

城取博幸の

ドイツ ミューヘンのスーパーマーケット見聞録

NO67

ドイツのオーガニック&ナチュラルフード・ストア「BASIC」の研究

城取フードサービス研究所

城取 博幸



Basic ~bio-Genuss für alle~

「BASIC」は、ドイツのスーパーマーケットでは「バイオ専門ストア」に分類される。店内の商品すべてが、オーガニック野菜、くだもの、オーガニック飼料を食べさせた肉類、オーガニックのパン、ビオやフェアトレードの加工食品や化粧品が品揃えされている。「BASIC」は、1997年創業、1998年にミュンヘンに最初のオーガニックマーケットを出店。思ったほど歴史は古くないが、現在ドイツに31店舗、オーストリアに2店舗展開している。

店のコンセプトは、~bio-Genuss für alle~有機の恵をみんなに！（企業概要hpより）

お客様から日々いただく有機商品の品揃えや品質の信頼は、我々自身の見解やアイデア、オーガニック業界や国を変えたい私たちの信念を強くする。

以下は私たち Basic にとって重要なテーマである。

1. 自然化粧品

自然化粧品においても、「自然」の名のもとに私たち有機スーパーマーケットとして本物で厳密にチェックされた商品を提供します

2. グルテンと乳糖無しの食品

基本的に 500 以上のラクトースとグルテンを含まない食品を扱っています。

3. アレルギーと不寛容の「有機」

アレルギーや食物不耐性は多くの側面を持っている。私たちは化学合成の添加物を容認しない。常に本物のアレルギー、免疫系の障害が出ないような食品を扱う

・我々のビーガン製品の品揃え

おいしい純粋な野菜の提供。ベジタリアン同盟によると 700 万人のベジタリアンがドイツにいると言われます。

・オーガニック肉や家禽

肉は私たちの食生活を豊かにするだけでなく、バランスの取れた食事のために重要である。多くの高品質、良質な脂肪の食材を提供しています

・オーガニックミート

昔の種(レース)へ。最適に各地域のニーズに適合した結果、特に強く頑丈だったとされている品種に信じられないほどの様々なことがおこりました。工場農業はこれらの古いレースを絶滅に至らせた。今、これらの復帰が現代の有機農業にあると感じます

・BASIC の家禽ビジネスコンセプト

BASIC の家禽ビジネスコンセプトは絶対的透明性です。動物の飼育や家禽製品の生産は完全に手順をたどることができるように、成長するフィールドからのステップは一貫して理解できるようになっています

日本でも実現可能なビジネスモデル

アメリカのナチュラルフード専門店「ホール・フーズ」はあまりにも有名であるが、店舗規模が 1000 ~2000 坪の大きさで、日本ではなかなか実現が難しい。その点、BASICは 300 坪以下であるため、今後、日本でも業態開発が可能だ。300 坪のオーガニック&ナチュラルフード専門店を実現させるためには、従来型のスーパーマーケットの発想では難しい。定着するまで時間がかかるため、コスト削減とロス削減の必要がある。先の特集した「旬楽膳」はBASICに非常によく似ている。たぶん、BASICのビジネスモデルを採用したのではないかと思われる。

オーガニックレストランの設置、アウトパック中心の品揃え、オーガニック、化学合成の調味料を使わないPBの加工商品など類似点が多い。しかし、固定客の確保、商品開発を含めて10年ほどの期間が必要。「深掘り」と「割り切り」は必要。それまで我慢ができるかがカギだ。

5 日間BASICのオーガニック生活で感じたこと

1. 自然の脂肪、糖、澱粉が体にやさしく、いくら食べても、胃もたれや胸焼けしなかった。
2. トイレの回数が増え、朝トイレに行く。大、小とも日本にいた時に比べて臭いが少ない。
3. 旨み成分がたされていないため、食材本来の味を確かめることができた。
4. オーガニック商品ばかりを食べていると味に敏感になり、他の商品の味付けが気になる。
5. オーガニック商品は思ったほど高くはなかった。ALDI、LIDLの価格に比べて2倍~3倍ほどの価格設定。日本ほど高額ではなかった。

