

城取博幸の

スコットランド エジンバラのスーパーマーケット見聞録

NO71

2015年11月

城取フードサービス研究所

城取 博幸

スコットランド Scotlandの概要

首都： エディンバラ Edinburgh

面積： 7,8765km²

人口： 510万人（大阪 880万人）

言語： 英語、ゲール語

通貨： £ （ポンド）、p （ペンス）

元首： 女王エリザベス1世

民族： ケルト系スコットランド人、ピクト人他

国歌： 「神よ女王を守り給え」 God Save The Queen

国花： アザミ

日本からの輸入： 機械類

日本への輸出： ウィスキー、ジャム、毛糸、ゴルフ用品

スコットランドが舞台の映画： ブレイブ・ハート、ハリー・ポッター、やさしくキスをして
有名人： 英国王室皇太后、アンドリュース・カーネギー、トーマス・リプトン卿、ジョン・コネリー、ロッド・スチュアート、ユアン・マグレガー、ロバート・カーライルなど

<http://sin-cos-group.com/sincos/scotland/kihon.htm>

スコットランド エジンバラに行ってきます

羽田空港国際線のクリスマスの飾り

竹林に雪が降った感じ



奥には、「農林水産大臣賞」などを受賞したランの花

今回の日程は、羽田→ロンドン→エジンバラ エジンバラ→ロンドン→成田の行程だ



JALとブリティッシュエアラインの共同運航便で、BAの機材、スタッフだ
片道14時間の長旅

JALのラウンジで和食の朝食

メニューはいつも変わらないが、たらことみそ汁がうれしい



機内食①

「ビーフ or フィッシュ？」などとは聞かれず、勝手に置いてゆく エコノミーではよくあること

そうした時には必ず「これは何？」必ず聞く

「ビーフ」と答える まあいいかと受け取る 照焼きソースの成形肉のハムのようなビーフが4枚とごはん、チネリのエビサラダ、チョコレートケーキ

盛り付けにセンスがない



イチゴジャムの添えられたチョコレートケーキ

機種は777で古く、エンターテイメントも日本語版がない

ナショナルフラッグの航空会社はこんなもんだ

しかし、ローカルの「千葉県香取市のみやびスイーツ」のアイスクリームはおいしかった

機内食②

2回目の食事でも勝手に置いてゆく また「これは何？」と聞くと

「パスタ」と答える

「他にはないの？」と言うと、「もう無くなった」と答える

日本人CAはビジネスクラス以上に1人いるが、後方にはこない

「すみません、他のワゴンにあるかもしれないので、探してみてください」とお願いする

探して「チキン」を持ってきた

ナメないでほしい



12時間半かかりロンドン ヒースロー空港に到着

ラウンジでコールスローサラダ、ビーツサラダ、キヌアのサラダをいただく

ビーツは甘くおいしかった

ロンドン～エジンバラの便はほぼ満席



エジンバラ空港へ到着

まだ午後 4 時半だというのにもう暗くなっている タクシーで市内のサービスアパートメントのフロントデスクへと向かう 遠回りされて約 20 ポンド支払う アパートにはフロントがないため、事務所兼フロントでカギをもらう スタッフのバーバラはとても魅力的な女性で親切であった



建物は古いですが、キッチンは充実している オーブンがどうしても欲しかったので、その設備のあるアパートを優先に選んだ 冷蔵庫、電子レンジ、オーブン、ディッシュウォシャー、食器、調理器具、全自動洗濯機、アイロン完備



観光地で立地がよく、一泊 60 ポンド以下は安いと思う

エジンバラの気温は、朝は 0 度近くまで下がり、日中は 5°C くらいまでにしか上がらない

今回の目的は、①スコットランドのオープンメニューの徹底研究

②スコッチウィスキーの徹底研究

③スーパーマーケットの徹底研究

ビッグ 3 が不調、マークス & スペンサーやウェイトローズが好調

「チルド 冷凍 オープン商品の研究レポート」
視察国 イギリス スコットランド エジンバラ

調査地域と店舗

エジンバラ新市街地区 オフィス、ショップ

1. テスコ・エクスペレス
2. セインズベリー ローカル
3. ザ・コーポラティブ

エジンバラ住宅地 中間層が住む地域

4. マークス&スペンサー シンプリーフーズ
5. ウェイトローズ
6. COOK

エジンバラ住宅地 低所得層が住む地域

7. ALDI
8. LIDL

調査アイテム

1. チルド アルミトレー ガス置換 トップシール商品
2. 冷凍 アルミトレー トップシール
3. その他の地域商品

調査方法

1. 売場調査(売場づくり 陳列方法 販売方法、販促など) 企業決算等
2. 商品パッケージ(デザイン、包装形態、包材、シールなど)
3. 内容分析(価格、内容量、原材料、添加物など) 製造方法
4. 調理後の中心温度調査
5. 食感、食味調査 見栄え調査
6. 日本での応用

1. エジンバラ 新市街 デーパート、ショップが並ぶ地域を視察

①「TESCO EXPRESS」

エジンバラ新市街の「TESCO EXPRESS」



世界の食品小売業が揺れている

テスコはイギリスナンバーワンの企業

2015 年テスコ決算

Group Total 店舗数 15 年 7,817 14 年 7,305 +512

Total Europe 15 年 1,374 14 年 1,344 -30

TESCO Express(小型店)15 年 1,672 14 年 1,735 +63

South Korea Franchise(HOMEPLUS EXPRESS)15 年 198 14 年 543 +345

*ハイパーマーケットが減少して、小型店のExpressの店が増加

*特に韓国フランチャイズの店舗が、1 日 1 店舗の出店ペースで増加

テスコ 15 年決算(単位 £m)

売上 15 年 62,284 14 年 63,557

対前年比 98.0%

売上原価 15 年 64,396 14 年 59,547

粗利益 15 年 -2,112 14 年 4010

管理費 15 年 2,695 14 年 1,657

不動産関連の利益 15 年 -985 14 年 278

営業利益 15 年 -5,792 14 年 2,631

営業利益率 15 年 -9.2% 14 年 4.1%

Tesco site <http://www.tescopl.com/index.asp?pageid=548> § ion=excel#download_navigation

Annual Report 2015 より

*数字を見ても分かる通り、世界の店舗数は 512 店舗増加しているものの、売上は前年比 98.0%

*ハイパーマーケットなどの大型店の落ち込みを小型店ではカバーできなかった

*15 年売上高 62,284 £m に対して、売上原価 64,396 £m と、売上よりも仕入れの方が多いという異常さ

*結果、営業利益率 -9.2%

その理由は、2015年度はテスコの96年に及ぶ歴史の中で、最も揺れ動いた一年
最高経営責任者(CEO)と最高財務責任者(CFO)の辞任、利益水増しの発覚、それに伴う当局の
犯罪捜査や社員の停職処分などが相次いだから

