

城取博幸の

イタリア トリノのスーパーマーケット見聞録

NO76

2016年3月

城取フードサービス研究所

城取 博幸

イタリアの概要

- ・正式国名： イタリア共和国 Repubblica Italiana
- ・国旗： 緑、白、赤の縦縞の三色旗
- ・面積： 30万1328km²（日本の約80%）
- ・人口： 6082万696人（2011年12月31日現在）
- ・首都： ローマ Roma
- ・政体： 共和制
- ・民族構成： ラテン系イタリア人
- ・宗教： カトリック（95%）
- ・2015年GDP： 1,636.37（10億ユーロ） 1,815.76（10億USDドル）

成田～トリノへ

今回は、成田～フランクフルト～トリノのコース

成田空港の土産物屋



定番のキットカット抹茶味

山梨名物信玄餅も

醤油で絵を書いたような皿



JAL便でフランクフルトへ 搭乗時間は 12 時間



今回は、アップグレードはなかったが、最後列の2席を確保
この飛行機は、最後尾にトイレがなく、スタッフルームになっている
CAの仮眠室か？ まあ労働環境の改善であればいい



1 回目の機内食

最後列であるため、希望の和食はなく、ペンネのトマトソース
みそ汁やれんこんの煮物とは合わない

「料理研究家〇〇さんの監修」とあるが、実際この組み合わせで食べたことがあるのか疑問
少し考えてほしい



こんな、ロシアのツンドラ地帯を超えてバルト海に向かう

2 回目の食事

スープストック東京のチキントマトスープとパン、パスタ、フルーツ

パンをちぎってスープの中に入れる、パンが終わったらパスタを加える

これはこれでいい



フランクフルトに到着 乗換まで4時間
ルフトハンザのラウンジで時間を潰す
食べることしか楽しみが無い
懐かしいプレッツェル 粒塩が懐かしい



イースターの卵
日本でも定着するかも



ドイツのハムとチーズ

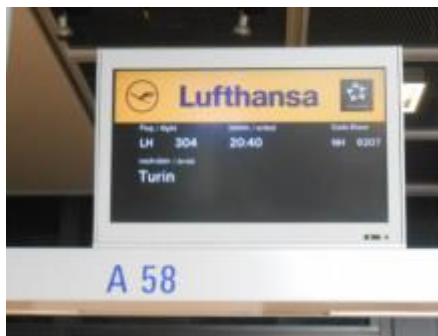


ソーセージも これはうまい

奥の赤い飲料は「ビーツの生ジュース」クセがあるがおいしい

数時間後、うんこが赤いと大騒ぎしている同行者

お通じは最高 今回は機内食を含めお腹が楽だ



いよいよトリノに向けて出発

日本時間では朝の 4 時ごろ

眠気は限界

現地時間で午後 10 時 トリノ空港に到着

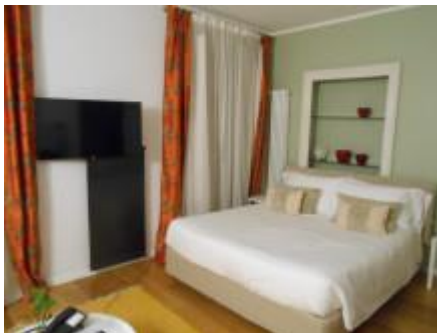


タクシーで 40 分かけてアパートメントに到着 ティップを含め 40 ユーロを払う

ここは、経験がないと入れない高レベルのアパート



こんな難関をクリアせねばならない



その理由は

①深夜にアパートに到着したため フロントは空いてない あるかどうか分からない
メールで建物入口のナンバー、さらに、中のドアのナンバー、フロアのナンバーが前日に送られてくる

