

城取博幸の

タイ バンコクのスーパーマーケット見聞録

NO74

2016年2月

城取フードサービス研究所

城取 博幸

## タイ王国の概要

- ・ 国名： タイ王国（タイ語名： プラテート・タイ／英語名： Kingdom of Thailand）
- ・ 首都： バンコク（タイ語名： クルンテープ・マハーナコーン※／英語名： Bangkok）
- ・ 地理： 東南アジアの中心に位置し、国土面積は約 51 万 4000 平方キロメートル（日本の約 1.4 倍）ミャンマー（ビルマ）、ラオス、カンボジア、マレーシアと国境を接しています
- ・ 気候： タイは熱帯性気候です。年間の平均気温は約 29℃で、バンコクでは一番暑い 4 月の平均気温が 35℃、一番涼しい 12 月の平均気温が 17℃です。季節は 11 月～2 月の乾期、3 月～5 月の暑期、6 月～10 月のグリーン・シーズン（雨期）があります。
- ・ 人口： 約 6000 万人  
民族的には、タイ族が約 85%、中華系が 10%、他にモーン・クメール系、マレー系、ラオス系、インド系が暮らしており、山岳部にはそれぞれの文化や言語をもった少数民族が暮らしています。
- ・ 言語： タイ語 日常会話では地方によって方言があり、山岳部の少数民族は独自の言語を使用しています。観光地のホテルやレストランでは、英語も通じます。
- ・ 通貨： バーツ (Baht)、
- ・ 一人当たりの GDP： 5,674 ドル (2013 年)
- ・ 失業率 2011 年： 0.68% 2012 年： 0.66% 2013 年： 0.65% (推定値)
- ・ 輸出総額： 2012 年： 2,295 億 1,900 万ドル (対日輸出額、234 億 8,000 万ドル)
- ・ 輸入総額： 2012 年： 2,475 億 9,000 万ドル (対日輸入額、495 億 8,000 万ドル) 直接投資額 2012 年： 86 億 1,725 万ドル

出典：日本貿易振興機構 (JETRO)

タイ バンコクにいます 今回の日程は、

羽田→関西空港→バンコク→カンボジア プノンペン→バンコク→成田の予定

今回の目的は、

- ・タイの小売業の視察、カンボジアイオンの視察
- ・食品メーカーの包装技術と保存方法、低温物流は日本より進んでいるということで、その調査

- ・歴史は「戦場にかける橋」の見学

間違えて国際線ターミナルへ行ってしまった

てっきり、羽田発、関空経由の国際線だと思っていた

関西空港発バンコク行きで、羽田～関空は国内線を乗り継ぐらしい

こういうことがあるから早めに空港へ行くようにしている

羽田国際線の2月の展示は「お雛様」



間隔を開けているので、何か間が抜けた感じ

急いでフリーシャトルバスで国内線ターミナルへと向かう

60番の国際線乗り継ぎカウンターへと向かう

カウンターでの出来事

「もし関空～バンコクが席に余裕があれば、3席下さいとお願いする」

新人のスタッフらしく、何やらパソコンをパチパチやっている

先輩のスタッフとコソコソ「アップグレードができてる」という言葉が聞こえてくる

新人スタッフ「関西空港に確認してみます」と返事

「3席はムリ」との回答

「その代り、ビジネスクラスにアップグレードしてあります」

最初から、アップグレードしてあったみたいだ

最初に言って欲しかった

関空側は、何か、ビジネスクラスが不満で、3席を欲しがっている面倒な客のように聞こえたに違いない

最初から、「アップグレードしてあります」と言ってくれば、丸く収まったのに残念  
まあ贅沢は言わないが、出来れば来月にキャリーオーバーしてほしかった

国内線のため、近くのレストランで「親子丼」を食べる



期待したほどではなかった

それより、隣のカップルの男性は「親子丼大盛り」を頼んだが、どう見ても隣の女性の並と変わらないような気がする

外食のバックヤードはシステム化されて無駄がない

カウンターだけの店で、ホールを含め2名で回している



JAL のラウンジのコーヒーマシン

「ブレンド」「アメリカン」「エスプレッソ」「カプチーノ」「カフェラテ」の5種類  
カフェラテ、カプチーノには、「MILK COOLER」が必要（写真左）



最近、コンビニにもラテの機械が入ったが、すぐまた変更して種類を増やすことになるだろう 何万台もの機械がムダになる（写真右）

羽田発関西空港の最終便に乗る



関西空港に到着

ここで、2時間待たされる

ラウンジで軽食

「recolte」のトースターが置いてある



トマトジュースに入れる「タバスコ」「スパイスソース」もある

トマトジュースにスパイスソースを入れて、「スパイシートマトジュース」を作る  
イギリス人がよく飲むドリンク この味にハマる

アジアではあまり食べたくない「野菜サラダ」を食いだめしておく



関西空港0時40分発バンコク行き

深夜便は日付を1日間違える乗客が多いようだ

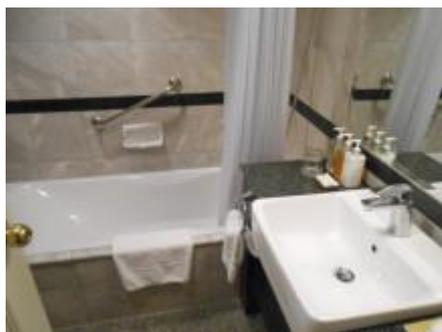


### 機内食の朝食

ご飯の炊き方が悪い 許容オーバーの米の量を炊いたので、熱量不足のご飯で柔らかい  
バンコク国際空港のイミグレまでは長い



空港からホテルまでタクシーを使う ナンバーの入ったチケットをもらい、そのナンバー  
の場所でタクシーに乗る ティップ含めて 300 バーツを払う  
ホテルに着いたのは早朝 6 時、アーリーチェックインとキッチン付きの部屋に変更  
1 泊約 10000 円になってしまったが、部屋は広く景色もいい  
こんな広いベッドはいらない



