

城取博幸の

「オランダ アムステルダム」のスーパーマーケット見聞録

NO50

2014年 3月

城取フードサービス研究

城取 博幸

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

オランダの概要

正式国名： ネーデルランド王国 Koninkrijk der Nederlanden

国旗： 赤は国民の勇気、白は信仰心を表し、青は祖国への忠誠心を表している。

国歌： ヘット・ヴィルヘルムス Het Wilhelmus

面積： 4万1526km²（ヨーロッパ本土のみ）九州ほどの面積

人口： 約1679万人（2013年1月）

首都： アムステルダム Amsterdam

元首： ウィレム＝アレクサンダー国王 Willem-Alexander Claus George Ferdinand

政体： 立憲君主制。EU（欧州連合）に加盟

民族構成： ゲルマン系オランダ人 79.4%、トルコ出身者 2.3%、スリナム出身者 2.1%、モロッコ出身者 2.1%、アンティル・アルバ出身者 0.8%、そのほか 13.3%（'11。オランダ国籍者だけではなく、オランダ全人口の出身国の割合）

宗教： カトリック 28%、オランダ改革派 9%、無所属 44%、その他 19%

http://www.arukikata.co.jp/country/europe/NL_general_1.html

日蘭関係の歴史 400年にも及ぶ友好関係

江戸時代初期から幕末に至るまで、ヨーロッパ諸国では唯一、日本はオランダと長崎貿易を通じて外交貿易関係を維持し続けた。江戸幕府は、オランダから国際情勢を知り対外政策を決定した。ヨーロッパから伝来した学問・技術は「蘭学」と呼ばれた。

しかし、昭和の時代に入ると関係は悪化する。太平洋戦争の開戦後、両国は戦争状態に入り、日本軍は「オランダ領東インド」などに進攻した。

戦後、日本国との平和条約（サンフランシスコ講和条約）の発効により、両国の親交は復活した。

日本の皇室とオランダ王室の関係は親密で、2009年（平成21年）には通商400周年を迎え、両国において様々な周年事業を実施した。

成田空港 発券カウンター前は、「TOHOKU JAPAN」

東北の桜を宣伝する企画

2月は「お雛様」が飾ってあった。



成田～フィンランド ヘルシンキを経由して、オランダの首都「アムステルダム」へ

JALヘルシンキ線の機内食「チキン南蛮とカレー」

南蛮漬は「ポルトガル料理」由来の酢漬

「鶏の南蛮漬(手前)」と「白身魚南蛮漬(奥中央)」のダブルの南蛮漬。

奥右上は、茹で卵に「オランダーズソース」のようなソースがかかったもの。サーモンがトッピングされているが、ソースと茹で卵をよく混ぜれば、「タルタルソース」のようになり、「南蛮漬」にかけてもおいしい。