エジンバラ新市街の「TESCO EXPRESS」を視察

コンビニというよりは100坪ほどの古いタイプの小型SM

大型店をそのまま縮小したような店で、あまり特徴がない イノベーションは見られない



入口を入れば、左に「レディ・ミール」などを品揃えする冷蔵リーチンケース

右側は菓子売場

菓子売場の続きが野菜、くだもの売場

突き当たりが「精肉売場」



市街地であるため、精肉、鮮魚の品揃えは非常に少ない

エジンバラ名物の「ブラックプディング」

オートミールに玉ねぎ、牛豚の血、腎臓の脂肪、スパイス、スープを煮込んだもの



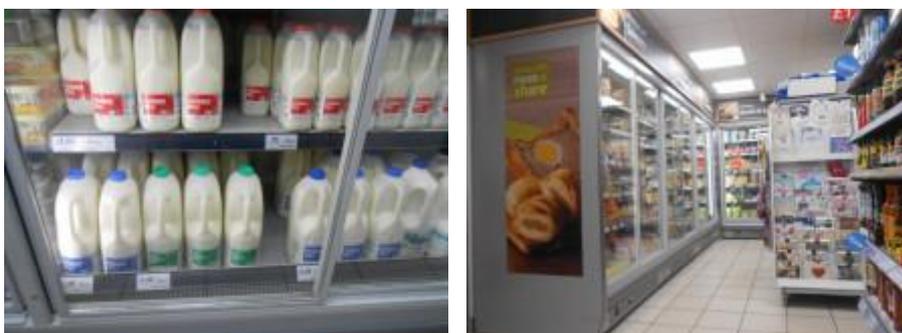
第3コーナーはチルドの加工食品



角を回れば牛乳売場

牛乳の価格は安い

2リットル 1ポンド



さらに進むと冷凍食品のリーチインケース

縦長の店で、「コの字型」に冷蔵ケースを配置

何の特徴もなく、買う物が少ない

それでも、何か買わなければと思い、レモン飲料を買ってレジを通過

エジンバラでも都市型小型SMをいろんな場所で見かける

特に目立つのが「セインズベリー ローカル」と「コープ」

「タコの足食い状態」で、それが大型店(ハイパーマーケット)の足を引っ張っている

日本でも、GMSが大苦戦し

コンビニ、小型SMが急拡大しているのは同じ

セブン&アイは「コンビニ」、イオンは「まいばすけっと」など都市型小型SMに注力

しかし、人口減の中の店舗拡大は「タコの足食い状態」に陥る

「今後、日本型GMSに生き方をどうするか」については、私はどうすればいいかの答えを持っている

②エジンバラ新市街の「セインズベリー ローカル」

Sainsbury(セインズベリー)はイギリス第3位の食品小売業

Sainsbury site Annual report 2015 より

<http://www.j-sainsbury.co.uk/AR15>

低迷を続ける英ビッグ3

セインズベリー2015年決算

Store Numbers

At 15 March 2014 年 Supermarkets 592 Conveniences 611 Total 1203

New Stores 2014 年 8 2015 年 98 Total106

Closures Supermarkets 3 Conveniences 2 Total 5

At 14 March 2015 年 Supermarkets 597 Conveniences 707 Total1304

スーパーマーケット店舗数は横ばい

コンビニエンス店舗数が約100店舗伸びて、スーパーマーケットの店舗数を超している

今後、スーパーマーケットに注力

Income Statement (£m)

売上 2015 年 23,775 2014 年 23,949

前年比 2015 年 99.3%

売上原価 2015 年 22,567 2014 年 22,562

粗利益 2015 年 1,208 2014 年 1,387

管理費 2015 年 1,132 2014 年 444

その他収入 2015 年 5 2014 年 66

営業利益 2015 年 81 2014 年 1009

営業利益率 2015 年 0.3% 2014 年 4.2%

売上高は、コンビニが100店舗程増えているものの前年並み

売上原価の増減はないものの、管理費が膨れ上がった(1年限りとのこと)

結果、営業利益は大幅ダウンの0.3%に激減

* ナンバーワンのテスコ、2位のアズダ、3位のセインズベリーとビッグ3の低迷が目立つ

* アズダは米ウォルマート傘下の企業

* ウォルマートの北米事業は好調だが、海外事業の売上は-11%

* アズダのイギリス業績もおおよその察しがつく

エジンバラ新市街の「セインズベリー ローカル」

都市型小型SM 売場面積は 200 坪ほど

ここもこれといった特徴もないが、テスコよりは品揃えはよい

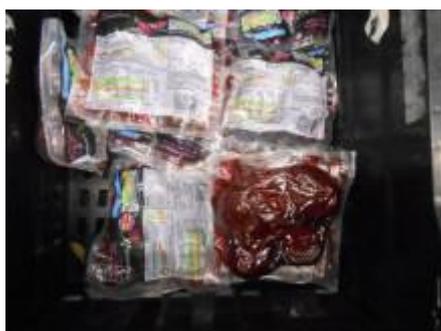


入口を入れば野菜、くだもの売場という標準的なレイアウト

くだものは、バナナ、イチゴ、リンゴ、ブドウなどと品数は少ない」

パッケージの大きな数字は、賞味期限の数字

日本もこんな表示になるかも



ビーツの水煮

スープやサラダなどに幅広く使われるため、加熱済み水煮を販売している

温かいスープが好まれる季節、日本にもあったらいいなという商品

ザクロは食べやすいよう身を取り出している

ザクロを丸のままで売るのは難しい

こうした工夫がほしい



正面の突き当りが「デリカコーナー」

ローストチキンなどの「ホットデリ」オーダーによる「ピザ」「サラダバー」など
パックして陳列されている商品は少ない



チルドの寿司は、D+1

マグロの色が鮮やかだと思いきや「赤パプリカ」であった

今回調査を行う「アルミカップ入りオープンメニュー」を何品か購入する



パン売場

イギリスのパンはおいしい

小型店は、オールセルフレジで対面レジはない

スタッフがセルフレジでの買い方を教えてくれる

これがセインズベリーの特徴



購入商品

オープン商品とレディ・ミール、スープ、コールスローを購入

今回研究するオープンメニュー

ヨーロッパでは古くから暖炉やストーブを使うため、ことごと煮込む料理やオープンメニューが発達した アルミトレイに生の食材、ソースを入れて「ガス置換」してトップシールしたもの
なかなか家庭ではできないメニューをオープンに入れておくだけで料理が完成
日本にも普及させたい



チルド 骨付き鶏ムネ肉ロースト用(ももなし手羽なし)

ソースはすでにかけてある

180°Cで加熱時間 1 時間 15 分



焼き上がり

下に脂が溜まっている ムネ肉はとても柔らかくジューシー

チルド 鶏ムネ肉のスパイシー焼き

鶏ムネ肉にスパイシーソースを絡め、180°Cのオーブンで 25 分加熱



焼き上がり

ソースの量を調整しないと、全部使ったらとても辛い

これも柔らかい

チルド スタッフト鶏ムネ肉のロースト

生のムネ肉を開き中に詰め物をしてベーコンで巻いたもの

180°Cのオーブンで 20 分加熱



焼き上がり

ベーコンとムネ肉の相性がとても良い

チルド スタッフトチキン(鶏ムネ肉)のオーブン焼き

鶏ムネ肉を開き中に具を詰め、短時間オーブンで焼いたもの

一見加熱済身に見えるが、現物の中身は殆ど生状態

肉も魚もこうしたオーブン焼きが多い

耐熱皿に写し 180°Cのオーブンで 25 分加熱



焼き上がり

焼きたてを切れば中から肉汁とハーブバターが流れ出す

これは日本でも売れそうだ

セインズベリーのオーブン商品を 5 品程試食

さらに細かく調査、分析した

イギリスの料理はあまりおいしくないと思われている人も多いが、思ったよりもよくできている

セインズベリーのその他の商品

チルド スコッチエッグ 約 250 円



ミンチの部分には、ソーセージのミンチが入っている 皮のパリパリとした食感がいい

チルド チキン&リークスープ 鶏肉とネギのスープ

スコットランドではネギをよく食べる



シンプルでヘルシーなスープ

チルド コールスローサラダ

コールスローもよく食べられているメニュー 脂質40%カットのコールスロー

イギリスは「レディ・ミール」をよく食べる国だが、健康にも気を使いローカロリーの食品が好まれるようになった



明日は、アパートから徒歩 30 分のモーニングストリートの、「テスコ・メトロ」「ウェイトローズ」「マークス&スペンサー」それに冷凍レディ・ミール専門店「COOK」がひしめき合っている地区を視察する予定