「オーガニック」とは、何も改良せず昔からの品種で育てた植物、動物。

品種改良もなければ、余分な肥料や消毒も、家畜には抗生部質を与えていないもの。甘さも、旨みも強くない、見た目の悪いが、なぜか強い生命力を感じる。食材や加工食品にいろいろなものを「+」するのではなく、限りなく「-」したものがオーガニックやナチュラル食品であると思う。-を続ければ味覚も変わってくる。しかし、ドイツでは、オーガニック農家が減ってきているという。その理由は、消費者は「オーガニックとそうでないものとの味の違い、効果が分からない」とのこと。確かにREWEなどのSMの果物の色はよく甘く、サイズも揃って価格も安い。日本でも高学歴層を中心にオーガニックブームが訪れているが、ブームで終わらせないためには、それなりの根拠が十分説明できなければならない。

ミュンヘン市内市場近くの「BASIC」

市内、住宅街、郊外と違った立地の店舗を視察した。市内の店は、1階部分は食品売場が300坪、2階部分は、パフェレストラン、化粧品、雑貨、衣料品売場が300坪となっている。BASICの中では比較的大き目な店舗である。駐車場は店の前の道路のみ。



ショッピングカートは3種類

大型カート、子供用カート、小型カート。写真はカゴをフックするタイプで、2段まで使える通路が狭いため大型カートは殆ど使われていない。店内にはこんなディスプレイも



パンコーナーの隣のカフェ

青果の逆の入口を入れば、カフェとベーカリー。何十種類ものパンが並び店内でも食べられる。店内で焼いている様子はない。スタッフは、カフェとパンの対面を1名でこなしている。



魚の品揃えは、内陸であることと、市場が近くにあるせいかきわめて少ない。チルドのアウトパック商品と冷凍魚のみ



肉は対面販売とアウトパック商品の冷蔵販売

少し鮮度は少し落ちるが、特別な肉を扱っている、市場近くの立地から動きはあまりよくないようだ。



青果売場の特徴は、葉物野菜は部屋を分けて、部屋ごと冷蔵庫して野菜を販売しているため、冷蔵ケースは使用していない。オーガニックにこだわるせいか、くだもの見た目、形はあまりよくない。これも、市場が近いせいか、くだもの鮮度はあまりよくなかった



旬のアスパラとオランダーズソース(粉末)



チルド食品は、野菜、肉、魚の加熱済、ロングライフ商品をまとめて陳列している





ドライ商品は、BIO、オーガニックのみを品揃え。世界のオーガニック食品も集めている。
PB商品だけでなく、NB商品の品揃えもある。



フェアトレード、有機栽培のカカオなど、チョコレートも世界から集めて品揃えが多い
日本製品のコーナーも。味噌は世界的に人気が高まりつつある



2階の化粧品売場

この店の特徴は2階のオーガニック化粧品と雑貨、衣料だ。観光客のお土産需要も高い



2階オーガニックバイキングレストラン

コールドデリカ、ホットデリカを自分で好きなだけ盛り付ける バックヤードにはスタッフは2名で、できる範囲の料理しか作っていない



ミュンヘンの郊外型のBASIC

「フレッシュBIOスーパーマーケット BASIC」の看板。ワンフロア—食品、雑貨で450坪ほどの広さ 30台ほどの駐車場を確保。生鮮食品やチルド食品が充実している。レストランは併設されていない。



青果の冷蔵売場

陳列ケースを使わず部屋全体を冷している。よく見ると天井に大型エアコンが付いている。鮮度も

よい



売場の棚替え中 広めの冷蔵陳列ケースの前では、棚割り表を見ながら売場を変更している。陳列、補充は営業時間中に行っている



肉売場の対面販売は全店共通だが、この店は売場スペースが広く、品揃えも充実している鮮度もよい。



オーガニック化粧品売場

化粧品の品揃えは多いが、家庭雑貨の品揃えは少ない



この店の特徴は、オーガニック飲料の品揃えが多いこと

日本には品揃えのない「昆布茶」のストレート飲料も



「ビート果汁」「キュウリ果汁」「サワークラウトのしぼり汁」など珍しい商品もある。料理や自家製飲料によく使われている。ドイツで人気の子供用の健康飲料など



住宅街立地の「BASIC」

住宅街立地で駐車場なし。レイアウトは店によってバラバラだが、売れ筋は抑えている。生鮮食品の品揃えは少なく、ドライ食品、冷凍食品、雑貨、化粧品を拡大している。細長い250坪ほどの店とバフェレストランに入ってみる