よく考えられている逸品。



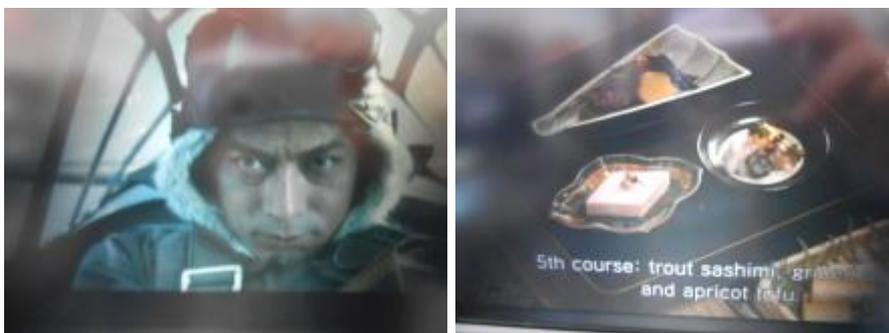
2回目の軽食は自分で具材を挟んでつくる「モスバーガー」

パティは温かいものが提供され、野菜はチルド商品。これも、温と冷をうまく組み合わせている料理。

機内で「永遠のゼロ」と「武士の献立」を見る

長距離線は映画をゆっくり見るいいチャンスだ。

「永遠のゼロ」は、本も読んだし、劇場版も見た。



「武士の献立」は初めて見た

両者に共通しているのは、「義理と人情」の世界。

高倉健のやくざ映画ではないが、男はどうしても「義理」を優先してしまう。

簡単に命を落とすことはかっこよくない。

どちらも、「命の大切さ」をテーマにした映画だ。

ヘルシンキに到着

空港内を移動するが、オートウォークもなく狭いため、移動に時間がかかる。

移動時間は2時間以上取っておきたい。



ヘルシンキでフィンエアーに乗り換えて、アムステルダムに向かう。

成田からヘルシンキまでの飛行時間は約10時間、乗り換え時間2時間、アムステルダムまでは約2時間。

空港内の「KIOSKI」

500mlの水が€2.5(約400円)と物価はけっこう高い。



フィンエアーの機内食

ヘルシンキ～アムステルダム航空運賃は、インターネットで30000円弱

それでも、無料の機内食が提供された。パンとチーズ、トマト、レタスと茹でたじゃが芋

到着後アパートメントの管理事務所へ向かう

「キッチン付きホテル」と「サービスアパートメント」は違う。

市内の管理事務所にタクシーで向かい、代金の支払い、デポジットの手続き、アパートの説明を受けて、また、タクシーでアパートへと向かう。

結局、空港から管理事務所までのタクシー代が€45、事務所からアパートまでが€15、合計で€60もかかってしまった。

目的のアパートメントへ到着

アパートには管理人はいない。全て自分で部屋を探すことになる。

「今回は、スムーズにいったな」と思いきや……

部屋が分からない。1758なる部屋はどこを探してもない。



宿泊者に聞くのが一番

宿泊している若者に聞くと、「裏の番号だよ、4号室じゃないの」と言うので、4号室を開けようとしても開かない。

他の客のもう一度聞く「それは、9号室だよ。いい部屋だよ」と教えてくれた。

4階建ての古くて狭いラセン階段を重い荷物を持って上がる。

ポルトガルの「パウロの家」と同じように、昔の建物はエレベーターが付いていない。重い荷物を抱えてひたすら階段を登るしかない。



ヘトヘトになりベッドへもぐり込んで寝る。

「SUITE」だけあって素晴らしい部屋

朝になり、じっくり部屋を見渡してみるとけっこういい部屋だ。

シーズンオフであることからこれで1泊13000円程。ロフトが付いていて、広さは20坪ほどもある。屋根裏部屋だが、明かり取りが5つも付いて開放的である。

何より、ラッキーだったのは、目的のスーパーマーケット「アルバート・ハイン」が歩いて5分の距離にあることだ。

3月のアムステルダム気温は、東京と殆ど変わらない。少し温かいかもしれない。

ロイヤル・アホールド

ロイヤル・アホールド・エヌヴィ (Royal Ahold N.V.) は、オランダ・アムステルダムに本社を置く世界3位の小売業者。

1887年 - 創立者である「アルベルト・ヘ（ハ）イン」が乾物屋をはじめ。

創立100周年を記念して、オランダ王室よりロイヤルの称号を授与され同時に社名を「Royal Ahold」に改名する。

1991年 - 米国・「トップス・マーケット社」を買収。

1996年 - 米国・「ストップ・アンド・ショップ社」を約29億ドルで買収。

1997年 - 同国・「ハイネケン社」と業務提携を結ぶ。

1998年 - アルゼンチン・「サンタイザベル・マーケット社」を買収。米国・「ジャイアント・フード社」を26億ドルで買収。

2000年 - 米国・「US フードサービス社」を36億ドルで買収。

2001年 - 同国・エイゴン社と業務提携を結ぶ。同年、アリアント・エクステンジ社を22億ドルで買収。

2009年 アホールドUSAは12月17日、バージニア州を地盤とするスーパーマーケット企業、「ユークロップス」を買収する。アホールドUSAの事業子会社、ジャイアント・カーライルが1億4000万ドル（約126億円）でユークロップスの25店舗と従業員を引き取る。

<http://ja.wikipedia.org/wiki/%>

アルバート・ハイン (Albert Heijn B.V.)

オランダのザンダムに本社を置くスーパーマーケットチェーンを運営する会社。または同社が運営しているスーパーマーケットの名前。ロイヤル・アホールドの子会社であり、創業は1887年。社名はオーストザンで1号店を創業した「Albert Heijn」の名に因んでいる。

アルバート・ハインは「ロイヤル・アホールド」の中で最も古くから存在する企業で、現在オランダで約700店舗を運営している国内最大のスーパーマーケットチェーン。

国内小売業シェア約30%で、ディスカウントストアは運営していないが、割引カード“Bonus kaart”で実質上の割引販売を行っている。

店舗名はAlbert Heijnと表記する場合と、その省略形であるAHと表記する場合がある。

店舗形態としては次のようなものがある。

「Albert Heijn」 : 通常のスーパーマーケット

「Albert Heijn to go」: 駅構内にあるコンビニ

「Albert Heijn XL」: ハイパーマーケット

また、食品や日用雑貨のプライベートブランド製品の製造と店舗での販売も行っている。

コンビニ「Albert Heijn to go」の価格は、通常のスーパーAlbert Heijnより高く設定されており、ビールやミネラルウォーターなどは倍近くの価格となっている物もある。近年、住宅街や駅構内への立地が進み、オランダ国内どこにでも見かけるようになった。特に、駅構内のコンビニではほぼ独占状態である。郊外に立地している外国資本のディスカウントストアより、一般的に価格設定が高い。