特に、利益が出ている「マークス&スペンサー」「ウェイトローズ」に注目

③「The co-operative」

あまり内容は調べてないが、街のあちこちにこの看板を見かける
30坪ほどのコンビニ 日本のコンビニと違いデリカのカウンターはない
オールアウトパック商品 サラダやサンドイッチなどがよく売れている



購入商品

チルド ジャンボマッシュルームのグリル

ジャンボマッシュルームにポテトなどを詰めて上にパン粉をの載せたもの
肉厚のマッシュルームのジュースが口いっぱい広がる



チョコレートクッキー



イギリスパン



十字も模様の付いたパンは、イギリスを代表するポピュラーなパン

2. エジンバラ郊外の間層が住む地域の小売を視察

アパートから歩いて 30 分ほどの住宅地モーニングストリート

ここは、徒歩 5 分圏内に「テスコ・メトロ(コンビニ)」「ウェイトローズ(スーパーマーケット)」「マークス&スペンサー シンプルーフード」「COOK(冷凍レディ・ミール専門)」が集中している地域

中間層以上が住んでいる印象 4 店舗がそれぞれの特徴を生かし実におもしろい地域

日本の将来像かも知れない

エジンバラの食品小売業を視察する場合はこの地区をお勧めします

道に沿って右側に「テスコ・メトロ」

100 坪以下の小型店 コンビニというよりは「小型SM」

あまり特徴のない店



さらに進めば、左側に「ウェイトローズ」

600 坪ほどの標準的スーパーマーケット

鮮魚、精肉、ハム、チーズの対面コーナーがある



またさらに進めば右側に「マークス&スペンサー シンプルーフーズ」

300 坪ほどで、チルドのレディ・ミールがぎっしりと積まれている

おそらく、M&Sは 1 店舗当たりイギリスでナンバーワンのレディ・ミールの販売量であろう

さらに進めば最後に右側に、冷凍食品専門店「COOK」

冷凍食品専門店「COOK」を視察

家庭料理、レストランと同じ手づくりで、化学合成の調味料は使っていない

店内の商品は全てトレー入りの「レンジアップ」「オーブン」「冷蔵庫解凍」

全て専用工場から店に配送 現在 86 店舗を展開

20 坪ほどの店で 400 アイテム程の品揃え



午前 10 時 商品の納品

店の前にパレットに積まれた段ボールを店内に移動中



しばらくするともう一台のパレットが

1 パレット 40 ケースとして、合計 80 ケース納品

ロンドンで聞いた限りでは、週 2 回配送であった

COOKの平均単価は高い、1 人目のレディ・ミールが、600 円～800 円

ファミリーサイズであれば、2000 円を軽く超える この店は繁盛店であると見た、

推定月商は、

$80 \text{ ケース} \times 2 \text{ 回(週)} = 160 \text{ ケース(週)}$

$160 \text{ ケース} \times 4 \text{ 週} = 640 \text{ ケース}$

$640 \text{ ケース} \times 12 \text{ 個(入数)} = 7680 \text{ 個(月)}$

$7680 \text{ 個} \times @1000 \text{ 円(推定平均単価)} = 7,680,000 \text{ 円(月推定売上)}$

1 日 25 万円～26 万円とみた

スタッフ 2 名、売場面積 20 坪、バックヤード 10 坪 十分利益が出ている

いつもの調子でお願いして写真を撮らせていただく 店内は、ロンドンの店とはレイアウトが違う

スタッフの印象もよく、自社の商品に自信を持っている



COOKのコンセプトが壁に貼られている

クリスマス控え、ファミリーパックの品揃えが増えている



個々の商品に値段が付いているため、棚割りらしきものはない

チキン売場 ラム&ポーク売場 ファミリーパックの品揃えが増えている



スタッフトーキーのベーコン巻も 2.3kgで 45£ (900円)

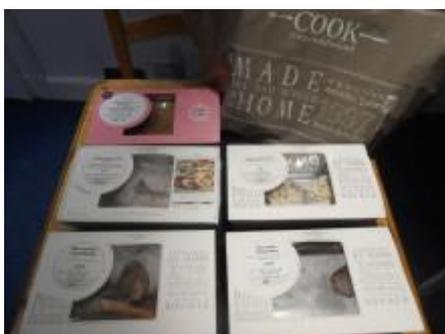
なぜか異常に安い

イギリス名物のデザート プディングも充実している

専門のパティシエが商品づくりを行っている



購入商品 すべて 52.94 ポンド(約 10,600 円)



冷凍「ゴードチーズ&マッシュルームの焼売風」2個 12ポンド(2400円)



ソティしたマッシュルームとゴードチーズがたっぷり入って濃厚な味

冷凍「スタッド ターキーブレスト ベーコン巻」13ポンド(2600円)



淡白なターキーと脂のあるベーコンとの相性は抜群

冷凍「ラムのすね肉の煮込み」12.99 ポンド(2600 円)



加熱の仕方がユニーク シールに穴を開けてオーブンに入れ、しばらくしてからシールを剥がす
180℃のオーブンにも耐えられる耐熱用のシールを使用
ラムの独特な臭いはあまりしない ソースが抜群おいしい

チルド「豚の骨付きリブのロースト」7.95 ポンド(1600 円)



豚の骨付きショートリブのローストは、身は骨からホロリ剥がれる
見た目もおいしいそうだ。かすかに醤油の風味がする

チルド「プディング」7 ポンド(1400 円)

煮詰めたソースを柔らかいケーキの上にかけるデザート



下に残ったソースをケーキの上からかける

クリスマスシーズンになると雑誌の表紙にも載る代表的なスイーツ



ロンドンのCOOKでは、電子レンジを使う「レディ・ミール」を研究したが、クリスマスを前に、オープンメニューに絞り研究した。しっかり細かいデータ取りもできた

一足早いクリスマスを迎えた

これで、「エジンバラオープン肉地獄第2弾」は終了

明日は、マークス&スペンサー シンプリーフードに戻り

「オープン地獄第3弾」を報告します

「マークス&スペンサー シンプリーフーズ」①

私が注目するイギリス小売業

M&S2015 年決算

Marks and Spencer site より annual report 2015 <http://annualreport.marksandspencer.com/>

Store numbers

UK 店舗数 852 増減+54

M&S.COM 店舗数 520 増減+22

INTERNATIONAL 店舗数 480 増減+25

TOTAL 店舗数 1852 増減+101

* イギリス国内に「シンプリーフーズ」などの小型店、ネット販売が好調

Income Statement (£m)

