

イギリス マークス&スペンサーの「レディ・ミール」

マークス&スペンサーの概要

ビッグ4(テスコ、セインズベリー、アズダ、モリソンズ)の売上シェアが約75%ある中、

第5位の「マークス&スペンサー」、7位の「ウェイトローズ」はどうか戦っているのか。

「イギリスの小売業」については、ホームページの「スーパーマーケット見聞録」に92ページのレポートをまとめてありますので、参考にして下さい。

<http://www.shirotori-f.com/sp/data/201402London.pdf>



マークスの愛称で地元の人から愛され信頼され続けている

総合スーパー

衣料品から食品、家庭雑貨まで何でも揃うデパート。

割安ながらも品質の良さには定評がある。

2011年頃までは販売されている商品のすべてが自社プライベートブランド(PB)しかなかったが、競合各社にまけてしまうとばかりに、少しずつ外部のサプライヤーからの商品が並ぶようになった。

ロンドンナビより↓

<http://london.navi.com/shop/96/>

店舗形態は3つ

- ・「マークス&スペンサー」繁華街にある大きな店舗でデパートスタイル
 - ・「M&S シンプルーフード」デリ商品やスナックなどを中心に食料品をメインに扱うスーパー。
- ナショナルレールの駅構内にある店舗はスーパーというよりコンビニに近い形態。
- ・「M&S アウトレット」一部の郊外店には在庫処分を目的としたアウトレット店が併設されているケースもある。

2014 年度 Annual Report より ↓

Financial Overview

- ・グループ総売り上げ ￡10.3bn 前年より2.7% ↑
- ・UK 内店舗数 798店舗 前年よりネットで32店舗 ↑
- ・海外店舗数 455店舗 前年よりネットで37店舗 ↑

・営業利益 694.5(￡m)6.7%(対売上比)

・税引き前利益 580.4(￡m)5.6%

・当期利益 506(￡m)4.9%

売上第5位でありながら、なぜ、これだけの高利益を出せるのか。

「事実」を見て、その「真実」に迫る。

今回は、「M&Sシンプリーフード」を中心に視察した。

「ホワイトリイズ・ショッピングセンター内」の店舗



コンビニスタイルといっても、店の食品売場の規模は300坪ほど。

店の奥は、衣料品と雑貨

日本のコンビニとは比較にならないほどの「レディ・ミール」の品揃え。

ベーカリーは、専門店が入っているが、他は「アウトパック商品」のみの品揃え。



入口を入れば、右側が「くだもの」のバラ売り
左側には、チルドの「レディ・ミール」の陳列ケースが続く
夕方だけあってよく客が入っているが、生鮮食品の品揃えが少ないため、「買上げ点数」は低そう
だ。
その分「平均単価」で稼いでいる。