キッチンは広いが、オーブンはついていない  
アジアではあまりオーブンを使う料理は少ない  
バスタブはうれしい  
日本との気温差 25°C は体にこたえる  
風邪をひかないようエアコンを止めて仮眠

## B I C Cの研究

タイの小売業ベスト5 (2012年 単位:100万ドル 出所ジェトロ)

- 1位 セブンイレブン (日) 6,905
- 2位 テスコ (英) 5,307
- 3位 カジノグループ (仏) 3,681
- 4位 ホームプロダクトセンター (米) 1,123
- 5位 セントラルリテール (地元) 1,116

### 仏カジノグループ (BIG C) アジア事業から撤退

「仏小売り大手カジノグループは、傘下のタイ小売り大手「BIG Cスーパーセンター」の株式58・6%をタイの大手財閥「TCC」に約31億ユーロ (約1221・6億バーツ) で売却すると発表した」というニュースが飛び込んできた

カジノは2016年1月にビッグCの売却を正式に発表

売上第3位のカジノグループは、地元企業TCCとなる

### ベトナム事業も売却

2016年、Casino Groupは不動産や32店舗の「Big C」を擁するベトナムでの事業を含む非中核資産の売却を進める予定

### 写真はホーチミンの「BIG C」



それだけ、本国フランスの経営が思わしくないということだ

タイのカルフルを買収したカジノグループが、今度はアジア事業から全面撤退を予定している

フランスのハイパーマーケットのカルフル (中国事業は継続、インドネシアは名前貸し)、カジノグループが揃って東南アジアから一斉撤退することになる

今、ハイパーマーケットに何が起きているのか

ビジネスモデルが古くなっているのか

## バンコク プラトーナム地区の「BIG C」

サービスアパートメントの窓から「BIG C」の看板が微かに見える



見えているが、歩くと意外に遠い

道路の両側には屋台が隙間なく埋め尽くしている

これがバンコクだ 何かフィリピンによく似ているが、道路にはストリートチルドレンは見かけない

お惣菜を売る店



麺を売る店

お惣菜を袋に詰めて売る店

昼食時になると、ビニール袋をさげた人を多く見かける

タイの食品包装は、ビニール袋、発泡トレーのレベルだ



フルーツ屋 カットフルーツ、ジュースを販売

途中「マックスバリュ」の看板を見つける



ビルの地下のコンビニのような店

生鮮食品はあまり販売していない

インスタ製造の100円、50円の惣菜を売っていたが、外の強力な屋台と競合している

途中、タイ大手CPの経営するセブンイレブンを3件見つける

大小様々な大きさ



BIG Cが見えてくる

道の反対側には日本の「ISETAN」



BIG Cは2階部分

売場面積は 2000 坪ほどのハイパーマーケット

化粧品、雑貨、食品の大陳はピンクの販促物を使用



食品ゴンドラの中通路

大陳商品の積み方が実にうまい

さらに進めば生鮮食品、デリカの売場

米売場



油売場

即席麺売場



タイ料理でよく使う米、麺、油は最大級の売場を確保

チップスの間にコーラを挟んだ売場もおもしろい

ドライ食品でも関連販売ができる

ドライ食品、非食品が強いのがハイパーマーケットの特徴

果物のパックは相変わらず、インスタ製造で白いトレイに盛り付けている

インスタのジュースも販売



### 鮮魚売場

鮮度の良さをアピール 壁面の対面売場



### セルフのバラ売場

パックに詰められた商品は殆ど見かけない

壁面の精肉パック売場



平台のバラ販売 鮮度は悪くない

お惣菜売場 ご飯と関連販売



### 米飯売場

200 円程の弁当を販売している  
カラフルに盛り付けている



この辺のカラーコントロールはうまい  
チルド売場



RTC 商品売場

これも前と変わらない 相変わらず「袋豆腐」が主流



冷凍食品売場 広めに売場を確保  
CP の「冷凍レディミール」



## 冷凍パスタ

日本の冷凍食品



カラフルなケーキ

店を見た感想は、「昔のままのハイパーマーケットでイノベーションは感じられない」

新しいものはあまりない 冷凍食品が進化したくらいである

以前中国で見た、カルフル、テスコと変わらず進化が見られない

生鮮食品の鮮度は確かにいいが、その分その材料を使った各部門の惣菜などの店内加工の作業が増えているが、屋台、生鮮市場と競合する

タイのハイパーマーケット、スーパーマーケット比率は約 20%

残り 80%が、個人事業主、コンビニである

ちなみに、中国はモダンマート比率は 60%を超えている

テスコ、カルフル、カジノグループなどの大型ハイパーマーケットが苦戦している

日本の GMS も同じだ

それに比べ、スーパーマーケット、コンビニの方が、変化があり、おもしろい

Big C での購入商品



**ジャックフルーツ 約 130 円**

中の大きな種が取られて食べやすくなっている まだ少し若いかな



**タイの大型柑橘類「ポメロ」約 230 円**

薄皮を剥いてトレーに詰めたもの ずいぶん高くなったなという印象

タイから輸入可能であるため、日本でも販売可能だが、店内加工の必要あり

日本でも売れそうなフルーツ

**魚の唐揚げ ソース付き 約 350 円**

対面販売の隣のホットケースで販売されていたもの



**ガパオライス 約 110 円**

タイでは、ご飯の上にいろいろな炒め物を載せて食べる

この手の弁当は 100 円位が相場だ

**スモークサーモンとスモーク白身魚 約 400 円**

スライスした魚をスモークしたもの



サーモンはコショウがよく効いている 白身魚はサーモンよりも脂が乗っている  
ワインのつまみ、サラダによく合う

## 今日の昼食

ご飯の上にガパオライス、さらにご飯の上に目玉焼き 小袋の魚醤が付いている  
これに 50 円位のおかずを足せば、200 円で昼食が食べられる



### 丸型パン 約 100 円

子供のクッションほどの大きさのパン かなりの大きさに 100 円

「大きくて、安い」は世界共通 惣菜の 100 円弁当の対抗策か  
中は、着色されてフルーツが入っている

### カップケーキ 約 100 円

ベーカリー売場をよく見ると 29 パーツ 100 円の商品が多い



### RTC 商品「空芯菜炒めセット」約 140 円

空芯菜、ニンニク、唐辛子、調味ソースがセットされている

インスタアのこの手の商品は相変わらず販売されている

長めに切っているが、これを半分にカットしないのがポイント 半分にしていれば、ニンニクの芽炒めになってしまい食感が良くない ニンニクと唐辛子をみじん切りにして香りが出るまで炒める 葉がしんなりしたら、調味ソースを加える



少しかためくらいの状態で皿に取る シャキシャキとした「空芯菜炒め」の出来上り  
こうした RTC 商品は有難い

### 鍋物セット 約 140 円

野菜、きのこ、きくらげ、練製品、豚肉団子、春雨のセット  
中を探してもソースはない



セブンイレブンで即席麺を買って「タイラーメン」を作る  
即席めんはスープの味が濃いため 1 袋で十分だった 春雨まじりだが、こんな感じに出来上った いろいろなダシが出てなかなかいける



同じくセブンイレブンで買った「豚カルビ丼」と一緒にいただく

### 「生鮮食品の余り物を惣菜に加工!？」

人聞きが悪いようだが、これが「商売の基本」

トレー詰されて賞味期限が表示され、過ぎたものを加工すれば問題があるが、対面販売の魚や肉には賞味期限の表示はない 早めに加工すれば問題はない だだそれを行うと、人件費がかさむ これが、ハイパーマーケットの利益を圧迫しているように思う

肉や魚は加工食品や冷凍商品でも代替えは可能だが、カットフルーツ、カット野菜は生活するうえで必須

### 日本のスーパーマーケットは少し神経質すぎる

食材を鮮度レベルに応じて料理法を変えることは、外食では当たり前のこと

客が食べてみてどうだったかの問題

今回の商品を食べてみて、どれもそれほど古いものはなく、しっかりとした商品であった  
何か 5 年前も東南アジアや中国の店を回って、サービスアパートメントでこんなことをしていたなと懐かしく思う

## テスコ・ロータスの研究

### タイの小売業の歴史

CP グループとセントラルグループの時代

1980 年～1990 年

「CP グループ」は、オランダの「マクロ」、ハイパーマーケットの「テスコロータス」「カルフル」、米国サウスランド社から、エリアライセンスを取得し「セブンイレブン」を次々に開店した

「セントラルグループ」は、ハイパーマーケット「ビッグ C」オランダ ロイヤルアホールドと提携しスーパーマーケット「トップス」、CVS の「ファミリーマート」事業に乗り出した