売上 2015 年 10,311.4 2014 年 10,309.7

前年比 100.0%

営業利益 2015 年 701.3 2014 年 694.5

営業利益率 2015 年 6.8% 2014 年 6.7%

金融利益 2015 年 15.5 2014 年 25.0

財務費用 2015 年 116.8) 2015 年 139.1

税引き前利益 2015 年 600.0 2014 年 580.4

税金 2015 年 118.3 2014 年 74.4

年間利益 2015 年 481.7 2014 年 506.0

* 注目するのは、営業利益の高さ、ビッグ3が苦戦する中 6.8%を確保している

* 店舗数を 100 店舗増やしても、売上は前年並み 大型店の落ち込みを小型店でカバーするためには百店舗単位で出店しなければならない

* イギリス国内の消費の落ち込みは深刻

イギリス「チルドレディ・ミール戦争の決着がついた」

マークス&スペンサーの一人勝ちであると見た！

モーニングストリートの「マークス&スペンサー シンプルフーズ」を視察

COOKから歩いて1~2分の至近距離だが、お互い共存している感がある 店の大きさは200坪程

お客は「チルドレディ・ミール」と「冷凍レディ・ミール」を客はうまく使い分けている

隣は、M&Sのドラッグストア 前はバスの停留所になっている抜群の立地

見た感じ中間層以上が住む地域 金曜日の午前中だが客はよく入っている



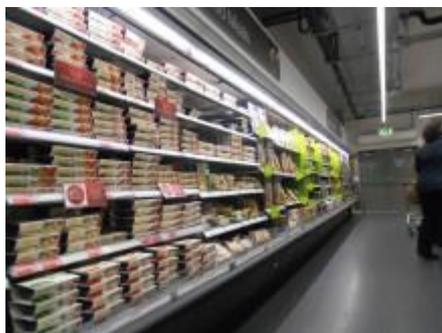
入口は野菜、くだもの売場

野菜、くだものはSMIにとっては必須アイテム



青果売場を過ぎれば、チルドのレディ・ミール売場

通路の両側にチルドのレディ・ミールがぎっしりと積まれている



他の店に比べて陳列量がまったく違う

同行した方から「なんだ この店は！」と驚きの声が漏れる

相変わらず迫力のある「チルドレディ・ミール売場」だ



陳列ボリュームもさることながら、キッチンと整理されている

11 時頃であったが、スタッフは、ケース清掃などの売場のクリンリネスを行っていた
アジア、日本コーナーも

生鮮食品のオープンメニュー



生鮮食品の加工品コーナー

生ものをトレーに詰めただけの商品は少ない

魚は、生魚のスキンパックやスモークのスキンパックが多い

肉は、全品ガス置換

調理品など加工度を高めた高付加価値商品の品揃えが非常に多い

ドライ食品は絞り込まれている

商品のフェイスも狭い

基礎調味料よりソース類が多い



ワイン、パンは充実している

インスタアベーカリーの売場



小型店であるがパンは焼いている

販促方法「25%オフ」



「2個3ポンド」のバンドル販売

「半額セール」

ロンドンの店では「2個買えば1個サービスセール」を行っていた



購入商品

オープン商品 8 品を購入

購入金額は合計 38 ポンド (約 7600 円)

家庭では普通こういう買い方はしない



クリスマスシーズンであるせいか、肉類のオープンメニューをよく売り込んでいる

イギリスでは、生鮮食品を生から調理する機会が減っているようだ

冬に向かっていることもあり、レディ・ミールも電子レンジ対応からオープン対応の品揃えに強化が目立つ

「マークス&スペンサー シンプルフーズ」のオープン商品

肉だけでなく、野菜のオープン商品も買ってみた

今回のテーマは「オープン商品」であるため、電子レンジ対応商品は遠慮した

アルミトレーに入り、ガス置換、トップシールの商品を優先した

トレーの中がどんな状態であるか、包材の特徴を調査

キッチンはこの状態

商品分析は大変である

しかし、オープン商品は、「温度と時間」をセットし、放り込んでいれば安心

あとはできるのを待つだけだ 調理はいたってシンプル

出来上り状態、中心温度を計り記録する 試食して感想を書く 大変な作業だ



①チルド 鶏肉とホーレン草とネギのオープン焼き



衣はパリッとしていて、脂っこくなく、パイを食べている感じ
ネギの香りがとても良い
これは日本人の好み

②チルド バーベキューチキン



ソースの小袋が別添
生肉の上にかけてオープンイン
美味しそうな出来上り

③チルド 丸ムネ胸肉のバターロースト（骨抜き）



アルミカップの中にはかなりの鶏脂が出ている
かなりの肉厚、皮はパリパリ、中はジューシー
バター味だけでもおいしいが、持参した醤油を少し垂らせば絶妙

④チルド トマト&レモンチキンのロースト



トマトの香りとレモン果汁が効いている
さっぱりとした味

⑤チルド スタッフドチキン オープン焼き



焼く前は中は生の状態
イギリスのパン粉のオープン焼きは、肉も魚も中はこんな感じ
日本では考えられない商品だ
しかもそれがおいしい

⑥チルド ミックス野菜のロースト



バジルオイルが別添
味を付けずそのまま食べれば、野菜の味が引き立つ
蒸し野菜のようにになっている

⑦チルド 骨付きハムのロースト（アルミトレー 箱入り）



骨付きハムにクランベリーがたっぷり入ったソース
ソースは甘く複雑な味 はじめての味

⑧チルド ラムの煮込みフレンチ風



袋に調理済みが入っている
ラムのいやな臭いは一切しない
ラムのソースが絶妙 ソースで野菜を煮込んでもおいしそう

どれもお皿に盛り付ければ、ちゃんとした一品料理だ
クリスマスシーズンであるため、肉料理、魚料理が充実している
オーブン焼きは、揚物と違い、脂が落ちるので胃にやさしい
思ったほどつらくない

エジンバラの「ウェイトローズ」①

ウェイトローズは、「英国王室ご用達の店」として定評があるが、それほど高級食料品店であるという印象はない。

中間層が気軽に買い物ができる店だ

waitrose 決算

Johnlewis partnership site より annual report 2015

<http://www.johnlewispartnership.co.uk/financials/financial-reports/annual-reports.html>

Store numbers(店舗増減) 2015 年

Waitrose 336 stores (33 New stores, 2 Closed, 2 Relocated)

John Lewis 43 stores (3 New stores)

Income statement(£m)

総売上高 2015 年 10,942.6 2014 年 10,171.5

前年比 2015 年 107.6%

売上(食品?) 2015 年 9,701.0 2014 年 9,027.8

売上原価 2015 年 (6,426.9) 2014 年 (6,008.9)

粗利益 2015 年 3,274.1 2014 年 3,018.9

営業管理費 2015 年 86.1 2014 年 74.2

例外項目前営業管理費 2015 年 (2,917.9) 2014 年 (2,622.2)

例外項目前営業管理利益 2015 年 442.3 2014 年 470.9

例外項目 2015 年 7.9 2014 年 (47.3)

営業利益 2015 年 450.2 2014 年 423.6

営業利益率 2015 年 4.1%(4.6%) 2014 年 4.2%(4.7%)

エジンバラ モーニングストリートのウェイトローズ

店の大きさは 600 坪程のスーパーマーケット業態

魚と肉、加工肉、チーズは対面販売



青果売場



ジャンボマッシュルーム

詰め物をしてオーブンで焼かれることが多い

チルドレディ・ミールコーナー



加工品コーナー

ドライ食品コーナー

「英国皇室ご用達」などで有名な、ウェイトローズの商品は、アジアやイオンでも販売されている



最近日本でも、成城石井、明治屋、北野エース、カルディなどの輸入品が売れている

理由は簡単

スーパーマーケットには品揃えが少ないからだ

生魚の対面売場 魚種は多くない



肉の対面売場

ここで注目するのは、魚、肉、加工肉、チーズの対面売場以外の商品は、全てアウトパック商品であること

しかも、真空パック、スキnpack、ガス置換により、賞味期限が1週間程度と長いこと
日本の中型SMの未来かも知れない

加工肉売場でおもしろいものを見つけた「牛タンのハム」

牛タンハム 100g切り売りしてもらう



特に白い部分がおいしい

クリスマス オレンジ風味のハム



これも 100gカットしてもら

女性スタッフの包丁さばきが素晴らしい



端っこは試食させてくれた

エジンバラのチェダーチーズ

針金でカットする

100g注文したが、145gもあった まあかわいいから許せる



145g 1.74 ポンド(約 350 円)