どこを見ても「レディ・ミール」ばかりだ。



品揃えは、優に 1000 を超えている。

変わった陳列ケースも使用している。



「オリエントコーナー」
中華料理が殆どだ

「スープコーナー」

良く動いている



「新商品コーナー」

野菜を多く使った商品が目立つ。

商品整理のスタッフはいるが、間に合っていない。

「カット野菜」「カットフルーツ」「サラダ」の品揃えも充実している。



バンドル販売が目立つ

「メイン」「サイド」「デザート」の提案



対象商品にはシールが貼ってある。

私が最近言っている「AKB48販売方式」だ。

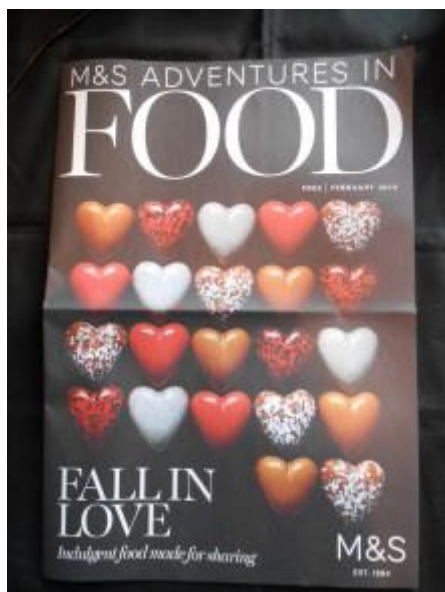
2013年に一度、ロンドンのSMの「レディ・ミール」を見ているが、

果たして、どうなっているか気にかかっていた。

チルドの「レディ・ミール」は確実に進化してきている。

マークス&スペンサーの店内パンフ

バレンタインデーを意識してか「ハートのチョコレートの表紙」



スイーツのページ



メインディッシュのページ

「オリエンタルセット」のお薦めページ



PB「ORIENTAL BANQUET」¥15を買ってみる



内容は、「牛肉とニンニクの芽炒め」「エビのチソース」「鶏肉と野菜の炒め物」「焼きビーフン」「春巻」「チャーハン」の6セット
全品電子レンジで温めるだけという商品



賞味期限は3月1日（2月23日購入）の7日間

PB「焼きビーフン」は日本風の中華料理というより、インド風の中華料理の味付けだ。



PB「チキンと野菜の炒め物」は、鶏肉は網焼きにしてあり柔らかい。
野菜はまったくの生から電子レンジで加熱するため、油でいためた感覚がない。
ピラフの米はスチームしてあるが、糠の臭いが気になる。

エビチリ

大きなエビをフリッターにして、スイートチリソースをカップで添付。
これが一番口に合った。



全体的な感想は、電子レンジを使わず、中華鍋かフライパンで炒めれば、さらにおいしくなる。

時間も短縮できる。

PB「フライ、唐揚げよりどり2個 £7 3個 £10」

「フィッシュ&チップス」が有名なイギリスでは、チルドの揚げ物をけっこう品揃えしている。

日本のようなインスタ製造の「揚げたて商品」はない。

その設備もない。

商品はなんと、「一物三価」の価格設定がされている。



このシールが貼られている商品は、魚料理でも肉料理でも、デザートでもどれでもミックスマッチされている。

「TEMPURA PLAICE FILLETS」カレイフィレの天ぷら £3.6

賞味期限 2月27日 (23日購入)

よくできている。

これなら日本でも通用する商品だ。

日本ではあまり見かけない、特殊製法であるのに驚いた。



「カレイフィレ」は「フィッシュ&チップス」にも登場する魚だ。

肉厚の「ツノカレイ」を使っている。

骨は完全に取り除いてある。

電子レンジで温めても、衣はべととつかず、生臭さもない。

この製造技術はスゴイ



「TEMPURA COD FILLETS」コッド(タラ)の天ぷら ￼4.0

賞味期限 2月28日 (23日購入)



「TEMPURA CHICKEN BREAST FILLETS」鶏ムネ肉の唐揚げ

￼4.0 賞味期限 3月3日 (23日購入)

魚に比べて賞味期限が長いことは売れている証拠。

これらのトップシール商品の賞味期限は、10日ほどと推測。

日本も近い将来、チルドのフライ、唐揚げ商品がさらに増えることを確信。

スペイン産 ラージオレンジ 4個 ￡2.5

スペインの「バレンシア産」かどうかは分からないが、グレープフルーツほどの大きさ。



バナナ ￡0.35

水 1ℓ ￡1.0



まだ全品試食できていない。

胃腸薬を飲みながら、全品トライするつもりだ。

帰りにもう一度「M&S シンプリーフード」に寄って売場を見る。

チルド弁当を発見

「TASTE JAPAN」

[Crisy Katu Chicken Curry with Fragrant RICE]