### アジアを襲った金融危機、経済危機

CP グループは、「マクロ」「テスコロータス」「カルフル」を手放し、「セブンイレブン」に資源を集約した

テスコロータスは、1998 年テスコタイランドが 93.5%の株式を取得

仏カルフルも全株式を取得したが、その後、仏カジノグループの「ビッグ C」に売却

CP グループは、さらに「テスコロータス」の株式の買戻しを狙っている

セントラルグループも、「ビッグ C」「ファミリーマート」を手放し、「ロビンソンデパート」に集中した

ロビンソンはその後持ち直し、一度手放した「トップス」をロイヤルアホールドから買い戻した

2016 年、仏カジノグループの「ビッグ C」は、大手財閥の「TCC」に株式を売却する予定

### バンコク「テスコロータス」

BTS の「サヤーム駅」で下車し歩いてテスコロータスへと向かう

途中にこんなアート



## こんなものも



さらにこんなものも 10分ほど歩けばテスコロータスの看板が見えてくる

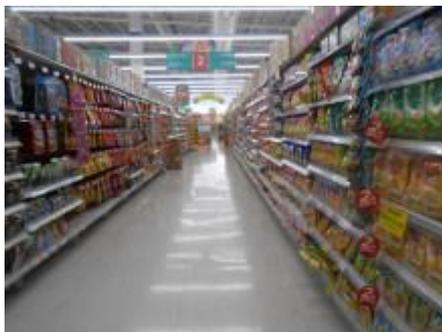
炎天下の徒歩 10分は体にこたえる

入口はシンプル



テスコロータスは3階 3000坪もありそうなスーパーセンター

家電売場 中国、韓国製品が多い



食品、菓子、雑貨、酒売場は広いが、生鮮食品売場は、思ったほど広くないない

売場が広いだけにこんなコーナーも 中心の★部分が冷蔵庫になっている



さらに別のメーカーも  
意味不明な日本語らしきもの



日本製品のエンド



相変わらず「味の素売場」はスゴイ  
日本語で書かれたお茶の中に、外国メーカーの日本語バージョンも含まれている



生鮮食品、デリカ売場は 200 坪ほど  
冷蔵リーチンケースを両側に配置してゾーニングを図っている



青果売場の売場もそれほどひろくない  
カットフルーツやカット野菜は当然品揃えされている



魚売場には活気がない  
鮮魚以外には



カニカマのバラ販売も  
肉売場は壁面にトレーパック、通路にばら売りセルフ、対面売場という構成



そこそこ売場は維持できている

内臓肉の鮮度も悪くない



デリカは完全に売場を持て余している  
対面ケースに並ぶ包装された加工肉  
惣菜対面売場にはドライ食品が



ロテサリーチキン

弁当の品揃えと量を見ても売上の想像がつく



寿司も一応あるがレベルが低い

冷凍食品売場 3000坪のスーパーセンターには売場が狭すぎる



## 丸亀製麺で「サラダうどん」を食べてホテルに帰る

いなり寿司とゆで卵の天ぷらをプラスする

ごまだれドレッシングだけではうどんは食べられないので、暑いうどんつゆを加える

結局、生ぬるいサラダうどんになってしまった

残念

## テスコロータスの印象

「広い売場の割には買うものがない」

食品売場に関しては、「低価格のコモディティグッズ(基礎商品)のフェイスを広げただけで、品揃えに全く魅力がない」

これが、ハイパーマーケットの戦略かも知れないが、売場がつまらない

食品メーカーから、いかにリベートを取るかを優先して、客に目が向いていない感じた

「BIG C」で見かけた、タイカレーのレトルト各種を買おうと思ったが品揃えがない

ビッグ Cの方がまだ買いたい商品があった

また、デリカを強化して、毎日のお客を取り込もうとする思惑も外れている

3000坪もの大型店にわざわざデリカを買いに来る客は少ない

屋台やコンビニが目の前にあればそこで済ませてしまうからだ

さらに、売り方の変化、商品の進化も見られない

5年目に他で見たのと同じ売場、品揃えで、何の「イノベーション」も見られない

「イノベーション」がないことが、ハイパーマーケットの衰退の原因

買う物がないので、「セブンイレブンの商品、CPの冷凍食品の研究」にテーマを切り替える

## テスコロータスの「CPの冷凍食品」



### テスコロータスでの購入商品

東南アジアでよく食べられる「レッドローズアップル」

もう少し薄いピンクのものもある



シャキシャキとしていて、リンゴとナシを合わせたような味

### どうしても気になる「ポメロ」

薄い黄色と濃いオレンジがある

日本では、コストコでアメリカ産が売られているらしい