乳製品は安い



購入商品

ウェイトローズの購入商品 53名(約11,000円)

ここでは、オードブル用生食商品と魚のオープン料理を中心に購入
ハムやチーズの量り売りは、無駄がなくて便利



チルド ザニガニのむき身パック

ボイルされたザニガニのむき身 ボイル海老より赤色が鮮やか



ボイルされたザニガニが100尾程入れられパック

サラダのトッピングなどの使われる マヨネーズ、オランダーズソースによく合う
エビに比べて旨み強い

チルド クリスマスハム 65g 1.6ポンド

表面にオレンジが張り付けてあったハム



牛タンハム 110g 2.52ポンド

チルド ロースハム 45g 0.9 ポンド

一般的なハム



チルド スコットランド産のチェダーチーズ

表面をよく見ると白い斑点が浮いてきている、発酵が進んだチーズ

セミハードチーズなので、薄いスライスより、厚めのカットの方がいい
味は濃厚 すすめられた価値あり

チルド スモークサーモン ブロック

皮つきのブロック



チルド ブラップディング

血の入ったソーセージ 電子レンジで加熱して食べる

生臭くなく、食べやすい

チルド ハギス

羊の内臓を、羊の胃袋に詰めて加熱したもの 身は崩れやすく、ポロポロとしている
好みは分かれそうだ



売場を見ていると、地元の老人の女性が話しかけてくる

ハギスの食べ方を教えてくれた

お土産用の缶詰めも買う

チルド売場のハギスを案内されたついでに、缶も紹介してもらった

購入した商品で「冷製オーブル」をつくる

器はプラスチックまな板 ブルゴーニュの赤ワインでいただく

ザニガニは野菜サラダとよく合う

手前の黒い円形のものが「ブラックプディング」そのうえが「オレンジハム」と「ロースハム」

手前が「牛タンハム」奥が「チェダーチーズ」

スモークサーモンやローストビーフもあってもよかったが、おいしくいただいた



スコーン

日本で食べるスコーンは固いが、スコットランドの物は柔らかい

カフェで食べたものも同じであった 普通、ベリー系のジャムやはちみつを付けた食べる



フランス ブルゴーニュ赤ワイン

サラッと飲みやすい



エジンバラのライト地ビール

アルコール分が少なく、少し黒みがかったライトビール

私はラガービールは好きではないが、これは飲みやすかった

ウエイтроーズの「魚のオープンメニュー3品」



チルド タラのコロッケ オープン焼き

タラをほぐして、中にチーズを入れてパン粉を付けたもの



サクサクとした食感

淡白なタラとチーズの濃厚さが絶妙

チルド タラの包み焼き

タラを春巻きの皮のようなもので包んだもの



衣の包まれたタラのグラタンのよう

ホワイトソースとタラの組み合わせがよくおいしい

チルド サーモンのバター焼き

輪切りのサーモンの骨を抜き、そこにパン粉を付け、バターを載せたもの



シンプルな料理だが、サーモンは脂がよく乗っている

醤油を少し垂らせば最高

体の感想は、「軽く食べやすく しかもおいしい」

タラは淡白な魚だが、チーズやバター、ホワイトソースと組み合わせることで味が深くなる

イギリス人は「フィッシュ&チップス」しか食べていないように思われているが、そんなことはない

ちゃんと美味しい食べ方を知っている

イギリス人を代弁して一言いわせていただければ、「ナメないでほしい！」

魚料理はどれも、「骨なし」であった 生の魚も「骨なし、皮なし」が殆ど

こうしたことも見習う必要がある

日本では、魚の需要が減っていますが、

需要掘り起しのヒントは

「魚料理ができなければ、ただオープンに入れればいい」これが答えだ

3. 低所得者層が住む地域の「ALDI」「LIDL」を視察 エジンバラ ゴーギー通りの「ALDI」

エジンバラの「ヘイマーケット駅」から、ダルリロードを進み、30分程歩きゴーギーロードへ向かえば、「ALDI」「RIDL」の2店舗を視察できる



道を挟んだ反対側は、2000坪ほどの「セインズベリー ハイパーマーケット」
ALDIやRIDLのようなハードディスカントは、よくスーパーマーケットやハイパーマーケットの近くに出店している
店を見た感想は、ドイツの店と殆ど変わらず変化がない
イノベーションが見られない



入口を入れば、左に菓子売場、右はパン売場



ホールセールのパンがギッシリと積まれている

続きは、野菜、くだもの売場

このレイアウトは、ALDIもRIDLの同じだ



第2コーナーから第3コーナーまではチルド売場

チルド、ドライ食品売場

「ボックスストア」とは、箱ごと商品を陳列することからこの名前が生まれた



包装もカットしやすくなっている

魚は殆ど加熱済み商品



チルドの生魚は、「スキンパック」が主流

第3コーナーから第4コーナーに壁面はチルドケース

左側は、冷凍食品売場



牛乳 2ℓ 0.75 ポンド (150 円)

ALDI RIDLが出店すると、その地域の牛乳価格が一時下がる



視察の感想

今年5月にミュンヘンの店を見ているが、売場も商品もあまり変化がない

ALDIのオーナーの親族は、アメリカの「トレーダージョーズ」の大株主でもある

コモディティの安い商品だけでなく、「トレーダージョーズ」のような商品があれば、もっと楽しく買い物ができるような気がする

購入商品

これだけ買って、8.84 ポンド (約 1800 円)

やはり安い



チルド グリル野菜セット

25cmはある大きさのグリル野菜セット これだけのボリュームで、なんと、1.39 ポンド (約 290 円) と安い ジャガイモ、人参は甘味が強い



切り方は荒いが、ボリュームたっぷり
切る手間なし、オーブンに入れれば、料理の手間なし

チルド ハギスの鶏肉巻きロースト

ハギスを鶏のムネ肉で包んでソースを絡めたもの

包装されている黒いトレイは、そのままオーブンに入れられると書いてある



トレイは溶けていないが、トップシールの残りが溶けている
ソースはイマイチだが、手が込んでいる

チルド タラのロースト

たらの生フィレにパン粉を付けたもの

焼く前の状態は生タラ



フィッシュ&チップスの「タラのロースト」

イギリスで有名な「フィッシュ&チップス」の白身魚は、日本で食べられている「白身魚フライ」だと思っている人が多いが、実際は、「タラのロースト」の方が多く使われている（まったくない訳ではないが）

イギリスでは、日本のようなディープフライ（油で揚げる）メニューは少ない
その代り、オーブンで焼くメニューが多い
日本も、将来はこうなるのではと予想する
最近では、そうしたオーブンも発売されている
オーブン焼きの方が、おいしく、ヘルシー