<http://ja.wikipedia.org/wiki/>

オースター公園のアルバート・ハインを視察

車の「マウダーボート駅」からも近い。住宅ビルの1階で、店舗はかなり古いがよく客が入っている。店舗規模は200坪程の都市型スーパーマーケット。

タイプは「ミール・ソリューション型」



店内の無料パンフレット

メニュー提案とメーカーの宣伝が多い。
ウエッグマンズの「MENU」によく似ている。



今回のテーマ「アジア」

日本料理、タイ料理、インド料理などが紹介されている。
「シャリ飯の炊き方」から「箸の持ち方」の解説。



「nigiri sushi」

握り寿司の作り方が解説されている。

先月のホーチミンでは、「茶道」が特集されていたように、世界は今、「日本食ブーム」
まだ紹介されていない「新しいメニュー」で、需要を掘り起こそうとしている。

しかし、残念なのは、売場に品揃えされている「寿司酢」「海苔」「わさび」はアジアのどこかの国のメーカーで製品化されたもの。

ミール。ソリューション強化型の店舗

確かに価格は少し高め。アルディであれば、アンダー€1で売られる商品が、€1～€2で売られている。ドライ食品のPB商品の比率は高い。

ミール・ソリューション強化型といってもデリカやチルドのレディ・ミールだけを強化した店ではない。こじんまりとしたインスタベーカーリー以外はすべてアウトパック。

ホットデリカなるものもない。

野菜、精肉、加工肉、鮮魚の加工度が高いことが特徴。

米フレッシュ&イージー（ワイルドオーク）の新店によく似ている。



「ディスカウント」に対して「高付加価値」で対抗している意図がはっきりと見える。

しかし、英のセインズベリーやテスコのように「レディ・ミール」を強調した店とは違い、生鮮食品を売ろうという意図がはっきりと見える。

その中でも、以前に紹介したポルトガルの「ピンゴ・ドーセ」は「市場型の小型店」であったのに対し、「アルバート・ハイン」は「高付加価値の生鮮食品を売る店」だ。

価格はその分高くなるが、便利さムダのなさが訴求できる。

日本の小型スーパーマーケットの将来を見たような気がする。

アルバート・ハイン オースター公園

売場面積約200坪～250坪の生鮮食品主体のスーパーマーケット

コンベアレジの常設は3台。ピーク時にはサービスカウンターのレジも開ける。

オープン時間朝8時～夜22時まで。

予想日販売上高 日本円で200万円～250万円。

バックヤードに加工所を持たず、日販売上坪1万円であれば十分帳尻は合う。

カゴの中身から、客単価は1000円～1200円強と予測 客数は約1800人～2000人と予測

大型カートではなく、ハンドルの付いたセルフカゴが殆どであるため、客単価は低いが、来店頻度は高い。

売場のゾーニングとレイアウト

入口の付き当りは「サービスカウンター」で、タバコなどを販売している。

入口を入り、左に曲がれば、中心にセミ多段の野菜、くだもの売場。

店の壁面は、客動線の最後まで「コの字型」の冷蔵ケース、冷凍ケースを配置。



「料理用カット野菜」の品揃えは見事

料理用途に合わせたカット野菜が品揃えされている。丸物野菜よりも購入頻度が高いようである。

棚板6枚、天地7段のハイゴンドラを使用し、小型店でも十分な品揃えができています。

くだもの類は寒い国だけあって、ベリー系の品揃えが多い。

トロピカル系は、バナナ、パイナップルくらいの品揃え。

魚の品揃えは非常に少ない。

鮮魚の商品は、トップシールガス充填のアウトパック商品。

賞味期限1週間ほどのサーモン、タラ、イワシ、ニシン、エビなど。ヨーロッパでは地中海地方を除けば、魚の需要は低い。



第1コーナーのマグネットは「肉のレディ・ミール」

角のマグネットを実にうまく使っている。目立つ位置にレディ・ミールをコーナー化。

生肉はトップシールガス充填のアウトパック。賞味期限1週間。

殆どがブロック肉とミンチ肉で、ドリップ、変色は全然ないが、価格は日本より高め。

PBレディ・ミール

これも包装形態は同じ。価格は1人前€3.5~€4 デリカコーナーがないため、高価格でも動いている。肉のレディ・ミールは鶏肉と牛肉の間の角地にレイアウトされている。商品が後日分析する予定だ。



第2マグネットは「チーズと加工肉」

以前は、対面コーナーであった形跡が残る。

オランダはゴーダチーズとエダムチーズの産地だけあって、品揃えは幅広い。加工肉もそれに負けない程の品揃え。どれも真空パックであるため日持ちはする。

ベーコンコーナーの「刻みベーコン」

スライスベーコンの他に、刻みベーコンのパック入りと袋入りを下段に新列。

よく売れている。ベーコンの料理用を調べれば、ヨーロッパでは刻んで、スープや煮物、パスタに使うのが殆どであるため、使い勝手を考えた商品化。こうした「ミール・ソリューション」が素晴らしい。



第3マグネットは「インスタ・ペーカリー」

主食となるパンだけはインスタペーカリーで製造。

しかし、左側の殆どのパンはホールセールのパンだ。

従業員も常に1人しかいない。売れていても深追いをしていない考え。

パンコーナーを曲がれば、リーチインケースの冷凍食品売場。

イギリスに似て、冷凍の「レディ・ミール」は殆ど品揃えがない。

コーナーをうまく使う「食品ゴンドラ」

見て分かるように、曲線をうまく使い商品を陳列している。

エンドも曲線の什器を使っている。日本と違い、ビンもの商品が非常に多いのが特徴。

かなりの数のPB商品を導入。€1.5程のプライスラインが多い。



購入商品

これだけ買って€35(5500円)。物価は日本より高い印象を受ける。

何が「高付加価値」なのかは次回、具体的に説明します。

「料理用カット野菜」の開発の凄さ

特に付加価値が高いのは、カット野菜。よくぞここまで商品化したなと感心する。

日本も将来はこうなると予想。

私は、「ミール・ソリューション」＝「惣菜の強化」だと思っていない。

家庭で料理が簡単にできる食材の提供が、スーパーマーケットの役割だと思っている。

理に使った食材をいくつかを紹介します。

写真を見て分かると思いますが、殆どがPB商品。ブルーの「ah」のロゴが入っている。

チルド「皮むきのじゃが芋(小芋)」

包装形態は、トップシールガス充填の2個バンドルパック。

軽くブランチングしてある。少し硬いがそのままで食べられる。

さらにボイルしないと「マッシュポテト」にはならない。



チルド「スライス ボイルじゃが芋」

厚めにスライスされた袋入り商品。この他に、角切りカット、フライドポテト用カット、マッシュポテトと、じゃが芋をよく食べる国だけに、下処理したじゃが芋の品数は多い。

チルド「オニオンスライス」、「オニオンのみじん切り」

形態は、トップシールガス充填、スライスの他に、「みじん切り」も品揃えされている。煮物用の「キャベツのボイル」もあるが、「オニオンを炒めたもの」は見かけなかった。



チルド「むき生グリーンピース」

生のグリーンピースの袋入り。「インゲン豆のスープ」をつくってみたが、生であるため、皮が厚くなかなか柔らかくならなかった。それでも香りと味はよい。スープには、乾物か冷凍を使う方が正解のような気がする。

生でまだ豆が生きているため、時間が経つと自衛本能で皮を厚くしているようだ。

チルド「スープ用野菜細切り」

人参、セロリ、ネギの細切りミックス袋入り。個々に材料を揃えたら、容量が多すぎてムダが出てしまう。セロリ—は1kgくらいの容量で売られていて使いきれない。

スープに混ぜて煮るだけの便利な商品。



チルド「短冊切りビーツ」

ビーツ(赤株)を短冊切りにして軽くボイルしてある、トップシールガス充填。

「ボルシチ」には欠かせない食材。

茹でるとスープが「赤ワイン」のようなキレイな色になる。カビ臭いにおいが少し気になる人もいるかも。

チルド「ベーコンの角切り」

包装形態は、トップシールガス充填、2個バンドルパック。

煮物に炒め物に非常に便利に使える商品。ケース下段で大陳されている。

まな板、包丁いらずの商品。



チルド「生ソーセージ」

包装形態は、トップシールガス充填。「シールの色」で製造曜日が分かるようになっているらしい。

値引きは一気に「35%引き」1本。生ソーセージは、茹でても身が崩れず、肉代わりに使えるメリットがある。茹でたソーセージをマッシュポテトに上に載せ、グレービーソースとマスタードで食べられている。