これを見逃せば、泊まることができない

②フロアのドアを開けて中に入ると、部屋の入口にキーがさしてある ここまでクリア
しかし、指定された部屋番号はない

このフロアにはこの部屋しかキーが付いていなかったの、ここに入ることを決断

③しかし、そのキーの開け方が分からない

左に止まるまで回して、開錠 クリア

④部屋に入ったら、名前やパスポートナンバーをメールで送れと指示があるが、WIFIのパウワー
ドが無い

同行者が持ってきたWIFIを使用してメールしてクリア

全てをクリアで泊まることができた

初めての人は課題が多すぎるため、おすすめできない

キッチンが付いているが、ダクトの使い方が分からない



トリノの気温は東京と殆ど同じだ

朝夕は冷え込む

明日は、ヨーロッパ最大の生鮮市場、イータリー、市内散策の予定

トリノの生鮮市場

トリノ市内散策

歩いてトリノ市内の生鮮市場へと向かう



道の両側はアーケードになっていて、雨が降っても濡れないようになっている
床は石畳ではないため歩きやすい



エジプト博物館

エジプト博物館、大英博物館クラスの展示品があるという

後日訪れる予定



入口



こんな景色が広がる



ドーム状のアーケード イタリアらしい



COOPを発見



COOPの高級店

カフェや対面販売を強化

食品パッケージのディスプレイ

現地のコンビニ風店舗



こんな食品を扱っている



仏PICARDを発見



通常の店舗の半分ほどの大きさ

日本の「MUJI」も



生鮮市場に到着

ヨーロッパ最大の生鮮市場と言われている

交差点沿いに4区画に分かれ 野菜、くだもの2区画 屋内2区画 衣料品、雑貨類に分かれている

数百件のも野菜、くだもの露店

しかし、まだ早春であるため、地元産は少ない

フルーツは殆どが輸入品



花屋

チューリップが中心だ

まだ小さいアンティチョーク



アスパラが出始め

ポルチーニ茸は終わっている

マッシュルームが主流



チーズ屋

山羊乳を使ったチーズも豊富だ 生ハムも豊富



ソーセージづくり

牛肉のソーセージ(サルシッチャ)もある



奥は「トリッパ」に使われる牛の第2胃 キレイに掃除されている

トリノ風カツレツ

肉はミラノ風に比べて厚めのカット



塩タラと干シタラ

内陸部であるため、魚売場は少ない

焼きたてのパンとパイ



衣料品売場 東洋系の人の店が多い

雑貨売場



ヨーロッパ最大の生鮮市場の触れ込みだが、それほど感動は少なかった
まだ早春であるため、野菜や果物は輸入品が殆どで、地元産はまだ少ない
日本の産直とは違い、市場から仕入れている個人の八百屋
どこも同じような野菜を品揃え

肉に関しては地元の物が多く勉強になる。いろいろ買ってアパートで調理する予定
トリノは人口減もあり、それほど観光客も多くないため、衰退する生鮮市場であると見た
近くのバス亭からバスに乗り、リンゴットのイータリー1号店に向かう

トリノ イータリーの徹底研究

トリノ イータリー ①

トリノ リンゴットのイータリー

イータリー2 日目

「ポルタヌウオーバ」より地下鉄に乗ってリンゴットのイータリーへと向かう



店に到着

今日はイータリー リンゴット店の広報にインタビューができる

95%がイタリア産で、5%が輸入品



遠くにスイスアルプスが見える

前日店を見て、買い物をしているためいろいろな疑問点に対し、丁寧に答えれいただいた



かなり深い部分まで答えてくれた

ビジネスモデルが分かってきた

詳しくはまた後日、商業界「食品商業」で詳しく書きたい

店内の説明を受ける



まず、案内されたのが、料理教室
イーターの心臓部分
子供に無料で料理教室を行っている



今月のスケジュール
イーターのコンセプトは「BUY」「EAT」「LEARN」
青果売場 対面販売であるため、買う場合はスタッフに言って量ってもらう
勝手に商品に触らないのがマナー