エジンバラ ダルリ通りの「LIDL」

エジンバラで、「LIDL」のものすごい変化を見た！

一言でいえば「従来のLIDL(ALDI)と「米トレーダー・ジョーズ」をミックスしたような店」

実は、今年5月に、ドイツ ミューヘンの「LIDL」は見ている

スーパーマーケット「REWE」を挟んで、「ALDI」と「LIDL」が出店している地域だ

売場が広くなり、生鮮商品が増えている印象はあった

そこでも書いたが、「ALDIに比べて「LIDL」を高く評価した

「ALDI」は大きな変化は見られなかったが、「LIDL」は大きな変化があった

LIDLは何を目指しているのか？

LIDLは、ドイツの小売業「シュバルツ」の傘下

単独の決算発表はないが、高利益企業であることは想像がつく

店の大きさは450坪ほど、ALDIに比べて2倍は客が入っている

同じような「ボックス・ストア」「ハードディスカウント」であることから、正直あまり期待はしていなかった

この地域は、客層から見て低所得層～中間層が住む地域



道の反対側には、「コープのコンビニ」

地域は、低所得者が住む「ALDI」から、ハイマート駅に戻る途中の地域

低所得者層が減り、中間層が増えている地域

入口を入れば、いきなり「インスタアペーカー」のパンのバラ販売

ミュヘンのLIDLは、パンのバラ販売のコーナーしかなかったが、この店は焼き立てを提供している



キャスター付きのオーブンを売場に移動して補充している

売場の一部を囲い、この移動式オーブンでパンを焼く

たぶん成形済みのパンを焼いているがけだが、その量が半端ではない

補充中に2台、バックに2台と4台のオーブンを稼働させている

日本では、中古が店のインスタペーカリーは赤字が多いが、この仕組みだと一人でオペレーションができる



放熱中の焼きあがったパン

青果物の陳列量も半端ではない



壁面の野菜売場

肉は、特別な肉を専用の冷蔵平ケースで販売



壁面は加工品

チルドのレディ・ミールも充実している



ここまでは、ドイツの「LIDL」と同じ

ここからが、大きな変化

黒と白のパッケージの「DELUXE」コーナーが出現

チルド、冷凍、ドライの3温度帯でコーナー化されている

チルドの「DELUXEコーナー」

特別な加工食品やデザートが並ぶ



冷凍食品は「DELUXE冷食」を6尺ケース6本で展開



かなり売場が拡大している

ジビエや伊勢海老、フォアグラなどの高級食材が並ぶ

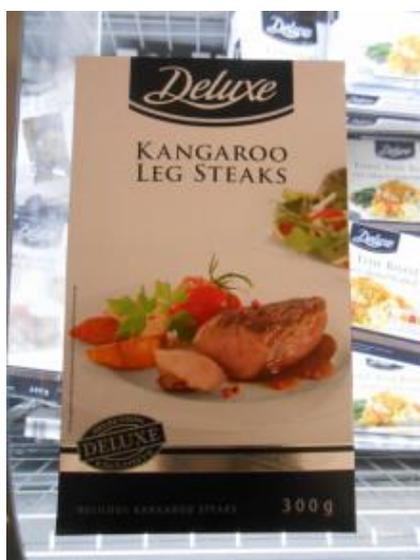


高級感漂う白と黒のパッケージ

シカ肉のステーキ



カンガルーのステーキ



熊の肉



ロブスター



エビの天ぷらまである



ドライ食品の「DELUXEコーナー」



6種類の動物のレーバーペースト

牛乳売場



DELUXEコーナーは、まるでトレーダー・ジョーズを見ているようだ
それにしても、よくこれだけ商品開発ができたものかと関心
おもしろすぎる！
これが、客が押し寄せる理由

分かっていたら3日間位通ったが、最終日でもう時間がない
実の残念！
もし、エジンバラに行かれる機会があれば、ぜひお薦めの店

購入商品

最終日であったため、さっと見て観光しようと思っていたが、それどころではない
今回楽しみにしていた「スコッチウイスキーエクスペリエンス」を諦め、商品調査と試食にすることにした

LIDLの商品



合計 約35ポンド(約7000円) 高額品ばかりを買っているのだからこんなもんかもしれない 「DELUXEシリーズ」を導入することで、客数、買上点数も平均単価もアップしていることは確実

チルド ビーフボール

牛肉をボール状に丸めたもの 焼いても、煮てもいいため、プラトレーを使用 そのままオーブン入れてみたが、やはり溶けてしまった



時間通りオーブンで焼いて、ラムのソースを絡めてみた 牛肉 100%であるため少し硬いが、味はいい

チルド ミンス（ミンチ）パイ

イギリス、オーストラリア、ニュージーランドでよく食べられている「ミートパイ」以前、ダスキンを展開する、オーストラリアの「フェイスパイ日本上陸」をブログで紹介した

現物を見ると、日本の物とはボリュームが現地のもものと違う

日本式のミートパイが定着するかどうか



牛肉のチャンク（小さめに切られた肉）をデミグラスソースで煮こんで、パイに詰めたもの ずっしりとボリュームがあり、柔らかい牛肉の食感もよい

チルド 牛肉の包み焼き

厚切りの牛肉をパイ生地のようなもので包んで、オーブンで焼いたもの



厚切りの牛肉が蒸されたような状態になっている

仲間で火が通っているが、意外と柔らかい ポリュームも十分あり、ディナーでも十分使える

チルド ムール貝

スコットランドはムール貝の産地でもある

レストランでは、バケツのような容器で出される

ピリ辛に味付けされ加熱されたもので、電子レンジで加熱する



ムール貝の味付けは、同じ「DELUXEシリーズ」で、チルドと冷凍で売られている味は日本で売られているものとあまり変わらない

チーズ類

スコットランドのセミハードチーズ「ブルー」「チェダー」チーズのブロック

イギリスのチーズは安い



お土産用のリキュール、ウィスキー入りチョコ 土産物の定番



スコットランドの紅茶

実に楽しい買い物ができる

ローストチキン専門店

最近イギリスで話題の鶏専門店「Nando's」に行ってみた

アパートのすぐ近くのローストチキン専門店「Nando's」



ローストチキンで有名な店

100席ほどある三分の二くらいが客で埋まっている繁盛店

テーブルに案内されると、テーブル番号の札が立てられる

メニューから選び、カウンターでテーブル番号を告げ代金を払う仕組み

テーブルに座っていても注文はできない



「シェアリングプラッター」19.95ポンド

「シーザーズサラダ」6.55ポンドを注文

1ポンド＝約200円 合計約3300円

シェアリングプラッターは「ホールチキン(1羽)」と「サイドディッシュ2品」「ソフトドリンク2」がセットになっている

ソフトドリンクはドリンクバー

ホールチキンは、辛い順に5段階の味付けの中から選ぶ

塩味のノーマルを注文

サイドディッシュ2品は、ポテトフライとマッシュポテトを注文

料理が出来上がった 出来上がった料理はテーブルに運んでくれる

鶏の大きさは1.5kg位のサイズ

丸鶏を開き半割し、さらに胸とももにカットした四つ割り

グリルで焼いた焦げ色が食用を誘う

サイドデッシュは、イギリス名物の「フライドポテト」と「マッシュポテト」

「マッシュポテト」はチーズが入っていて、クリーミーでおいしかった

塩味も丁度いい



鶏の表面をグリラーで焼いてあるため、表面はパリッと香ばしい

中はジューシーで実によくできている

特に胸肉はネチネチした食感でおいしかった

添加物は使っていないようだが、日本では味わったことのない食感

今回は、某食品メーカーの役員と同行

すかさず、中心温度を計って、製造方法をいろいろと話し合う

店内の厨房設備を見ながら、ほぼ作り方を解明したがやってみないと分からない

日本で試作してみたいと思う たぶん似たものはできあがるはずだ

しかし、店でどこまで加工しているかは分からない

ソースは好みでいろいろと選べるが、そのまま塩味でいただいた方が肉の味がよく分かる



サイドメニューのシーザースラダ

スコットランドは緯度が高いため、葉物野菜は輸入に頼っている

しおれていて鮮度はよくない

これで 1300 円は高いが仕方ない



もっと丁寧に食べなければいけないが、一応完食
脂っこさがなく、胃に負担がかからない

ふと気付いたこと

入口で席の案内を待っていると、係りが来て入口付近の席に案内される
周りを見渡すと、なぜか東洋人(黄色人種)ばかり
後から入ってきた白人は奥の席に案内される
さすが、イギリスは人種隔離を行っている
ナメないでほしい