オランダ名物 チルド「ニシンの塩漬け」(オニオン添え)

脂の乗ったニシンの皮を剥がして、塩漬けにし、トップシールガス充填2個バンドルパック。

中骨だけ取ってあり、小骨も尻尾も付いている。オイル漬けのようによく「塩なれ」している。脂が良く乗って最高においしい。最近日本でも展示会などでよく紹介されている商品。



サラダ野菜、サラダセットはどこでも品揃えされているため、あえて今回は取り上げなかった。

「包丁、まな板」を使わせないのが「ミール・ソリューション」

このアパートには、包丁は3種類用意されているが、「まな板」と「フライパン」がない。食材を手で持って切るか、大理石風の作業台に傷が付いているため、ここで物を切るようだ。ヨーロッパの料理に煮込み料理が多いのは、「暖炉」を使っているからだ。鍋を暖炉の上や、オープンに入れるだけで料理が完成してしまう。今回包丁を使ったのは、「パセリのみじん切り」と「煮豚のスライス」「ポテトの短冊切り」だけであった。

今後スーパーマーケットの生きる道。

ここでは、多少コストが上がっても、「トップシールガス充填」により賞味期限を延長してロスを削減している。それでも、「値引き」は出ているが、日本とは比べ物にならないほどのロスに低さだ。日本では、賞味期限の短い袋包装が多いため、せっかく新商品を開発しても、ロスが多く定着する前に売場から商品が消えているという残念な現状。

日持ちの延長が課題。

消費者が「価格」を選べば「丸物野菜」、「便利さ」を選ぶならば「カット野菜」を提案したい。特に都市型小型店はそれが武器になるような気がする。このほか、「ミール・ソリューション」の代表格の「チルドのレディ・ミール」も豊富に品揃えされている。後で紹介します。

アルバート・ハインを4店舗視察した。

最初に見たアパートの近くの店は、200坪～250坪の都市型スーパーマーケット。アルバート・ハインは、ハイパーマートの業態も持っているが、郊外であるため今回は視察しなかった。



店舗の外観はいたって地味

店舗の外観は派手でないが、アルバート・ハインの「ロゴ」が付いているため、すぐに分かる。街を歩いても、この「ah」のブルーのショッピングバッグを持った人よく見かける。ショッピングバッグは有料。それだけ、シェアが高いということだ。

「ah to go」 50坪

アルバート・ハインのコンビニ業態。

店の大きさは20～25坪程。ドアは常にオープン状態。

売られている商品は、くだもの、菓子類、スイーツ、パン、ドリンク、アイスクリームにFF（ファスト・フード）とタバコ。日本のコンビニのように雑誌やドライ食品、冷凍食品、雑貨類はない。

「即食食品」のみの品揃えだ。

最近、日本ではローソンが進化型のコンビニ（自称）、「ローソン・マート」をオープンさせたが、あれは、コンビニではなくスーパーマーケットだと私は分類している。

生鮮食品（葉物野菜、根菜類、生肉、生魚）を扱う店は、スーパーマーケットの業態に入る。

ただし、くだものは「スイーツ」であるため、コンビニで扱ってもおかしくない。オランダの街のスイーツ屋やパン屋、キオスクでも、くだものは置いている。



アルバート・ハイン 600坪

店が大きくなっても、カテゴリーは増やさない。

対面コーナーは「加工肉とチーズ」のみ。「インスタデリカ」もない。

前に見た店の2倍以上の売場面積を持つ市内店舗。

店が大きくなれば、新しいカテゴリーを加えるのが、日本の常識だが、この店は、扱いカテゴリーは小型店と同じだ。

600坪でも、鮮魚の対面、精肉の対面、デリア売場もない。

生鮮食品、デリカもインスタ加工ではなく、小型店と同じアウトパック商品。

人的サービスがあるのは、加工肉とチーズの対面と、インスタベーカリーのみだ。

最初に見た小型店も、対面のチーズ、加工肉売場の形跡が残っていたし、ベーカリーはインスタ製造の対面販売であった。

「例外をつくらないという」スーパーマーケットの原理原則が貫かれている。



「アルバート・ハイン」駅前250坪店舗

同じ小型店とはレイアウトは違うが、扱いカテゴリー、品目はまったく同じ。
大きな看板がないため、よく見ないとスーパーマーケットがあるのか分からない。
商品が頭に入っているため、買い忘れた商品を購入する。



「EKOPLAZA」

最初の店の道を挟んだ反対側の「EKOPLAZA」
アパートの近くのアルバート・ハインの道を挟んで反対側にアルバート・ハインの競合店。
店内は、アルバート・ハインよりは金をかけた什器や販促物を使っている。
国内シェア30%の企業に対して、どのような業態で戦いを仕掛けているのか、調べてみることにした。



品揃えが全く違う

「健康食品」「オーガニック食品」を扱う店

店の広さは、ほぼ同じだが、扱う商品が違っていた。

結論は、「健康食品、オーガニック商品を扱うスーパーマーケット」であった。

野菜と果物の品揃えは、アルバート・ハインとあまり変わらないが、精肉、鮮魚の品揃えを極端に絞り込んでいる「ドライ型の店舗」。

同質では戦わない戦略。

チルド商品、ドライ食品、菓子は、「健康食品」「オーガニック食品」を品揃え、「BIO」の商品はほぼ全品扱っていて、アルバート・ハインのPB商品とは差別化を図っている。

ドイツのフランクフルトで見た「アル・ナチュレ」とよく似ている店。

中心価格は、€2～€3、アルバート・ハインの€1～€2に比べて、少し高めであるが、女性客がよく入っている。

ちなみに、ハードディスカウントの「ALDI」や「RIDL」の中心価格は、€1以下である。

「ショッピングバックをください」というと、レジ横の箱を指さして「ここから持って行け」という。

箱の中は、他人が使った使用済みのショッピングバックと新品のものが入っていた。

当然新品を使ったが、エコにも気を使っている店。

「HEMA」

オランダ、ベルギー、ドイツに240店を出店しているチェーン。

家具から衣料品、化粧品、雑貨、食料品まで扱う店。日本でいえば「無印良品」に食品がプラスされたような店。品売場は狭く、生鮮食品など一応品揃えされているが、特徴のない品揃え。