賞味期限15年3月2日(2月26日購入) ￡4.5

「ガス充填」のチルド弁当

賞味期限が5日間もある。たぶん製造から1週間の賞味期限のあるものだろう。

今回は「セミロングのチルド弁当」探すことも目的であった。



チキンカツとカレーソース、ご飯だけのシンプルな弁当。

イギリスでは、日本でもたついているセミロングの弁当の製造にすでに成功している。

日本でもできないことはない。

ただ、やらないだけ。

ちゃんとできている

チキンカツは、電子レンジに入れても衣はそこそこしっかりしていて鶏肉も柔らかい。

日本の「弁当」を電子レンジで加熱したものと変わらない。

ただし、日本の場合は「副菜」を入れないと通用しない。



日本のチルド商品の進化に期待したい。

「TASTE JAPAN」

「Miso Yaki Chicken Noodle」£4.0

賞味期限15年3月4日(2月27日購入)

6日間日持ちする「みそ焼うどん」も売られている。



日本人が食べたことのない味

丼の下にうどんと味噌スープが入っている。
エスニックのソースに味噌を加えたような味
これはこれでアリかな

サンドイッチは売れているせいか、食味期限はD+2と意外に短い。
定価でうまく回転していれば、コストをかける必要はない。



「COUNTRY VEGETABLE SOUP」600g ￡2.0

賞味期限15年3月7日(2月26日購入)

後で気づいたが「BUY1、GET1 1/2PRICE」と書いてあった。

どうして2つ買わなかったかと反省。

日本でも、日本各地の「みそ汁」や「汁物」が買えたらいいなと思う。

「MALTED WHEAT ROLLS」4個 ￡1.3

賞味期限15年2月28日(2月26日購入)

雑穀入りパン。賞味期限はそれほど長くない。



もう一つ気になっている商品

上の段の肉料理に使うソース類10品。

M&SのPBで1本￡1.9ほどとそれほど高くない。

時間があれば肉類を焼いて試食してみようと考えてたが、その時間はない。

日本にもって帰るとしても、1本400g×10=4kg

それに、ガラス瓶に入っているため、スーツケースの中で割れるリスクもある。



それでも、気になり買ってしまった。

1個1個キッチンタオルで包み、ビニール袋に入れる。

さらに、冬物の靴下に入れる。

靴下が、新しいか、すでに履いたものかは、「ヒ・ミ・ツ」



どこかのクライアントで試食会をやるつもりだ。

イギリスの高級SM「Waitrose」

Waitrose概要

1904年、Wallace Waite、Arthur RoseとDavid Taylorが最初に小さな食料品店をロンドン西部に開店した。

それで、「WAITROSE」という名前になった。

その後1937年に「John Lewis Partnership」に買収され、1955年に初めてWaitroseスーパーマーケットとして開店する。

現在では、350も支店があり、品質、価値、顧客サービス提供している。

決算は、系列の「John Lewis」が足を引っ張る

2014年アニュアルレポートより

・店舗数 Waitrose 305 John Lewis 40

・総売上 Waitrose 6,111.9 (£m)

Group Total 10,171.5 (£m)

・営業利益 310.1 (£m) 5.1%

Group Total 470.9 (£m) 4.6%

ウェイトローズ単体では、5.1%の営業利益を出しているが、デパートのジョン・ルイスが足を引っ張っている。

イギリスに限らず、海外の上場小売業は利益率が高い。

ウェイトローズ Bayswater店

M&Sのすぐ近くの店。

現在改装中で、入口に看板だけが見える。

200坪ほどの小型店。古い店舗で高級感はありません。

普通の都市型小型SMの印象だ。



入口を入れば、左側が野菜、くだもの売場。

右側がチルドの「レディ・ミール」コーナーになっている。

レディ・ミールの品揃えは、近くの「M&Sシンプリーフード」の 1000 にも及ぶ品揃えに対し、多くても 200 程度である。



冷凍食品もこれだけのスペース

ドライ食品も品揃えが少ない



店が小さくて、古いためあまり参考にはならなかった。

それでも、「魚の加工品」でおもしろいものを発見したので購入した。



人参といんげんセット ￡2.0

「sea bream with a lemon and chervil butter」

アメリカチヌのムニエル、レモン、チャービル(パセリに似た植物)バター添付

2枚入り ￡4.39 賞味期限 15年3月2日(2月25日購入)