店では薄皮が剥かれて売られている

自分で試して皮を剥いてみる

皮が硬く剥くのに苦労する



薄皮を取ろうとするがうまく取れない

以前から、疑問に思っていたことは、みかんの缶詰のように、塩酸で薄皮を焼いて、その後アルカリで中和しているのではないかと

形が崩れてしまう

熟練を積まないとうまく剥けない



しかし、果物屋台で歴史のある果物にそんなに手間をかけるはずもない  
それにどこか外で処理していれば、アウトパック商品になるはずだ

### 「CP 冷凍食品の研究」

CP グループとはタイで最大のコングロマリット企業

農業分野や食料品の分野を中核事業として、通信、不動産分野にも精力的に進出  
食品部門は、グループ内の売り上げの3分の1を占めるとされる

タイで生産された食料品の輸出を専門としており、ヨーロッパにも弁当工場を建設  
日本においても「CPF TOKYO 株式会社」が2004年に設立されている

2007年夏、食肉加工業の米久との合併で「CP 米久」がタイに設立された

また、CPは伊藤忠商事と提携して、中国の「ファミリーマート10万店構想」を打ち出した  
タイではセブンイレブンを6700店展開

### テスコロータスで買った CP 冷凍食品

「照焼 サーモン丼」と日本語で書かれている



中はシンプルで、厚切り鮭照焼き、人参、ブロッコリー、照焼きソース  
ご飯はジャポニカ種を使用 照焼きソースを全体にかけて食べる  
日本で販売するとなるとまだ改良が必要だ  
冷凍食品の弁当の開発は難しい



電子レンジ対応の立派なフタ付きトレーを使用し、上からさらにピロー包装されている  
トレーにコストがかなりかかっている  
冷凍「黒豚ペッパークリームソースの Pasta」と日本語で書かれている  
トップシールにピロー包装



ソースと少し太めのパスタの上に、焼き豚のスライスという組み合わせ  
ソースとパスタは別々に盛られている  
黒粒コショウとクリームソースのバランス、パスタの湯で具わいといい、かなりのできば  
え 焼き豚と相性もいい  
「ガパオパスタ」「焼き豚パスタ」など冷凍パスタの可能性は無限だ

### 冷凍スープ餃子

フタつきトレーの上からシュリンクパックされている



スープは少なめだが、いい味をしている  
CPのエビスープ餃子は日本でも売られている



これもりっぱなトレイを使用

### 冷凍「ブラウンライスと野菜、鶏肉のスープ」

フタつきカップにシュリンクパック

水分が多い分加熱に時間がかかる



薄味のチキンスープで、野菜の食感もいい

ブラウンライスとのバランスもよい からだによさそうな一品だ

### 冷凍「ポーク餃子」これも日本語表示

包装形態はトップシール 醤油タレ付き

醤油ダレは少し甘め



焦げ目はついていない

蒸し餃子を電子レンジに入れた感じだが、味はよい



熱が通りやすいよう、トレーの底にイボイボが付いている

冷凍「にら餃子」と日本語表示



甘めの醤油たれだが、ニラ餃子は日本の物と遜色ない  
水餃子のつもりで食べれば納得できる

デザート 冷凍「ごはんと小豆のココナツミルク」

冷蔵庫解凍 濃厚なココナツミルクの味



冷凍「ボイル豆のココナツミルク」

両方ともあまり味わったことのない、不思議な味だ

CPの商品は、中国を含めアジアではどこでも見かける

商品に日本語表示があることから、日本市場への参入も狙っているようだ

いくつかの商品は日本でも通用する

日本の冷凍食品市場は2倍のポテンシャルを持っている

## マックス・バリュの研究

主要国の冷凍食品市場（2012年 三井物産戦略研究所）によると  
一人当たりの年間購買額（\$）

カナダ 122

イタリア 118

米国 116

英国 111

ドイツ 94

フランス 75

日本 44

スペイン 35

韓国 16

先進国 28カ国合計 84

売れ筋ナンバーワンは「冷凍レディミール」  
日本でも特にこのカテゴリーの成長が望める

## バンコクの「マックスバリュ」

スーパーマーケットグループはどうか

衰退するハイパーマーケット、急成長するコンビニ それでは、スーパーマーケットグループはどう  
進化しているのか コンビニに対抗できるフォーマットを持っているのか