「素材型」なのか「即食型」なのか中途半端。

それでも、240店舗も展開するチェーン店なので、これがビジネスモデルであろう。



スーパーマーケットの原点について考えさせられる。

スーパーマーケットは食料品を主体に販売する業態。

食品を繰り返しお客に購入してもらうことで商売が成り立っている。

そこで販売される食料品はお客が毎日食べる普段の食事の食材でなければならない。

毎日買物ができない、デパートやショッピングモール、高級食料品店、コンビニの品揃えとは異なります。

そのすべてを満たしている業態こそが「スーパーマーケット」です。

店を見る場合、どうしても店内外の設備や装飾物、陳列方法や特別な商品などを見てしまいますが、実際に食材を買って、料理してみれば、設備や装飾、外国人には読めないPOPなどはあまり関係ありません。

海外視察は、地元密着型の店も必ず視察して買い物をする

海外の店舗視察は、どうしても今話題の店や、キレイな新店が中心になります。建築業界の方でしたら勉強になると思います。

食品小売業の関係者は、地域密着型の店は派手さがないため敬遠されがちですが、本当はこういう店をじっくり見ておくほうが勉強になるのではないのでしょうか。

私は、店は地味でも必要な食材が新鮮で、便利に使えるように加工されていればそれで満足です。

そんな意味で、オランダの「アルバート・ハイン」は、スーパーマーケットの原点を見たような気がします。近くの店で、新鮮で美味しい普通の食材を販売している。

アルバート・ハインの「チルド レディ・ミール」

「ミール・ソリューション」「レディ・ミール」研究者として、オランダのチルド、冷凍の「レディ・ミール」の紹介をしておきます。イタリアンはどこも同じなので、アフリカ、中東系の商品を購入した。



「チルド カレー」

紙トレーにライスとカレー3品をセットしたもの。包装にかなりのコストをかけている。



ライスはパサパサでいくら電子レンジに入れても、水分がないため柔らかくならない。

カレーは肉類が2品、野菜が1品で味は本格的であった。

「ミックライスとミートボール」



トレーが二つに分かれて、トップシールされている。

これもライスはパサパサ。日本人にはあまり馴染みのない味。

「マッシュポテトとミートボール」



ミートボール5個とホーレン草入りのマッシュポテト。

トルコ料理なのか独特の味付け。ミートボールのソースでマッシュポテトを食べる。

じゃが芋をよく食べる国ならではの商品。

「タンドリーチキン&ライス」



圧力調整弁が中心に付いている特殊トレーを使用。

ライス、生野菜、生タンドリーチキンの層になっていて、電子レンジで8分30秒温める。
タンドリーチキンは柔らかく、意外と出来はよい。



電子レンジで加熱しても、色合い、出来栄は良かった。

チルド「野菜コロッケ」2個入り



オイルディープフライではなく、オーブン焼きの野菜コロッケ。

電子レンジで温めても、脂っこくない。中はポテトとミックスベジタブル。

日本の野菜コロッケに非常によく似ている。故か懐かしく、思わず2個食べてしまった。

コロッケ(クロケット)は、元々フランス経由オランダから伝わったもの。

「カレーソース入りチキンカツ」



これもオーブン焼きの商品

チキンの間に、カレー味のソースが挟まれている。これも、日本のチキンカツに近い味。

「ポテトサラダ」もオランダから？

オランダのコロッケは乳製品を使った「クリームコロッケ」が主流。フランスからオランダに伝わったと言われている。しかし、野菜ポテトコロッケも存在する。

日本にコロッケが伝わった頃には、日本にはまだ乳製品をつくる技術はなかったため、野菜コロッケが先に定着したのではないか。

「ポテトコロッケ」と「ポテトサラダ」は作り方がとても近い存在。

「マヨネーズ」は、玉子と酢と油から作られているため、乳製品がなくともマヨネーズは当時でも作ることは可能であったため、「コロッケ」と「ポテトサラダ」は同じ時期に日本に普及したのではないかと考えられます。