冷凍食品売場と、オーガニックハーブティー売場



オーガニック料理のパフェレストラン

ここは別の入口から入る

サラダ、煮物を中心にした「コールドデリカ」と「ホットデリ」の量り売り。朝食はコールドデリが主流で、自分で好きなだけ皿に盛り付ける。全品少しずつ盛り付けて8ユーロ。ランチは肉や魚料理はない。余分な味付けがされていないため、素材の旨みがよく出ている
デザートは、オーガニックのチョコレートケーキとオーガニックコーヒー



REWE

近くにはスーパーマーケットの「REWE」、ドラッグストア「MULLER」がある。交差点を挟んで3店舗出店。各店役割分担ができていて共存している感がある。



ワックスがかけられたくだもの



サンドイッチ売場 コールド、ホットサンドの両方のオーダー制
作り置きはない



REWEの「レバーケーゼ」

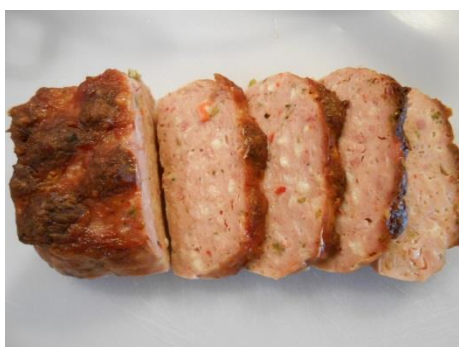
肉は生だが味付けされているため、オーブンに入れるだけのアルミカップ入り商品

日本ではこれからの商品

リン酸塩などの添加物が入っているため、BASICでは扱わない商品



うまく焼けたが、食感、味はハム



BASICのオーガニック商品の研究

BASICは、3店舗合計4回視察し商品を購入した。4日間でオーガニック商品約80アイテムを購入、分析、試食を行ってリスト化した。



くだもの、野菜

形や色はSMで売られているものに比べれば劣る。糖度もそれほど高いわけではないが、無農薬という安心感がある



フェアトレードバナナ 2.30 € 826g

香りはあまり強くないが、糖度が高い。オーガニック、フェアトレードで5本 2.3€はそれほど高くない

ベビーリーフ 1.79 € 125g

複数種類入っているが、中に辛みや苦みの強い野菜も入っている。殺菌方法が違うのか、封を開けるとすぐに傷みやすくなる



マッシュルーム 1.29 € 130g

マッシュルームソース作りに使用。外見は変わらないが風味が強く感じた

薬味野菜セット 2.99 € 400g

肉などを煮るときの匂い消しや野菜スープに使われる。ネギや生姜が入っている。ニンジンが甘みが強かった。



ホワイトアスパラ 5.99 € 500g



5 月が旬の野菜で、太めのものはうまみが強く濃厚な味。煮汁は野菜ダシとして使えるマヨネーズやオランダーズソースがよく合う。

「オランダーズソースの素」92g 2.99€

ホワイトアスパラの近くで関連販売されていた粉末のオランダーズソース。牛乳と卵を入れて作るもの。



コールラビ 1株 1.69€

シャキシャキしてほのかに甘い。食感、味は日本のカブとよく似ている。生でも、加熱しても食べられる



フェンネル 1.50 € 250g

葉の部分は清涼感のある香草。根に近づくほどえぐみが強くなる。これも、サラダでも煮ても使える。リーフミックスサラダと合わせてサラダでいただく
かなり個性の強いワイルドな野菜サラダ