6日間も賞味期限がある。

「SAVE20%」のシールは値引きではなく販促のため。

スキンパックの魚の中に、ハーブバターが2個添付されているのがおもしろくて購入



早速「ムニエル」を作ってみる

フライパンでバターを温め、塩、コショウした魚を皮目から焼くだけ。



日本から持参した醤油を隠し味に少し垂らす
うまく焼けた。

鮮度が良いため、これはおいしいに決まっている。

野菜をボイルし、これも日本から持参した「パックごはん」を一緒に盛り付ける
うまくできました。

野菜サラダと一緒にいただく。

魚はフワッと焼けた。

ハーブバターと醤油の組み合わせは抜群。

なにせ、まともな食事はこれが初めて。

こんなこともできるんですよ、一応基礎はできてますから。(どこかで聞いたセルフ)

「Peruvian Scallop with a smoky chipotle butter £4.99

ホタテのバター焼き用、チポトレ(燻製した唐辛子)のバター添付。

賞味期限 15年3月2日(2月25日購入)。賞味期限6日間

包装形態は、「ガス充填」のトップシール。

これもソースを混ぜたバターが添付されている



「THE SAUCY FISH CO」

180g £2.99

賞味期限15年3月1日

サーモンのムニエル用

包装形態は「スキンパック」、紙帯にソースがセットされている。

「CHILLI LIME & GINGER DRESSING」が添付されている



添付のソースを使って2つ別々に作ってみる



このサイズのホタテを焼くのは難しい

焼色がつくまで焼いたら固くなってしまふ。

そのため、焼色がついたように見せかけるため、赤色のバターが付いている。

よく考えてある。

サーモンは、前日のあまりのハーブバターで焼く。

ホタテは、添付の赤色のバターで焼く。



M&Sで買った野菜スープと一緒にいただく。

サーモンのスイートチリソースは、最初からかけない方がいい。

最初は、あっさりとして、飽きてきたらチリソースで、甘辛いソースは食欲をそそる効果がある。

ホタテ添付のバターは、ホタテによく合った。

皿に残ったソースにご飯をからめて食べれば最高。

「個々の商品に対し真剣に取り組み、個々の能力(商品力)を高めていくことが重要。」

「そこから、世界レベルの商品が育つ」(これもどこかで聞いたようなセリフ)