日本に伝わったヨーロッパの料理

ポルトガルからは「天ぷら」「南蛮漬け」。

野菜や魚を小麦粉を溶いて揚げた天ぷら。さらに、それを酢漬けした、マリネ、エスカベッシュは「南蛮漬け」となった。

イギリスから「肉じゃが」。

海軍がイギリスの「ビーフシチュー」を真似て作ったもの。

国の歴史、料理の歴史を研究するとおもしろい。

EKO PLAZAの商品

「冷凍 パイシートと冷凍パイ」



「冷凍パイシート」

写真通りの商品と思いきやパイシートのみであった。

全粒粉入りのパイシートであった。



「冷凍パイ」

ホーレン草のペーストの入ったパイ。オーブンでやるだけの商品。

「de Rit オーガニックビスケット」



「VIVANI オーガニック チョコレート」

隣の国は、チョコレートで有名なベルギー



「えんどう豆のスープ」と「ヒツポット(豚肉の煮込み)」をつくる

1日目の夕食は、「えんどう豆のスープ」と「ヒツポット(豚肉の煮込み)」

材料は全て、「アルベルト・ハイム」で購入したもの。

地元の食材で地元料理をつくる。料理は自己流であるため、現地の作り方とは違うかもしれないが、コンソメなどうま味調味料を使わず、なるべく素材の味が生きるようにした。

チルド「えんどう豆のスープ」

青果売場で売られているチルドの「むきえんどう豆」を使う。



チルド「スープ用野菜カット」

人参、セロリ、ネギのスライス。ホール人参もあるが、量が多いため結局残してしまうため、この商品で代用。

「刻みベーコン」

ベーコンをサイコロカットしたもの。

スモークソーセージも味が出るが、今回はあっさりとはベーコンだけにした。



「つくり方」は簡単

材料を全部鍋にいれて、ひたすら煮込むだけ。

一緒に作った豚肉の煮汁(ポークブイヨン)を加える。



3時間も煮込めば、ドロツとしたスープができる。

味付けは、豚肉を茹でた煮汁と塩、コショウだけ。

ヨーロッパは薪ストーブがあるため、その上にかけておくだけで煮込み料理ができる。



「ヒツポット(豚肉の煮込み)」

これは、オランダの名物料理らしい。オランダ人はアメリカにも移民しているため、アメリカの家庭料理の「ケイジャン料理」にもなっている。

「豚モモ肉ブロック」



「生ソーセージ」

「ポイル済み小芋」



「粉末のグレービーソース」

水で溶いて温めるだけでグレービーソースができるというしるもの。

よく作られる料理だけにソースの種類はいろいろ。一スの写真を見れば、料理のイメージが湧き材料が揃えられる。

「乾燥ニンニク」と「粒マスタード」

青果売場で聞いても生のニンニクは売っていなかった。そこで、乾燥ニンニクを使用。



この粒マスタードは正解。

完熟胡椒が入っているため、たっぷり使ってもあまり辛い。

適度な酸味と香りがとてもよい。

「つくり方」

つくり方はいたって簡単。豚肉を水とニンニクで3時間くらいポイルする。



豚肉をスライスして皿に盛り付ける。

生ソーセージは豚と同じスープで火が通るまでボイルするだけ。

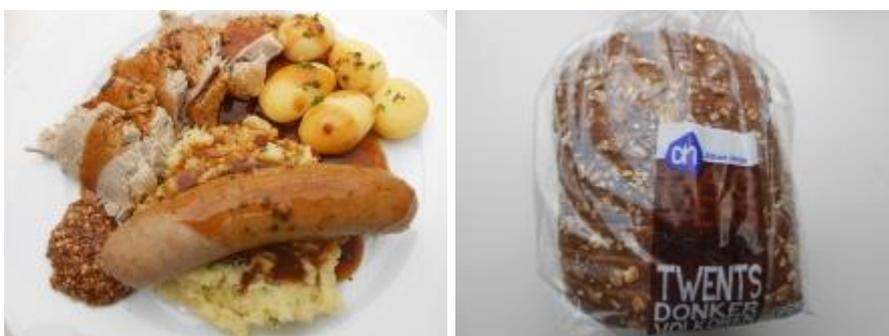
前に作っておいた「マッシュポテト」と「ボイルじゃが芋」を皿に盛り付け、パセポンを散らし、グレービーソースをかけるだけ。