畜肉、加工肉

牛ステーキ用 10.90 € 135g

赤身の割には柔らかく、脂肪が少ないため赤身肉のうまさが際立つ





量り売りの豚肉 420g7.1€ 鶏肉 2本 412g6.14€

BASICのオーガニック飼料の鶏肉、豚肉、牛肉で3種類の料理をつくる
骨付きの鶏肉と豚肉は対面販売売場で購入、牛肉は真空パック

ボルシチをつくる

牛、豚、鶏と玉ねぎ、フェネル、コールラビをビーツジュースで煮込む。肉のダシの効いた甘めのスープができた。肉類は獣臭は一切しない



牛、豚、鶏の塩煮込み

どれもあっさりとした味に仕上がった。特に豚と鶏肉の旨みが際立った



ミックスステーキ

有機のマッシュルーム、ステーキソース、サワークリームで「マッシュルームソース」をつくる。赤身の牛ステーキは肉の旨みがよく出ている。鶏、豚は骨の近くの旨みが特に強い。使った材料はすべてオーガニック。胃もたれもせずヘルシーな料理を食べたという印象。良質な脂肪である。



ミュンヘン名物の「ホワイトソーセージ」2本 166g3.3€

豚の腸に細かくしたミンチを詰めたポイルソーセージ。皮は固いため、剥いて食べる。日持ちはあまりしない。低温でゆでて皮をむいて食べる。細かくミンチしてある

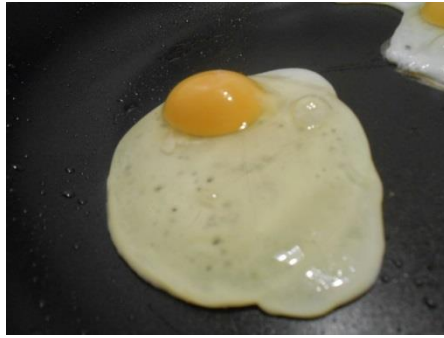


「スイートマスタード」200ml1.99€

マスタードに甘味を加えたもの。肉料理やソーセージ、プレッツェルによく合う。



オーガニックの卵 6個 2.29€ オーガニックの卵は、米ホールフーズで食べたものとまったく同じ味。黄身は薄い黄色で、特に濃厚な味ではないが、やさしい味



オーガニック&ナチュラルフードの朝食



ニジマスのスモーク 半身 160g9.06€

ミュンヘンは海がないため、海の魚の品揃えは非常に少ない。川魚とサーモンくらいの品揃え



焼かずにスモークしてあるため、旨みが凝縮しているだけでなく、脂ものっている

加工食品

マヨネーズ 1.99 € 250ml

卵の黄身だけを使ったマヨネーズ。余分な味付けがないため、甘み、酸味が少ないがコクがある



チルドミネストローネスープ 2.49 € 400ml

食物繊維など野菜の存在感が非常にあり、生姜の風味が強い。今まで味わったことのない濃厚な野菜の味

チルドショートパスタ 2.29 € 250g

日本ではあまり見かけないパスタ。時間でゆであがり、モチモチした触感。短めで食べやすいが変わった食感



トマトソース 2.49 € 130g

有機野菜のトマトがたっぷり入った濃厚なパスタソース。若干塩分が多い。

刻みベーコン 2.99 € 80g

ベーコンを刻む手間いらない便利な商品。味はよいが刻み方が少し雑



ミンチ肉状の大豆ミート 2.99 € 240g

ベジタリアン向けの商品。トマト味を練りこんである大豆ミート。挽肉の触感をまねたものだがボソボソしている。チルドでミンチされた大豆ミートは珍しい。



ボリュームがあり過ぎて使い切れない

豆腐バーグ 2.49 € 200g

小判型に成形され油調済み商品。薄目の味付け。中は柔らかい触感。



ザウワークラウト 0.99 € 335g

千切りキャベツの発酵食品。そのままでも、加熱しても使える最もポプラーな食品
酸味・匂いは強くない食べやすい



ニンジンのコールスローサラダ 1.99 € 200g

甘めの人参を使っているが、ソースも少し甘めの味付け。後味はサラッとしていて軽い。

ドイツのパン

ドイツのパンは小麦粉、ライ麦でつくるのが一般的。ライ麦はグルテンが少なく水を吸収するためズッシリと重いパンになる。サワー種を使った酸味のある「サワーブレッド」も一般的。乾燥ハーブや薬草を練り込んだかなり個性的なパンもある。