「新しい味」「新しい調理法」は、商品にソースを添付するなど、半強制的に提案しないと、なかなか定着しないという例。

非常に参考になった。

オレンジ入リスイスチョコレート ￡1.89

4月14日は「オレンジデー」ということで、そのネタとして購入



大英博物館近くの「セインズベリー セントラル」の変化

大英博物館近くの「セインズベリー セントラル」を2年前に紹介した。

その後、どうなっているか気になっていた。

最新情報をお伝えします。

店は、奥に細長い300坪ほどの大きさ。

2年前の売場レイアウトは、入口を入ればすぐに、壁面とアイランドケースが「レディ・ミール」の売場。



店の中ほどに、野菜、くだもの売場、その奥がドライグロサリー、雑貨売場であった。



以前の看板には「CENTRAL」



店舗は改装され、店名は「セインズベリー ローカル」になって売場がずいぶん変わっている。

入口は、全くのスーパーマーケットの青果売場になっている。



青果売場の続きが、ドライグロサリーになっている。
前よりも通路が広がっている。



面の、ホットチキン、ピザなどの「ホットデリカ」を導入

一番奥の売場に、「レディ・ミール売場」を配置



品揃えは前とそれほど変わっていないような気がする。

店の一番奥の突き当りが冷凍食品の売場

第3コーナー突き当りから、「レディ・ミール売場」がスタートする。

そこからレジ、入口に戻るレイアウト

冷凍食品は3倍に拡張されている。



それにしても、「セルフレジ」36台は圧巻だ。

客が少ないのは、近くの地下鉄の駅が工事中か何かで、電車が止まらないことが原因か。

「大駅博物館」へは、この駅を利用する客が多い。

もう一度整理してみると、

レイアウト変更の狙いは何か

「買上点数のアップ」「客単価アップ」を狙ったもの。

固定客にいかにも多くの商品を買ってもらうかが目的。

そのため、主力の「レディ・ミール」の売場を一番奥に移動したと考えられる。

SMのゾーニング、レイアウトの基本は、青果、くだものを店の入り口にもってこること。

一番の収穫は、ホームメイド冷凍レディ・ミール専門店「COOK」を取材できたこと。

「チルド弁当」を含め、「レディ・ミール」の進化が見えたこと。

イギリスの冷凍家庭料理専門店「COOK」

「COOK」は、ホームメイドの冷凍レディ・ミールを提供する店。

今回、ここを一番の視察のターゲットにしていた。

イギリスのチルドの「レディ・ミール」は、「マークス&スペンサーソプリーフード」の店を見てさらに進化していることが分かった。

冷凍食品はどうか

イギリスには冷凍食品専門店「ICE LAND」がすでに 700 点以上出店している。

そこで扱う冷凍食品は、低所得者向けに工業的に生産された安価な商品。

「COOK」の考え方は、家庭で作る料理と同じように、添加物を使わないというもの。

これは、一見の価値あり

COOKの概要

A family-run business from the beginning(最初から家族経営のビジネス)

私たちは今も昔も誇れる独立した食通事業である。

COOK は 1997 年に Edward Perry と Dale Penfold によって自宅で調理したかのような「冷凍レディ・ミール」を作り売るというアイデアとともに創設された。

彼らは一貫して創業当時の原則を貫いてきた。

現在は 80 以上の店舗を UK(イギリス)内に持っています。

About us

クックではお客様が自宅で使用する材料や技術と同じものを使い、ケントにある私たちの台所で、ハンドメイドでお客様の冷凍庫のために素晴らしい食品を作っています。

Why are we different?

- すべてのクック料理は誰が調理したか、シェフの名前を見つけることができる
 - 私たちの食べ物は見栄えも味もホームメイド(少しそれより良いかも！)
 - 創業当時の原則はお客様が自宅で料理するように調理することだった。
- なので、私たちの材料調達もお客様が自身の買い物をするのと同じようにする。