煮汁は「ポークブイヨン」として取っておき、次の料理に使い回す。

日本の「かつおダシ」や「昆布ダシ」と同じ。

料理を盛り付けて完成

ソーセージに下がマッシュポテト。左上がボイルした豚モモ肉のスライス。



「黒パン」

乾燥した大麦が外に付いている黒パン。

「えんどう豆のスープ」「ヒッツポット」の出来上がり。

「ヒッツポット」は本来はソーセージは使わないが、今回は豪華にソーセージも加えた。我ながらよくできた。

豚肉は脂っこさがなく、トロトロに柔らかくなっている。包丁で切ると形が崩れてしまうほどの柔らかさだ。ソーセージの皮はプリプリの食感、中からうま味が出て来る。

グレービーソースと粒マスタードをたっぷり付けていただくとさらにおいしい。



「えんどう豆のスープ」は、冷凍食品やチルドのレディ・ミールではよく食べたが、現地の材料を使って作るのは初めてであった。

市販品は、裏ごししたりして食べやすく、良くできているが、手作り品とは違う。
やはり生から使うと豆の香りも味もよかった。

これぞ、オランダの味

オランダのガイドブックを見ても、あまり料理が載っていない。

「オランダには名物料理があまりない」とまで書いてある本もある。

しかし、地元の食材、ソースを使い、自己流で作ってみたが、どれも素朴な味がしておいしかった。

2日目の夕食は「牛肉のトマトソース煮」と「野菜スープ」

今日も煮込み料理とスープ。冬であるため煮込み料理がおいしい。

足りない食材を同じ店に買いに行く。

「ピザ用チーズ」「スライスマッシュルーム」「ざくろ」「生クリーム」「トマトソース」「アンチョビ」「バナナ」「キッチンペーパー」を購入。



「牛肉のトマト煮込み」をつくる

材料は「牛もも肉ブロックカット」

1人では少し多い量だが、これが一番小さいパック。確かに煮込み料理は1人前作ってもおいしくない。大量に作り、何日も食べるか冷凍しておけばよい。

牛肉を油で焦げ目がつくまで炒める。

鍋で牛肉を多めの水とニンニクを入れて煮込む。ワイン、コンソメは使わない素朴な味に挑戦。

こまめにアクを取る



さらに、キャセロールに入れてオーブンで加熱。牛のモモ肉は3時間以上加熱しないと柔らかくならない。煮汁はこして「ビーフブイヨン」として取っておく。



「スライス玉葱」「スライスマッシュルーム」

このキッチンには、フライパンもないため、玉ねぎ、マッシュルームはそのまま鍋に入れる。鍋も一つしかないため、ステンレスのミキシングボールを使う。



「トマトソース」を加えてひたすら煮込む。

「ジンジャー入りオレンジマーマレード」

珍しかったので買っておいた「生姜入りのオレンジマーマレード」。

トマトソースは少しすっぱいため、隠し味に「はちみつ」や「砂糖」を、私は加えるが、今回はこのジャムを大さじ2杯ほど最後に加えた。

これが正解であった。形は残らないが、少しフルーティな上品な甘さが残る。



「オリーブオイルのマーガリン」

バターを買うつもりであったが、間違えてマーガリンを買ってしまった。

確かにバターは銀紙の包装であった。

料理の出来上がり

マーマレードを加えたせいかマイルドな味の仕上がり。硬い牛もも肉もトロトロに柔らかくなった。

付け合わせは、今回もじゃが芋。じゃが芋をとことん食べる。



「野菜スープ」

「スープ用野菜カット」 前回紹介した便利野菜カット。



「豚肉のブイヨン」「牛肉のブイヨン」を鍋に入れて煮立て、材料のベーコン、ミックス野菜、塩、胡椒で煮るだけ。

あっさりとした野菜スープの出来上がり。余ったスープは取って置き、次の「ボルシチ」に使う予定。



「牛肉のトマト煮」「野菜スープ」と「黒パン」

黒パンはスープに浸して食べたり、牛肉のトマト煮をパンの上に乗せてもおいしい。残りは冷凍しておける。



付け合わせに「ホットベジタブル」も考えたが、ポイルじゃが芋とマッシュポテトが大量にあるため、「温野菜セット」は購入しなかった。ホーレン草入り、ブロッコリー入りなどのマッシュポテトも売られている。「じゃが芋」ばかりを食べているため、オナラがよく出る。

3日目の夕食は、

「ヤンソンさんの誘惑」と「ボルシチ」と「ニシンの塩漬け」

「ヤンソンさんの誘惑」はスウェーデン料理

「ボルシチ」はロシア料理

「ニシンの塩漬け」はオランダ名物

「ヤンソンさんの誘惑」は前からつくりたかった料理。

オーブンと材料があるので今回挑戦する。

煮込み料理ばかりをつくっているもう一つの理由は、ベトナム料理をつくって食べた時に、食材が硬くて歯茎を痛めて、硬いものがなかなか噛めない。

それだけ日本人は柔らかいものばかり食べている。

「ヤンソンさんの誘惑」

材料は「ポイルポテト」「アンチョビ」「生クリーム」「ピザ用チーズ」「マーガリン」



作り方

ポイルスライスポテトを短冊に切り、マーガリン(バター)を塗ったキャセロールに並べる。
その上に、アンチョビを並べる。それを繰り返す。



並べ終わったら、上から生クリームを広げ、さらにピザチーズをトッピング。
180度のオーブンで30分程焼く(程度は自分で判断)

出来上がり

こんがりとキツネ色に焼き上がったら、オーブンから取りだす。生のじゃが芋を使う場合は、じゃが芋にしっかり火が通っているか確認が必要。ポイルじゃが芋を使ったのでそれは安心。売られていたスライスじゃが芋の分量は、計算されているのか、丁度中型のキャセロール1杯分であった。



「ボルシチ」絶対に必要なものは「ビーツ(赤株)」。ちゃんと短冊に切られポイルされた商品が売られている。ポイルされたキャベツを買おうとしたが忘れてしまった。



残りの材料を全て入れて、自己流のボルシチをつくる。

「ビーフブイヨン」「ポークブイヨン」から作った「野菜スープ」にさらにビーツを入れて煮込む。
火が通ったら、煮豚の余り、生ソーセージ、じゃが芋を入れて火が通るまで加熱。



自己流ながらうまくでき上がった。ソーセージはカットしないで、豪快にかぶりつく。

「ニシンの塩漬け」

前のブログで「生イワシ」と書いてしまったが、よく見るとオランダ名物「ニシンの塩漬け」であった。
しばらく冷蔵庫で眠っていたので食卓に登場



刻み玉ねぎが付いているので、ニシンの上から散らす。

さらに上から「パセポン」をふる。

オランダ人は頭を上に向けて、丸ごと口に放り込むが、一口大に削ぎ切りした。

「塩なれ」しているため、塩分は殆ど感じない。

脂が最高に載っていて味は最高。

「今日の料理ができたどー」



「ヤンソンさんの誘惑」のヤンソンさんとは、フィンランドの「ムーミンの生みの親」
「トーヴェ・ヤンソン氏」のこと。

この料理はズルイ

じゃが芋とアンチョビ、生クリームだけの料理。チーズは別に使わなくてもいい。

アンチョビの塩分とそのうま味だけの料理。

食べ始めたら止まらない。

誘惑に駆られてついフォークが出てしまう。

「ボルシチ」は自己流だが、少しカビのような風味が気になるが、ビーツの味がきいている。身体が温まる。

「ニシンの塩漬け」は、日本人なら好きになる料理。少しだけ醤油が欲しかった。

アムステルダム市内観光

アムステルダム中央駅から歩いて「アンネ・フランクの家」に向かう。

アムステルダムまで来て、スーパーとアパートの往復だけでは、単なる「オタクオヤジ」になってしまうため、今日は電車で市内に向かい、徒歩で観光をすることにした。

自動販売機でチケットを買って電車に乗る。小銭がない場合は、クレジットカードが使える。

紙幣は認証にコストがかかるせいか使えないようだ。

ドアに自転車のマークが付いている車両は、自転車が持ち込める。

オランダには自転車専用道路がある。

オランダの自転車の保有率は92%くらいで世界ナンバーワン。

道路では、車だけに気を取られていると自転車にひかれる場合があるから注意。

信号も自転車用もあるので、車だけにとらわれず自転車にも注意が必要。



「アムステルダム中央駅」

どこかで見たような駅。そう、東京駅はここをモデルにして建てられたそうです。

自動販売機で電車のチケットを買うのがけっこう面倒くさい。

行先駅のスペルを打たないとチケットが買えない。

帰りの最寄りの駅は、ガイドブックでは「Muiderpoort」となっているが、「M」を押してもそんな駅は出てこない。案内所で聞くと、頭に「Amsterdam」の「A」を押せと言う。