注目される企業は、イオングループの「マックスバリュ」とセントラルグループの「トップス」

私としては、「マックスバリュ」を応援したい

イオンのタイ子会社イオンタイランドが運営する「マックスバリュ」の店舗数は78店目(2015年10  
月現在)

2015年、10月21日にコミュニティモール「イオンシラチャショッピングセンター」をオープン

## マックバリュを視察

アソーク駅近くのジャスミンシティ地下の「マックバリュ」

アソーク駅の6番出口を出て道沿い進めば「ジャスミンホテル」の看板が見えてくるので、その地  
下が店 日本製品が恋しくなったら、一度行かれたらどうでしょう

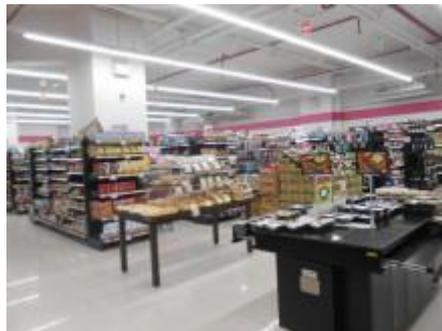


## 24 時間営業

地下には日本の飲食店も



## 100 坪ほどの小型店



日本の「まいばすけっと」のような店だが、違った点が一つだけある

それは、惣菜は自前であること

入口を入った一番目立つ平台に弁当やおかずが並ぶ



できたての 150 円弁当が平台に並ぶ  
冷蔵ケースの果物



常温野菜売場はこれだけ  
壁面の冷蔵ケース



冷凍食品売場は広くとっている

**PB のマックバリュの「冷凍弁当」が、なんと約 160 円**  
惣菜の弁当と変わらない値段だ  
よく売れているようだ



CP などの NB の冷凍食品も充実

小型店の割にはドライ食品の品揃えも多い



PB トップバリュの菓子も

プラトウーナムの「マックスバリュ」



惣菜売場

弁当は 120 円位で売られている

店によって品揃え、価格を変えているようだ

おかず類は 70 円程



### 野菜の冷蔵ケース

この店は野菜、くだもの売場を強化している

チルドの魚や肉の品揃えも若干ある

### 冷凍レディミールも充実



さらにチルドのレディミールの開発が進めば、「4 温度帯」の品揃えが完成する

### 結論は、「コンビニに十分対抗できるフォーマット」

オペレーションと店の仕組みを見て、まだスゴイ部分があるが、余り書き過ぎてもいけない

日本でできなかったことがタイでできている

日頃思っていたことが事実として確認できた

今回の収穫は大きい

また機会があったらセミナー等でお話したいと思います

日本の小型店舗にも参考になるはず

タイで 80 店舗近くもスーパーマーケットを運営しているだけに、もう「マックスバリュスタイル」のビジネスモデルが完成しているようだ

2 店舗しか見ていないが、この仕組みだとタイで十分通用すると見た

私は、生鮮食品を持たないコンビニでは、地域の「ライフライン」にはなりえないと思っている

そこに、小型 SM に商期があると思っている

あとはどれだけ店舗数を伸ばせるかだ

## マックスバリュの商品

PB マックスバリュ冷凍弁当 49パーツ(約160円)

それぞれの内容については後日掲載します



### 冷凍ガバオライス 160円

タイ米のご飯も炒め物もよくできている

おかずもいろいろあるので、組み合わせれば、200円~250円で1食食べられる

日本の低価格弁当もこうなる



マックスバリュ「ピーナッツ入り柿の種」

結局、マックスバリュは4回見に行った

## TOPS(トックス)の研究

### 屋台でおもしろいものを発見した

「ココナツウォーターゼリー」40パーツ

ココナツを丸ごと1個使い、上の部分をカットしシュリンクパックし、レンゲが添えられている



パックを開けてみると、中は白い果肉を含んだココナツウォーターゼリー  
砂糖など余分なものは入っていない 思わず買いたくなる商品だ  
内側は機械で削ったような跡が残っている



商品も進化している

### バンコクの「TOPS(トックス)」

TOPS (トックス) はタイセントラルグループの傘下

セントラルグループはタイでロビンソンデパートを展開

アジア金融危機後に、オランダ、ロイヤルアホールド (世界第 4 位の企業) から「TOPS」  
を買収している

CP グループは、「セブンイレブン」に注力

タイ TCC が「Big C」を買収することにより

タイの食品小売業は「英テスコロータス」「タイ TCC BigC」「タイセントラル TOPS」「日本  
イオン マックスバリュ」「CP セブンイレブン」の 5 強となった