エジンバラ市内散策

スーパーマーケットめぐりと、オープンメニューの研究は終了

朝3時起床、夜8時消灯と、ハードにがむしゃらに店を回り、商品調査を4日間続けた

同行者(食品メーカー専務)は、個々の商品の調理方法、原材料、添加物まで辞書を片手に調査
今までにない貴重な資料ができた

せっかく、エジンバラまで来たので、1日は観光に充てる

エジンバラ市内散策

新市街からエジンバラ城を見る

ご存じの通り、エジンバラ城は「ハリーポッター」のモデルになった城

時間がないので、新市街から旧市街まで徒歩でさっと回る



エジンバラ城～王宮までのジオラマ

ヨーロッパではどこもそうだが、王宮の近くの旧市街は徒歩圏だ

街を歩くとこんな土産物屋のショーウィンドウも



オランダの健康食品店



市内中心地近くの昼間の「クリスマスマーケット」
夜になると電飾がキレイだが、身に来る時間がない 名物フィッシュ&チップスの店
何百もの店が出店している



民芸品店



キャンドルの店



チョコレート専門店

チョコファウンテン



バグパイプを吹く人

あちこちにいる 撮影はタダではない チップが必要



ついでにアップも撮っておく 別にどうでもいいが

こんなメリーゴーラウンドも

これは、回転すると雪が舞うようになっている メリーゴーランドや観覧車が設置される
子供の笑顔が印象的



途中で、ドイツのホットドックを食べる

なぜ、ドイツなのか、食べたかったから

「WHO発言の影響はありますか？」と訪ねると

「まったく、馬鹿げた発言 売上には全然影響ないわ！」とケロッと答える



女性スタッフの愛想がいいが、商品を手渡す寸前に、手を引っ込めて「代金を先に支払え！」と言う

食い逃げ防止？ そう見えたのか

ナメないでほしい！

同行者はなぜか、ピクルスばかりをほめる

ドイツの白ソーセージを焼いてパンに挟んだもの

パリッとしておいしい



エジンバラ城近くのウィスキー専門店へ向かう

教会の前が「ロイヤルマイン ウィスキー」歴史のあるスコッチウィスキー専門店



松本の「摩幌美」のマスターが紹介してくれたミスターマイクを訪ねる

私のお土産は「竹鶴17年 180ml」を持参

少しやり過ぎ感があったが

年数を見て「これは貴重だ！」と喜ばれた

ちなみに店には、「竹鶴」と「響」のノンエイジも陳列ケース最上段に品揃えされている

マイクのお土産に、貴重なウイスキーをミニボトルに分けてくれた

感謝！



現地で買ったかったスコッチウイスキーは、竹鶴政孝がスコットランドで勉強した、

「ロングモーン蒸留所」の「ロングモーン19年」

と同じく修業した「ヘーゼルバーン蒸留所」の「ヘーゼルバーン」の2本

2本とも品薄でなかなか手に入らないという

ロングモーン19年はなかったが、たまたま1本あった

「ロングモーン15年」50ポンドを購入



同行者は「ヘーゼルバーン」を購入
重くなるので、ヒースロー空港の免税店で買おうと思っていた
後で分かったことだが、どこの免税店でも「ロングモーン」と「ヘーゼルバーン」は置いてなかった
思った時に買わないと後で後悔する

エジンバラ城に向かう左側には「スコッチウイスキー博物館」
最終日にゆっくり訪れようと思っていた



エジンバラ城の入口

ここも最終日と思っていたが
結局「LIDL DELUXE」につかまってしまい、アウト！
「エジンバラ城」は「LIDL DELUXEの魅力」に負けた！

有名なスコットランドの「忠犬ハチ公」
エジンバラ城から旧市街に向かうと犬の銅像が見えてくる



「グレイフライアーズ ボビー」

「話は、イギリス産業革命当時の話、飼い主は警察官のグレイ

グレイはいつもボビーと行動していた

グレイの死後、ボビーは毎日墓が開門される10時に、グレイの墓に座り込んでいた

それがエジンバラで有名になった

ボビーは自分が死ぬまでの14年間 主人の墓を守り続けた」

という美しい話

奥のレストランは、ボビーに餌を与えたというもの

旧市街を回り、ハイマーケット駅近くのアパートに帰る



それでも、スコットランドまで来たので、スコッチウイスキーの蒸留所は訪ねたい

2日目に、インフォメーションで、「森林ハイキングと蒸留所1カ所だけを回る1日ツアー」を申し込んでいた

蒸留所だけを回るツアーは今のシーズンはないらしい

ハイランド地方 森林ウォークキング & スコッチウイスキー蒸留所ツアー

「森林ウォークキング & スコッチウイスキー蒸留所バスツアー」に申し込む

ツアーの集合場所に向かう途中の横断幕

太鼓道場 ここでも日本人気は高い



集合場所のカフェでスコーンとカプチーノの朝食

スコットランドのスコーンは柔らかい

ツアースタート

私たちの他に米国人らしきカップルが一緒 合計4名

ドライバーがガイドを務める

「もしカップルがいなかったら、独占大名ツアーであったのに」と思う

ドライバーはマイクで話続ける

会話が面倒なので一番後方の席に座り、前のカップルに対応を任せる

男性は無口で殆ど話さないが、女性は積極的

今は使われていないが、相当古い鉄の橋らしい



羊が放牧されている景色を見ながら、ひたすら2時間も走る

2時間かけて、ついに目的地に到着

「ここで降りて、森林ウォークと滝を見に行く」と言う

外は土砂降り「PASS」して車内で待つ

こちらの人は、土砂降りでも傘をささないで、フードをかぶるだけ



こんな景色は、私が生まれて南信州に比べたら普通

2時間のかけてこの景色か？

ナメないでほしい！

日本にはない植物？

さらに1時間かけて、次に向かう

小高い丘に登ると「QUEEN'S VIEW」と書かれている



河が見えるだけ

こんな景色は、俺が生まれた天竜川や三峰川の近くにはいくらでもあるわ

「お姫様の景色」くらいどこにでもあるわ

ナメないでほしい！

カップルはえらく感動している カップルは何でも感動する 単純



「ホットサンド パニーニ(チーズとドライトマト)とパンプキンスープ」の昼食

サンドイッチはパリパリと美味しいが、パンプキンスープは辛めだが、体が温まる



途中の景色

ここまでで、朝9時にスタートして午後1時
たいした見どころもなく4時間過ごす
バスに乗っている時間が長すぎる
何か無駄な時間を過ごしてしまった感

さらに1時間かけて、やっとスコッチウイスキーの「DEWAR' D」蒸留所へ到着
ブレンドドウイスキーの「ホワイトラベル」で有名な蒸留所
ブレンドドウイスキーとは、各地のウイスキーを集めてブレンドすること
「まさか、他の蒸留所のウイスキーをブレンドするだけの工場では？」
と疑問を持つ