スープのレディミール



鮮魚売場 魚の対面売場

隣のレストランでそれを調理して食べることができる



手長エビはレストランで生食できるが、持ち帰りは生食はできないとのこと
鮮度はいい



精肉対面売場

「牛肉生ソーセージ」と「豚生ハムのソーセージ」を試食させてもらう

「牛肉生ソーセージ」牛肉の荒引クミンチを詰めたもの



「豚生ハムソーセージ」生ハムを腸に詰めたもの

チーズ売場

ピエモンテ州の人気ナンバー5を購入



生パスタ売場

粉から店内で製造している

パスタソースに合わせた量を購入



ベーカリー売場

サンドイッチの品揃えの豊富さに驚かされる

勿論、スクラッチ



レストランの売れ筋ナンバーワンは「ピザ」

今日はここまで、資料が多すぎてまとめきれしていない

結局、イーターリーには昼食を含め6時間居た

トリノ イーターリー ②

トリノ イーターリーの商品を買って試食

ピエモンテ州の食材が殆ど

まずチーズ売場でピエモンテ産のチーズを買う



スタッフに人気ナンバー5を聞いて購入

ピエモンテ 人気ナンバーワンの山羊のチーズ

熟成が進んだチーズ

人気ナンバー2 マイルドで食べやすい



人気ナンバー3

店の売れ筋ナンバーワンのソフトチーズ



フレッシュチーズ

豆腐のようなチーズ



続いて肉売場では



牛肉のカルパッチョ(牛しんたま)生食用



その場で必要な量だけカットしてもら

橄榄油オイルと塩でいただく

骨付き牛ロース

グラスで育てた熟成肉 牛肉の殆どは牧草(グラス)で育てたものだ



ニンニクで香りを付けて焼き、オーブンに入れる

ミディアムレアーをカット

グラスとは思えない柔らかさと深みのある味 みんな絶賛

おいしくて3日間連続で食べた



ラムチョップ

2種類あり、スタッフがすすめてくれた子山羊を購入



骨に沿って切り、フライパンで焦げ目を付けてオーブンで焼く

牛肉の生ソーセージ

少し日が経ってしまったので生食はやめる



フライパンで両面を焼く

焼き過ぎると固くなる

ミラノ風カツレツ(豚肉)



ミラノ風カツレツ(鶏肉)

フライパンにオリーブオイルを多めに敷いて焼く



骨付きうずらの開き 香草焼き



オーブンで焼く

臭いも臭みのない 鶏肉を濃厚にした味

その他、鶏ムネ肉のベーコン巻き



トリノ イーターリー ③

トリノ イーターリーの商品

全てピエモンテ産の食材を主に「買う」「食べる」「学ぶ」

イーターリーは、90%がイタリア産、10%は輸入品

生パスタ売場で生パスタとソースを買う



スタッフに相談して、パスタソースに合わせた分量のパスタを買う

生ラビオリ



チルドラビオリソース

オリーブオイル



長めの茹で期間が必要(少し硬かった)

山羊のチーズも加える

生フェットチーネ



パスタソース

スライスマッシュルーム



ニンニク(ピエモンテ産ではなさそうだ)

パンチェッタキューブカット



出来上り

あっさりとした味に仕上がった

生ニョッキ



チルドニョッキソース
生ハムの短冊切り



茹でホーレン草パック

復活祭(バスクワ)のホーレン草パイ(ホーレン草とリコッタチーズの詰め物)にもよく使われるもの
コロンバ(ハトが羽ばたく形のパネトーネ)も復活菜に食べられる

グリル野菜のオリーブオイル漬け



出来上り
健康によさそうな料理

生ハムパック



「ラード」脂身の多いバラ肉の生ハム
脂身だけのものもある
しつこくなく食べやすい



サラミスライス

トマトの味の比較 いろいろあるが2品を選ぶ

生食用トマト カプレーゼなどは青めのトマトを使う



加熱用トマト 煮込み用などに使われる

南イタリア産のレモン ソフトボールくらいの大きさ



生ムール貝

とったままであるため、殻の掃除が必要



ニンニクを炒め、ワイン蒸しにする

スモークサーモン



カジキマグロスモーク

生ハムと同じようにワインのつまみとして

ローストチキン

デリカコーナーの品数は少ないが、ローストチキンは常に大陳されている



骨付きポーク(ロース肉)

