冷凍野菜をそのままトッピングしてもおいしくない。



「ヘルシーチョイス ラザニア」

「97%ファットフリー」の商品だが、香辛料とチーズもどきの味が合わず、殆ど残す。

「ヘルシーチョイス」も「ウェイトウォッチャーズ」もアメリカで販売されている商品、ヘルシーレディ・ミールだが、日本人の味覚には少し合わない。イタリア料理を乳製品を使わずつくるのにはムリがある。全く別物になってしまうような気がする。



「ホットチョコレート スフレ」

チルドで瓶に入っている商品。電子レンジチョコレートを溶かして食べる贅沢なデザート。



同じく「ヘルシーチョイス」の「コテージパイ」

トマトベースのソースの上に、ボイルされたスライスポテトが載っているもの。
これはそこそこ食べられた。



ニュージーランドでは、コモディティ型の「カウントダウン」と、ライフスタイル型の「ニューワールド」が共存共栄している。