ここまで来て、ウイスキー樽だけを見せられても



一応、ピートを焚き麦芽を乾燥させるときに使う煙突は立っているが、使われている様子はない



しかし、もうここでは麦芽をピートで乾燥させてはいない
スコットランドでも昔ながらの製法は少なくなっている

大きな川の隣に工場うい建てるのは常識



樽を保管する倉庫
こういう景色がいい

樽を運んだという蒸気機関車



まず博物館を見る



歴史を感じさせる年代もののスコッチが並ぶ



製造段階の臭いが嗅げる設備
これはおもしろい



3本の中から1種類だけテイastingできる
ここで蒸留されているシングルモルトの「ABERFELDY12年」を飲む
マイルドで飲みやすいモルトウイスキー

3時から、ガイド付の工場見学がスタート(これは別料金)

さあ、工場見学スタート 日本語のガイドもある

いきなり、写真撮影禁止のマークが…

ここまで来て写真が撮れない…

無言 不機嫌になる

「どうせピートは焚いていないし、買った麦芽で蒸留しているでしょ」

「蒸留方法などどこも同じ」と自分を慰める

ナメないでほしい！

後で分かったことだが、発酵室では発酵樽の蓋を開けて中の様子や臭いをかがせてもらえる

そこで、フラッシュをたいたりすると、爆発が起こる可能性があるから、写真撮影は禁止らしい

最後に樽の保管倉庫へと向かう

ここからは、写真撮影OK



樽は3段に積まれている

木造の天井には白カビが生えている



ハイランドの樽



ローランドの樽

1年で2%ずつ天使に飲まれる

20年たてば40%近くも飲まれてしまう



最後に樽から出したシングルモルトも飲ませていただく

1987年 28年物

こらはスゴイ！

これ1杯で、今までの、無礼千万すべて許す！

もう「ナメないでほしい」などとは言わない

ハチミツとバニラをミックスして煮詰めたような濃厚な味と香り

最高である

この一杯でいきなり機嫌が治る

下種な話をすれば、「ブラック ボウモア42年」現地ではワンショット6万円也

これだとワンショット1万円~2万円と言われてもおかしくない

このツアー代金1万円は安いものだ 十分元は取れた

テイastingグラスは、お土産にいただける

今もグラスの底にその香りが残る



お土産に「竹鶴17年」を渡す

やり過ぎ感があったが、おいしい1杯を飲ませてくれたお礼で

あまり知らないようだが、「ああ、奥さんはスコットランド人？」と聞かれるので、少しは知っているよ
うだ

「ワールド アワード」を2年連続で取っているから、ネットで調べて！」という

お土産に、シングルモルト「ABERFELDY12年」を買って帰る

ブレンド用なので、たぶん他では売っていないもの

貴重な1杯を飲ませていただいて感謝！

JALの今月号機内誌に「アイラ島のボウモア蒸留所」が載っている

ボウモア蒸留所の説明がされている

実は、「ボウモア蒸留所」は赤字続きで、昔ながらの蒸留方法が取られていたが、閉鎖寸前であっ
たが、日本のサントリーの支援(子会社化)で、現在も昔ながらの製造が継続できている

日本の企業がスコットランドの蒸留所を救ったという、美しい話



鳥居さんのスコットランドに対する感謝の表れかもしれない

エジンバラの食品小売業とオープンメニューまとめ

帰国して1週間以上になりますが、
エジンバラの食品小売業の解説50ページ、商品研究42ページ(非公開)
合計92ページのレポートができた
2人でよくやったなと思っている
私の一番の驚きは、
・「LIDL」の大きな変化
・「COOK」の商品の出来映えの良さ
・「M&S」のレディミールの好調さ
・「ウェイトローズ」SMとしての方向性
・「オープン商品」は「揚げ物」より、ヘルシーでおいしいこと
などが勉強になった

エジンバラの食品小売業のクリスマス特集

チルドレディ・ミールに注力した「M&S」のクリスマスパンフレット

表紙は表と裏で、印刷が逆さまになっていて、中身も目的に応じて逆さま



オーダー用のページ

チルドのレディ・ミールはすでに当たり前になっている

得意のチルドミールを訴求



魚料理

チルドデザート



冷凍食品専門店のCOOKのクリスマスパンフレット



表紙にあるとだけに、今年の売り込み商品とみた
冷凍メイン+8品のサイドメニュー ジャスト100ポンド(21000円)
欧米のクリスマスは、日本の正月と同じ盛り上がり
日本の「重箱おせち」と考えれば、それほど高いものではない

このセットを買うだけで、こんな、ファミリークリスマスをイメージさせている
日本のチラシは、商品ばかりでこうした人物シーンの写真が少ない
実に上手な販促だ



冷凍デザート

冷蔵庫解凍、アイスクリーム、オープンメニューとバラエティに富んでいる

スーパーマーケット「ウェイトローズ」のクリスマスパンフレット



上質スーパーマーケットとだけに、加工食品よりも素材を訴求
素材の良さや健康を訴求したページ

ヘルシーサラダのレシピー



子供とつくる料理を提案

「家庭でつくるクリスマスメニュー」を提案

それぞれのポジショニングに合わせた、自店の強みを生かしたパンフレットであった

コーヒーの飲み方が変わってきている

カフェに置かれているコーヒーシロップ



「COSTA」コーヒーのコーヒーシロップセット 6ポンド程

帰国したら試してみようと思う

日本では、CVSやSMでコーヒーを扱っているが、カフェに比べて選択の幅が狭い

将来的には、カフェと同じマシンを使い、何種のものコーヒーを提供する時代が来る
好みのコーヒーがないせいか、CVSでコーヒーを買っている女性の姿をあまり見かけない

いよいよ帰国

ハイマート駅からトラムに乗り空港へ

朝5時30分 こんな景色の中トラムを待つ



空港まで5ポンド

検札がきてチケットをチェック チケットを持っていないと10ポンドらしい

エジンバラ空港へ到着

私の荷物の重量は24.4kg 同行者は24.3kg

偶然にも同じ

ちなみに、エコノミーだと20kgまでなので注意



ブリティッシュエアラインのラウンジのコーヒーマシン



この小さい機械で、12種類のコーヒーが選べる



さらにサイズを2種類選べる

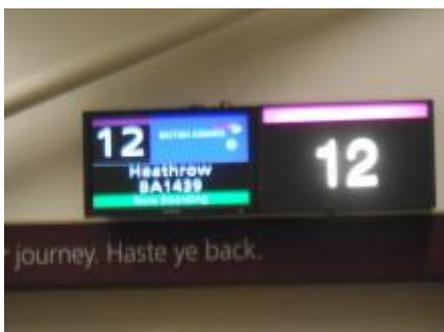
2枚目の写真を見るとエスプレッソの量が増えている

種類とサイズで24通り

将来はコンビニもこうなるであろう

エジンバラからロンドン ヒースロー経由で成田へ

帰りは疲れているのですぐに時間が経つ



帰りの機内食

「チキン」か「パスタ」の選択

チキンは飽きるほど食べたので「パスタ」を選択



2回目の軽食

卵料理とマッシュルーム、トマトのソティ それにデニッシュ

イギリス人は、トマトジュースをおもしろい飲み方をする

トマトジュースに辛口(唐辛子入り)のウスターソースを混ぜて飲む

国内線では、CAがプラスチックグラスにトマトソースを注ぎ、その上からソースを入れ、新しいグラスを逆さまにして上にかぶせ、シェーカーのように振って混ぜている

何かカクテルを作っているようだ

名前が分からなかったのでオーダーしなかった

普通、タバスコ、レモンは分かるが、ペッパーウスターソースとの組み合わせは珍しい

早速、説明してCAにお願いする

これはアリ！

名前を聞くと「スパイシートマトジュース」だという

新しい味を発見！