「ダムラック通り」 アムステルダム一番の繁華街。左は「旧証券取引所」、右に曲がれば歩行者専用の通りがある。



「アルバート・ハイン TO GO」発見

アルバート・ハインのコンビニ業態。解説は後ほど



「王宮」

ダム広場の西側に立つ王宮。現在は迎賓館として使われている。



「マグナプラザ」

正面がデパートのマグナプラザ。左側が王宮。突きあたりを左に曲がる。

「アルバート・ハイン」

アルバート・ハインの大型店を発見。

600坪程の規模。ここも外観にはお金をかけていない。



「アールヌーボー様式のショッピングセンター」

みやげ物などを売るショッピングセンター

右にかすかに見えるのが、「西教会」

西教会の前の「アンネ・フランクの銅像」

花が飾られている。どこかの国もしきりに銅像を立てようとしている。

そのうち、当時の「日記」が出てきたと言い出すかもしれない。

あの国では、当時の宿が残っていると、そこを「記念館」に改装すると言っている。

モデルとなっているのはここだ。



「アンネ・フランクの家」

西教会を右に曲がると、アンネ・フランクの家族が隠れて生活していた建物が見えてくる。平日でも30分以上は待たされる。入場料は€9



「隠れ家」の構造

1階は「ジャム工場」であつたらしい。本棚の裏が隠し部屋になっている構造はあまりにも有名。

順路に従い見学をする。館内は写真撮影禁止。

館内では日本語の案内も聞くことができる。

平和の尊さを実感する。

いろいろ言わず、ここでは素直に勉強する。

「チーズ・ミュージアム」

「アンネ・フランクの家」から水路を挟んで反対側にある「チーズ・ミュージアム」



中では、20種類以上のチーズの試食ができる。殆どの客が試食だけ。

オランダの代表的な「ゴーダチーズ」と「イチジクのポートワインジャム」をおみやげに買う。

試食してみて、この二つの組み合わせが最高。スタッフもこれが最高だという。

これもオランダ名物の「ポテトフライ」

通常のものよりカットが大きいのが特徴。

三角の紙袋に入れてくれて「ケチャップ オア マヨネーズ」と聞かれるので、すかさず、「ボス プリーズ」と答える。

「ボス」と言っても、缶コーヒーが出て来る訳ではない(W)。



フライヤーの前には、大量の「揚げ置きポテト」

いちいち生から揚げていたのでは間に合わない。

揚げたては、塩をふって、注文したケチャップかマヨネーズをかけてくれる。

味は普通だが、寒い時にはうれしい商品。

スーパーでは、マヨネーズの他に、フランス料理の影響を受けた、ホワイトアスパラにかける「オランダーズ・ソース」や、ステーキのソースの「ベアルネーズ・ソース」など、マヨネーズに似たソースが売られている。



今日は、曇りで気温が低いため、長居は無用。
8時にアパートを出発して、午後1時には帰ってきた。

オランダと日本との関係

日蘭関係の歴史 400年にも及ぶ友好関係

江戸時代初期から幕末に至るまで、ヨーロッパ諸国では唯一、日本はオランダと長崎貿易を通じて外交貿易関係を維持し続けた。

江戸幕府は、オランダから国際情勢を知り対外政策を決定した。

ヨーロッパから伝来した学問・技術は「蘭学」と呼ばれた。

しかし、昭和の時代に入ると関係は悪化する。太平洋戦争の開戦後、両国は戦争状態に入り、日本軍は「オランダ領東インド（インドネシア）」などに進攻した。

戦後、日本国とのサンフランシスコ講和条約の発効により、両国の親交は復活した。

日本の皇室とオランダ王室の関係は親密で、2009年には通商400周年を迎え、両国において様々な周年事業を実施した。

アムステルダム国立ミュージアムを訪れる

アパートから国立ミュージアム迄はトラムで直接行ける。

慣れないが挑戦してみると実の便利な乗り物だ。

古い街中を走るトラムは、まるでディズニーランドのアトラクションのようだ。

右側の古い建物が「国立ミュージアム」

左のドーム型の建物は、日本人の「黒川紀章」設計の新館。

その左側が「ゴッホ美術館」となっている。



入口にはこんなアルファベットも
内は写真撮影可能。
入口を入るといきなり見たことのある絵



「アジアン・パビリオン」は期待したが、殆どが「ボルブドゥール遺跡など(インドネシア)」のもの。
さりげなく「ゴッホの自画像」が飾られている。
まったく気付かない人も中にはいる。



一番人気はやはりレンブラントの「夜警」

これもよく見るレンブラントの作品



日本との関連

ミュージアム内で「日本探し」もおもしろい。

当時の長崎「出島」のジオラマが置かれている。

先日テレビを見ていたら、日本のオランダ大使館を上から見ると「出島」の形に建てられているらしい。なかなかシャレている。



庭か畑のようなスペースもある。

当時の「出島の地図」



着物を着ている子供の絵

左の絵は日本語が書かれているが正しくない。



日本風の家具だが、どこで作られたかは分からない。

日本の京都(ミカド)から送られたという「衣装ケース」



日本の風景が金で細工されている。

「ポルトガル国立博物館」にも展示されていたチャイナの「陶器のバイオリン」
玄も付いている。



昼時には満席になる館内のカフェで昼食



喉が渴いたのでコーラとカプチーノ、「サーモンのオープンサンド」を注文。
オープンサンドの黒パンのミミがとても硬い。
サーモンはおいしかった。

外の庭にはもう「チューリップ」が咲いている。

御存じのように、オランダはチューリップが有名。世界の88%がオランダの球根であるらしい。
球根をおみやげに買って帰る旅行客もいる。



前は美術館や博物館はあまり興味がなかった。

異教徒にとっては、キリスト関係の宗教画やキリスト像やマリア像を見てもあまりおもしろいものではない。しかし、日本関連のものが展示されていれば興味津々。

歴史の勉強にもなる。アムステルダムに来たら是非寄ってみたい場所。

建物の裏側には、興味深い施設もある。

オランダに来たのは2回目。一回目はもう28年前の新婚旅行。

町の様子は当時から何も変わっていない。

人々は素朴で、とても親切で親日的。また来たい国の一つだ。

「オランダ アムステルダムのスーパーマーケット見聞録」はこれで終わり。

オランダまで来てみれば、ポーランドの「アウシュビッツ収容所」、リトアニアの「杉原千畝記念館」にも興味が湧いてくる。今、ポーランドは日本ブーム。

どちらも親日的な国と聞いている。