もし英テスコロータス (15 年決算大幅赤字) が CP の傘下に入れば 4 強となる

## 「TPOS トンロータウンセンター店」を視察

BTS トンロー駅下車 進行方向左の道を直角に進む

ここはバンコクでおすすめの店

世界の商品が集められている

ハイパーマーケットでは気の利いた土産物はないが、ここなら見つかると思います

途中にハスの花？



よく見るとバラの花が刺されている



本当のハスの花はこんな感じ

しばらく歩くと「TOPS」の看板が見えてくる



**飲食店やショップが並ぶ商業施設「トンロータウン」**  
規模はそれほど広くないが、この地域は富裕層が住む

### 店舗入口

富裕層が住む地域だけに、高級食料品店であることは想像がつく  
ロビンソンデパート内の店より、フリースタandingの店の方が参考になる



**店の大きさは 300 坪ほど**  
店の印象は、日本の成城石井、紀伊国屋  
品揃えを見るのであればこの店 チルドの加工食品もよく集めてある

### くだもの売場

店内に「口の字型」の作業所があり、そこでカットフルーツとサラダバーの野菜を製造



サラダバー

### 壁面冷蔵ケース



### 魚の対面コーナー

美味しそうな焼魚 よくできている



### 袋入り魚加工品のフック陳列

前に紹介した「t」のスモーク商品もある

### 精肉対面売場



ブロック肉は真空パック

日本でもブロック肉の販売はこれでいいと思う



鮮度維持のためにはこれが正解  
よく発色している

### デリカ売場

インスタ製造の弁当



その隣の「チルド弁当」

チルドのレディミールもしっかり品揃え



有名シェフの写真入りで 1000 円近くの弁当も販売

チルド加工食品の品揃えがスゴイ よく集めてある



**日本製品のチルド商品コーナー**  
チルドのオープン用のレディミールも



**加工肉のフック陳列**

ヨーロッパスタイルの陳列スタイルだ 顔がよく見えて在庫管理も、日付管理もしやすい  
**冷凍食品売場**



**輸入品の冷凍レディミール**

価格は少し張るが、品揃えを見るならこの店がおすすめ

ここで注目するのは、デリカは、レディ・ミールを含め「4温度帯の品揃え」ができてい  
る

**トップスのドライ食品売場**

300坪の店ながらハイゴンドラを使用し、最上段は在庫置き場 小型店でローゴンドラを使  
っては品揃えが限られてしまう 品揃えが充実しているため、視線が商品に集中し圧迫感  
など気にならない ハイパーマーケットに比べてフェイスは狭いが、品揃え数は2倍～3  
倍ある



日本製品コーナーも広く取っている



日本の米もこれだけ品揃え



ドレッシング、マヨネーズの品揃えは、輸入品を含めて最強  
探していたタイカレーレトルト、スープ、ソース





ジュース類も「紫果汁」など世界から集めている

第3コーナーから第4コーナーにかけての雑貨売場が少しさびしい



おもしろくて時間が過ぎるのを忘れてしまう

**「ポメロ（ざぼん）」の剥き方を教わる**

こういうリクエストは日本でできるだろうか？

カットフルーツも充実しているので、じっと売場を眺めていると

「ポメロ」がどうしても気になって仕方がない

とことん知りたいのが私の性分

スタッフに「カットの仕方が分からないので教えてくれ」とお願いすると

あまりいい返事が返ってこない

すると、近くにいた常連らしき女性が、「そうよ、私もうまく剥けないのよ 彼に教えてあげて」と助け舟を出してくれた

近くにいた店長からも許可が出て、作業所内に入れてもらう

スタッフが親切に教えてくれた

求めれば気持ちは通じるもんだ

果たして、日本のスーパーマーケットでこういうことができるだろうか  
他の国でも、魚のさばき方や肉のさばき方を、スタッフから教わっている客の光景を何度も見たことがある

対面販売だからできることかもしれないが

- ①まず、包丁で上と下の皮の部分をカット　そうすることで安定する
- ②包丁で皮を上から下へと切る　皮が全て剥がれた状態



- ③上の部分に薄く包丁を「+」に入れて手で二分のーに割る
- ③さらに二分のーに割って四分のーにする



- ④皮に近い部分の方に包丁（ペティナイフ）の先と親指で皮を剥ぎ取る  
皮に近い部分の薄皮を丁寧に剥ぎ取る  
ここが一番技術がいる作業

- ⑤1房ずつ同じことを繰り返せば出来上り



- ⑥トレーに詰めて出来上り

全部は盛り付けてないが、1個から10房取れる

しかし、売場には「イエロー」が並んでいるのに、このスタッフは「なぜオレンジ」を持ってきたのか？

若いものは、グレープフルーツのように果肉が柔らかく、剥きづらいもの確かだ

終わったころ、先ほど助け舟を出してくれた女性が、「しっかり教わった？」と確認に来る  
「しっかりお世話しました ありがとう」と丁寧にお礼を言う 「求めれば気持ちは通じる」ものだ 楽しい時間を過ごせた 個体差はあるが、黄色いものとオレンジのものを食べ比べてみた 香りはオレンジ色の方があがるが、甘味は黄色の方があがるように感じる

### 購入商品

ドライ食品のみを買おうとしていたが、ポメロは予定外の買い物



### レトルトカレー

日本語で、「チキンイエローカレー」「チキングリーンカレー」 さらに、「防腐剤とグルタミン酸を使用しておりません」と書かれている 裏には、タイ語、英語、日本語の調理説明

### 丸カップ入り無菌パックごはん

「ジャスミンライス」「レッドジャスミンライス」「ブラックライス」「ライスベリー」

日本は角カップなのに、なぜタイは丸カップなのか？



粉末ソース 「グリーンカレー」「ラーブナムトック」「スパイシーココナツスープ」「スパイシー&サワースープ」

「TOPS」は、「スーパーマーケット」ではなく「高級食料品店」の道を選択した  
タイ食品と世界のドライ食品が充実しているため、お土産を買うには最適な店  
スーパーマーケットグループもよく頑張っている

## タイのコンビニ事情

### 東南アジアの「コンビニ先進国」タイで日本勢が攻勢をかけている

ローソンが地元財閥と組んで新たに参入

既に進出しているファミリーマートは地元の流通最大手と提携し、店舗数を4年で4倍弱に増やす  
最大手のセブンイレブンや地元資本を交えた顧客の獲得競争は激しくなりそうだ