<http://www.cookfood.net/>

COOK Maida Vale 店を視察し商品を購入する

17 Clifton Road

London W9 1SYt: 02037511206

f: 02072891143

WARWICK AVENUE(地下鉄)下車、大通りを教会を背に歩けば、右側の「TESCO EXPRESS」の隣にある。



フランスの冷凍食品専門店「PICARD(ピカール)」を想像していたが、店は意外と小さい。

20坪ほどの店で、壁に沿って冷凍平ケースが15台ほど並んでいる。

丁度納品時間に当たったため、ケースの両側に商品が納品されている。



オシャレな家庭雑貨を売るとような店の雰囲気

「日本から店を見学に来ました」

「もし、よかったらお話ししてもよろしいですか？」

といつになく丁寧な姿勢で聞いてみた。

「何でも聞いてください」と気さくに答えてくれた。

日本から持参した(株)商業界発行の「惣菜最前線」の雑誌をお土産に渡すと、

「PICARD」のページを興味深そうに覗いていた。



話を聞くと自分たちの商品にかなりの自信とプライドを持っている。

壁には、コックの写真

プディングの専門家もいる



店内カタログ

約300種類デリバリーサービスも行っている。

2日間の渡り35品目ほどを購入

初日の購入商品



2日目の購入商品

ショッピングバッグのセンスもよい



ここから、「COOK生活」がスタートする。

イギリスの冷凍家庭料理の「レディ・ミール」専門店「COOK」の売場と購入した商品をいくつか紹介します。

冷凍平ケース17台がそれぞれテーマを持って商品を提案しています。

そのうちの2コーナーを紹介します。

「VEGETARIAN (ベジタリアン)」コーナー

このコーナーは入口入ってすぐに売場がある。

SKUはいろいろあるが、1人前を購入。



購入商品

「Vegetable and Chickpea Tagine」 310g £2.99

賞味期限 15年10月29日

ローストベジタブル、マリネしたフルーツにモロッコのスパイスソースを加えたもの。

たっぷりの野菜に、豆、あんずなどの果物、スライスアーモンドなどが入り、野菜の旨みがよく出ている。



「Risotto with Porcini Mushrooms」 340g

£3.99

賞味期限 15年8月18日

ポルチーニ茸、くるみ、マッシュルームのリゾットに、チーズ、セージバターとレモンをトッピングしたもの。「増粘剤」を使っていないため、リゾットは少し水っぽいが、ポルチーニとマッシュルームがたっぷりて風味もよい。



「Indonesian Vegetable Curry」 270g £3.5

賞味期限 15年11月15日

ロースト野菜、いんげん豆、ローストカシューナッツのインドネシアのイエローカレー。賞味期限から人気ナンバーワン商品。イエローカレーだがあまり辛い。カレーのルーの味がいい。カシューナッツの食感も最高。



「Roasted Vegetable Lasagne」 350g £3.99

賞味期限 15年11月13日

ローストペッパー、マッシュルーム、ズッキーニ、ホーレン草が入った、マスカルポーネソースのラザニア。これも「増粘剤」を使っていないため、少し水っぽい。豆腐を食べているような食感。チーズをたっぷり使った贅沢な味。これも売れ筋商品



ケーキコーナー

冷蔵庫で2時間解凍すれば食べられるという板型のケーキ。

賞味期限が1年のものもあり、よく動いている。

拡大写真は、四分の一くらいにカットして皿に盛り付けたもの。



板状のケーキ4品



「Honeycomb Rocky Road」 215g £3.99

賞味期限 16年1月29日

ナッツ類、マシュマロ、クッキーをミルクチョコレートで霧雨のように固めたもの。

賞味期限から2番人気。

ナッツを贅沢に使ったケーキ。ナッツキャメルバーのような食感と味。



「Lemon Drizzle」 230g ¥3.99

賞味期限 16年2月17日

レモンケーキにレモンシロップをトッピングしたもの。

賞味期限からして一番人気の商品。

あまり甘くないシンプルなレモンケーキ、あまり甘くなく飽きない味。



「Banana and Pecan Cake」 250g ¥3.99

賞味期限 15年6月14日

ペカンナッツ、シナモンをふりかけたバナナのケーキ。

賞味期限からあまり人気がない。

独特な香りと食感があるため、バナナをよく食べる地域のケーキ。



「Raspberry & Coconut Slice」380g ¥3.99

賞味期限 15年11月26日

ショートケーキベースにラズベリージャム、トーストココナッツをトッピング
スポンジ、ジャム、ココナッツの3層の味が楽しめる。

サクサクココナッツの食感がいい。



こんなコメントを入れて35品の食べるのだから大変な作業。
何しろ商品コメント表示は英語ですから。

ひたすら食べ続けていると、
空腹なのか、満腹なのか、だんだんと分からなくなってくる。
しかし、特においしいものは、本能で自然とフォークが進んでいる。

時差ボケで、夕方6時くらいには眠くなり、早朝1時頃には目が覚めてします。
寝不足に、爆食はこの年にはこたえる。

情報を出し惜しみしている訳ではありません。

試食が間に合わないだけ

まあ、ゆっくりやって、結果はそのうちホームページの「研究」のページで公表したいと
思います。

「裏にあるものは何か」「どう対処するか」のソリューションを提案するのが、コンサルタントの仕事。

調査結果は、単なる「インフォメーション」であって、「インテリジェンス」ではない。

「インテリジェンス」を追求するのが私の仕事。