BASAIC の「プレッツェル」1個 0.29€

インスタベーカリーではないようであるが、うまく焼けている。ツブツブの塩がまぶしてある

フレッシュイースト菌 0.49 €

パンの国だけあって、生のイースト菌が冷蔵ケースの下段で大陳されている。口にしてかなり酸味があったので「サワー種」のようだ。



ジャム詰め合わせ 4.59 € 50gx4

ジャムの小瓶の詰め合わせにしては少し高めかと思ったが、これがスゴイ！プルーン、アプリコット、ブルーベリーなどのフルーツをひたすら煮込んで水分を無くしただけのもの。砂糖もペクチンも加えていないため、少し酸味が強いが味は濃厚。日本の「梅肉エキス」のような商品



アガベシロップ 2.99 € 350g

テキーラをつくるサボテンのシロップ。クセも匂いもない上品な甘さ。ドロツとした触感で甘さにキレのある

乳製品

BIOバター 1.59 € 125g

簡易包装されたバター。ケース再現段に積まれ一番売れていたバター。価格も手頃



山羊(ヤギ)モッツアレラチーズ 1.99 € 100g

脂肪球が大きいと少しザラザラした食感。そのまま食べると山羊臭さがある。マヨネーズ、オリーブオイルなどで食べると臭いがマスキングされる。

羊乳ヨーグルト 0.89 € 125g

ザラツとした舌触り。味は濃厚。かすかに独特の風味。ローファット 0.1%ヨーグルト 0.39 € 150g 上にホエーが浮いていて、味はマイルドだが酸味は強い。マイルドヨーグルト 0.49 € 150g 上にホエーが浮いていて、酸味は強い ローファットとあまり変わらない。生クリーム 0.89% €200g 乳脂肪分10% 味、形態ともにヨーグルトと判別しにくい。



羊乳(ヒツジのミルク)2.29 €0.5L

クセがなく、あっさりとした飲みやすい味。山羊乳ほどクセはない。ドイツ語が読めないため、イラストを見て角があるかないかで判断する



ライス・ライスドリンク 1.09 € 200ml

サラツとした甘酒を薄めたような味。後味はすっきり。

ライスミルク+ココナッツミルク飲料 0.99 € 200ml

ライスミルクがココナッツミルクの強い風味を和らげて飲みやすい。飲みやすいため、そのうち日本でも商品化されるかも。

MOUブラックコーラ 1.49 € 750ml

炭酸は弱め、上品な甘さが残るが、物足りなさを感じる。



野菜&ハーブ塩 1.99 € 200g

野菜コンソメ顆粒が入ったような塩

ポテトチップス 2.29 € 125g

有機サンフラワー油使用で塩のみの味付けのため、非常に後味が軽い。

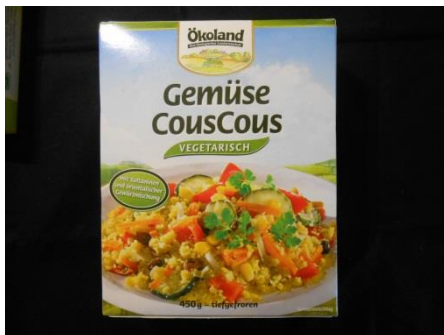


冷凍「レディ・ミール」



冷凍野菜のクスクス 4.49 € 450g

一口サイズに成形されたクスクス。オーガニック野菜のうまみがよく出ている。味は薄味。



冷凍ナシゴレン 4.49 € 450g

味はいいが、玉ねぎの生っぽさが気になる。



冷凍アップルパイ 3.89 € 400g

味はいいが、パリッとは焼けない。



焦がしてしまった



オーガニック化粧品

ドイツのオーガニック化粧品のコンセプトは、「食べられる化粧品」。これには驚かされる。



リップクリーム 1.99~2.99€

日本に輸出しているのか、日本語表記のある商品もある

ベビー用品セット 17.49 €



野菜チップス

オーガニックチョコレート



ボン菓子

チョコフレーク



フェアトレードチョコレート



ゼリー菓子



粒チョコレート



アイスクリームシロップ



生姜のしぼり汁



人参ジュース



子供用飲料



サワークラウト ビーツ ハーブジュース