### ファミマは昨年9月、現地法人の株式の過半をセントラル・グループに譲渡

店舗数は約800でセブンの9分の1

約130店のセントラルのコンビニ「トップス・デイリー」をファミマに転換

2017年には3千店に増やす

### タイのセブンイレブンは大手財閥チャロン・ポカパン(CP)傘下のCPオールが手掛ける

米サウスランド社(現セブンイレブン)とのライセンス契約で、店舗数は昨年末で6822店  
5年後に1万店を突破することを掲げている

### 業界推計によると12年末時点のタイのコンビニ数は約9400店

人口100万人あたりでは147店とシンガポール(138店)を上回り、世界の上位に入る  
日本の390店の水準に近づけば今の2.5倍の2万5千店まで出店できる余地があるという  
タイは土地代や人件費が安く、小規模店でも採算に乗りやすい  
<https://messe.nikkei.co.jp/fc/i/news/121716.html> より抜粋

### \*タイのモダンマート比率はまだ20%、80%が個人事業主だ

その80%の中から、コンビニに事業に転換することは容易だ  
タイでもコンビニの勢いが止まらないが、セブンイレブンが圧倒

### タイナンバーワンのセブンイレブン

CPグループは、アジア金融危機の時に、他の小売業態をすべて売却し、セブンイレブンに注力した結果、タイナンバーワンとなる  
街を車で走れば至る所でセブンイレブンの看板を見かける  
道を挟んで両側にも出店している



アパートの近くのセブンイレブン

### 日本のセブンイレブンとの違い

日本のコンビニは、レジ前に「おでん」「揚げ物」「中華まん」「ドーナツ」などを「作り置き」しているが、アジアのコンビニはそれが少ない 日本式は廃棄ロスにつながる  
まだいろいろ書きたいことがあるが、これくらいにしておきます

### 飲料もセルフのベンディングマシーンが主流

ホットコーヒーはカウンターでも注文できるが、インスタントの粉末を使う  
インドネシアのように、銀行の ATM は設置されたいない



チルドの弁当売場 賞味期限 3 日～5 日の商品が並ぶ



## 冷凍レディ・ミール売場 10 パーツ(135 円)商品が主流

レジのすぐ隣が「冷凍食品」、そのすぐ隣が「チルド商品」

冷凍食品は、霜の付き方から、まだこれからの商品だと見た

## 購入商品



チルドレディ・ミール

「ガパオパスタ」「カルビ焼丼」

パスタの上に豚肉の炒め物が載っている

こらが意外と美味しい

カルビ丼は、ジャポニカ種の米を使い、日本のものと殆ど変らない味



チルド野菜サラダ



カット野菜、クルトン、ドレッシングの付いたサラダ D+3

タイで生野菜サラダの品揃えは珍しい

## 冷凍レディ・ミール



## 冷凍トムヤムクン



写真のようにエビは3尾入った本格的な味

これは日本でも売れそうだ

「チルドガパオパスタ」「冷凍魚弁当」「RTCの空芯菜炒め」の組み合わせ

「チルド食品」「冷凍食品」のレディ・ミールが全く「ボーダレスの時代」に入ってきている



日本で売られている「ソフトチキン」もある



チキンの照り焼き

CP が最も得意とする鶏加工品  
鶏加工品は日本にも多く輸入されている



茶碗蒸しも



その他の冷凍食品

冷凍エビ入り焼きビーフン



蓋を開けるとエビがない！



「安心して下さい はいってます！」

トレーの下にちゃんと3尾入ってました 上に載せると、エビが乾燥して硬くなるからだろうが  
「見た目より内容を重視」買って食べてみれば分かること ここが、日本とタイの考え方の違い  
他の弁当も具が少ないように見えるが、スライスした魚肉ハムの下に、そばろ、ホーレン草がぎっしり重ねてある これも内容を重視



日本メーカーのスナック菓子

タイ国際空港内のセブンイレブンのチルド商品 セブンとファミマは隣同士に並んでいる



セブンイレブンは「ロングライフチルド」に注力

ファミリーマートが「冷凍弁当」を売場2倍にして対抗



それぞれ特徴を生かしている コンビニの方が、ハイパーマーケットやスーパーマーケットに比べて、イノベーション、商品の進化が進んでいる 日本のコンビニより進化しているかも知れない タイのコンビニから目が離せない

## 「屋台料理」と「野菜の RTC 商品」

地下鉄「タイカルチャーセンター駅」の「BigC エクストラ」

BTS と BRT を乗り継ぐ

エスカレータにの壁面には「明治ブルガリアヨーグルト」の宣伝



BTS の車両には、ガラス窓が付いていないものもある

「BigC エクストラ」



1 階は大型屋内屋台とテナントゾーン

カウンターでチケットを買う

100パーツ買えば 2 品食べられる



チケットを出して料理を注文する

2 品で丁度 100 パーツ

食器置き場が面白い

手前に食器、奥には沸騰したお湯があり(四角い部分)、そこで食器を殺菌するスタイル



**BigC の「RTC 商品」まとめ**

賞味期限は D+2 インストア加工で価格は 100 円～200 円

人件費が安いのでできること

タイでよく売れている RTC 商品

タレ、ソース付が多いため、ご飯にも麺料理にもつける便利さ



**「豚肉、豆腐の野菜スープ」**

豆腐に豚肉、春雨を挟んである 野菜とチキンスープ付き



豆腐が断熱材になっているため、豚肉に火が入るまで時間がかかる  
カット野菜セットに固形スープを付ける発想はスゴイ

「空芯菜炒め」(前回分)



「豚肉、練製品、野菜の鍋」スープなし



インスタントラーメンのスープと麺をプラス



「鶏肉と野菜の炒め物」ソース付



野菜をフライパンで炒めソースを絡める

ライスはチルドのパックごはん

野菜スープ チキンブイヨン付き

麺状に見えるのはボイル青パパイヤ



「剥きアサリと野菜のスパークルスープ」

野菜スープキットも加える

「鶏と野菜の炒め物」と「アサリのスパークルスープ」



「青パパイヤサラダ」乾燥トッピング具材 ドレッシング

混ぜるだけの生野菜サラダ



ドレッシング、乾燥トッピング具材3品

ロングライフ化が進めば、「RTC 商品」の成長の可能性は高い

## 泰緬鉄道「戦場にかける橋」

第2次世界大戦中、日本陸軍が1942年につくった鉄道

タイ(泰)、ビルマ(緬甸)とを結んだので「泰緬鉄道」と呼ばれた。多くの犠牲者を出した「死の鉄道」

の名で知られている。バンコクの「トンブリー駅」とミャンマー「ヤンゴン」までを結んだ鉄道

現在は両国の国境付近で途切れているが、タイ側の「トンブリー駅」から「ナムトゥクヨークノイ駅」まで1日2往復運航されている

### ジェットボート乗り場

バンコクから車で2時間半ほどの所にボート乗り場がある

そこから、鉄橋までボートで向かう



こんな小さなボート

クウェー川を進み映画「戦場にかける橋」の舞台になった鉄橋に向かう



水上生活者の家

仏教寺院が見えてくる。ガイドは、大乗仏教は背が高く「とうもろこし型」、小乗仏教は「ドーム型」という。これは「小乗仏教」ではないかという



鉄橋が見えてくる

ボートで鉄橋の下をくぐると、弾痕をコンクリートで埋めた跡が見える



今の鉄橋は3本目のもの

1本目は日本軍が作った木製であった  
連合軍の空爆により鉄筋に変わった  
さらに、破壊され現在に至っている



足下



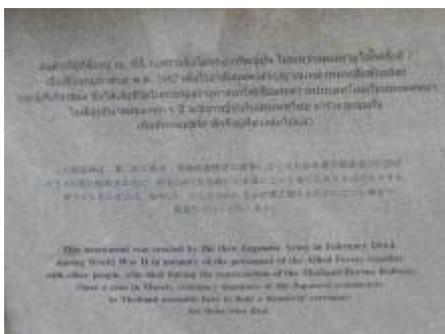
鉄橋からの景色

白人が多いが日本人の観光客は少ない

### 日本人慰霊碑

こじんまりとした場所にある

ガイド曰く「日本人の犠牲者は少なかった」という



線香を立てて合掌

### 泰緬鉄道博物館(JEATH博物館)

J(ジャパン)E(イングランド)A(アメリカ)T(タイ)H(オランダ)の意味

当時の蒸気機関車(175型イギリス製) 貨車にアメ車が載っているのが気になる



かなり老朽化している  
中の様子



展示物



壁に貼られたコピーされた写真  
東條英樹、ヒトラー、ルーズベルト



ヒトラーとエバブラウン  
ポツンと置かれた貨物車

なにか、「アウシュビッツ強制捕虜収容所」の貨物車を想像させる



英語とタイ語で「第二次世界大戦中、日本軍が捕虜を運んだ貨物車」と書かれている  
日本語では書かれていない



写真下は、ポーランド「アウシュビッツ第2強制収容所」に展示されている貨物車(2014年10月訪問)

大きな違いは、アウシュビッツは「ユダヤ人の一般市民」を運んだ  
日本のこの貨物車は「捕虜」を運んだこと



当時のオートバイ



当時のドイツ製ベンツ

## 泰緬鉄道のジオラマ



ガリガリに瘦せた捕虜の写真 遺骨もリアルだ



今はこんな景色

鉄橋の近くの駅から「泰緬鉄道」に乗車

鉄橋から反対方向に少し歩けば「RIVER KWAI BRIDGE駅」

ここから約1時間泰緬鉄道に乗る



線路と枕木はしっかりと新型の器具で固定されている

ここから、ミャンマー国境方面に向かう



列車が到着 ディーゼル車  
客車



プレート  
中の様子

よく見ると、扇風機、蛍光灯、シート網棚から日本でかつて使われていた体面シートの車両  
昭和の雰囲気だ



ブラインドは付いていない  
これから約1時間乗車  
鉄橋を渡る 歩行客の待機所



右側には観音様

進むにつれて田園風景が見えてくる



サトウキビ畑

タピオカ畑



ヤシ畑

岩を削ったカ所

ガイドが「顔を出してもいいが、前は見ても、後ろを見るな！」という

後ろを見ていれば、前の危険物が見えないという意味

適切なアドバイスだ



川側の景色



終点の一つ前の駅に到着 そこで下車

ASEAN加盟 10カ国のイラスト



こんなキレイな景色

こんな岩山をくずして鉄道を作った



木造の橋げた



弾薬を保管した洞窟

今は仏像が置かれている



泰緬鉄道は、戦後連合軍により破壊されたとあるが、ガイド曰く「ビルマ国境付近の線路は外され、それをバンコク方向に移設した」という。今は、バンコクからカンチャブリまで鉄道が繋がっているが、本数も少なく片道4、5時間かかるらしい。

ミャンマー側の「泰緬鉄道」(2012年4月訪問)



枕木が古く交換されていない 砂利を入れられず土になっている

73年前のままかもしれない

取り付け器具も古い

日本のローカル線の線路をよく見ると、このタイプは一部まだ残っている



インパール作戦、ビルマで戦死した「日本人戦没者慰霊碑」



線香を供えて合掌

当時ミャンマーからタイに飛行機で移動中、空から景色を見ると、ミャンマー側は茶色、タイ側は緑色 国境線がはっきり分かる

乾季であるため、茶色が普通だが、タイは灌漑施設が発達していて常に青々としたことが印象に残る

バイキングのタイ料理をいただく



他のツアー客と歓談

鶏の唐揚げがおいしい



日本は、タイ、ミャンマー、連合軍捕虜にも迷惑をかけた



ジャックフルーツの木



タマリンドの木

今は平和だ

今の平和が未来永劫続いてほしい

それにしても、日本人の姿は少ないのが残念

日本政府は、今度は両国の平和のために尽くしてほしい

私の使命は事実を伝えること

将来、日本の援助で「泰緬新幹線」なるものができるかもしれない