表面をフライパンで焼き、オーブンに入れる

味付けは「藻塩」のみ

藻塩

藻塩にハーブを混ぜたもの

肉の味付けはこれしか使っていない



「バローロワイン」売場



ワインは、バローロに絞り、7本～8本いただいた
バルク販売のピエモンテ産ワイン



2リットルボトルに詰めて持ち帰る
まだいろいろあるが、今回はここまで
イーターのコンセプト「買う」「食べる」「学ぶ」を徹底的に実践

トリノ イーター ④

トリノイーターの1つ星レストランで食事
地下の酒売場の隣の「創作ピエモンテ料理」のレストラン



参加者の顔ぶれ
今回は旅行社を通したツアーでない
各自で航空券、ホテルを予約、行動計画を立てた
イーターに興味を持つ面々が集まりそれぞれ役割分担を果たした
店舗取材のお膳立てする者

通訳をする者

ナビをする者

料理をする者

専門知識を教えてくれる者

お任せのツアーではなく、話し合いで、各自責任を持って行動を行った

共通のテーマは「買う」「食べる」「学ぶ」

をとことんやってみようと意見がまとまった

今まで経験のないツアーであった



何層にもなった野菜のスープ

アンチョビをトッピング

これが一番人気であった

スープの説明書き

裏は絵葉書になっている



パローロワイン 2種類ほど飲んだ



前菜とパスタ

名物の牛のタルタル



名物の生ハム

ニョッキ



豆とピスタチオの煮込み



ワインが進む

セコンド(メイン料理)

牛ヒレステーキ



豚ヒレ肉のソティ

魚料理

塩ダラか干しダラを塩抜きしてポテトと混ぜたもの



「チキンメニューを誰も頼んでいない」と日本語で会話していると

オーナーが気付いたらしく

「チキンバーガー」をサービスで出してくれた

ドルチェ(デザート)



さらに、こんな皿盛りも

一人約70ユーロ程

ランチにしてはいい値段だ



予約なしでは入れないレストラン

貴重な体験ができた

ピザ専門店のピザ

大人数であれば、いろいろなピザを食べることができる

サーモンとチーズのサラダ



カプレーゼ

変わった乗り付け

ピザ数品



人数が多いため、いろいろな味を楽しめた

イタリアの小売業の概要

イタリアの近代型流通業のシェア・ランキング(2009年 ジェトロ資料より)

- 1位 COOP ITALIA(伊)15.2%
 - 2位 CONAD(伊)9.7%
 - 3位 SELEX(伊)8.3%
 - 4位 カルフル(仏)8.2%
 - 5位 オーシャン(仏)8.2%
 - 6位 ESSELUNGA7.3%
 - 7位 DESPAR(オランダ)4.4%
 - 8位 INTERDIS(伊)4.0%
 - 9位 PAM(伊)3.6%
 - 10位 EUROPIN(伊)3.2%
- トータル 72.1%

* 食品、グロサリー部門の近代型流通市場は、フランスのカルフル、オーシャンの2社で、両者でシェア20%弱

* 大手外資のシェアが伸びない理由は、

- ①政府の外資規制が厳しいこと
 - ②大型商圈が少なく、効率が悪いこと
 - ③地域ごとにニーズも異なる消費風土があること
- などが挙げられる

* イタリアは都市国家であったため、各都市ごとに「独特の食文化」が発達し、それをカバーできるナショナル・チェーンが進出しづらい

* また、今でも生鮮市場が消費者の台所を支えている

イタリアの食品小売業は、日本のローカル・スーパーマーケットにとって大いに参考になる

トリノ リンゴット近くのスーパーマーケット「ESSELUNGA」

イースターの翌日の月曜日であったが、幸いにも店はオープンしていた
1000坪ほどの大型スーパーマーケット



入口を入れば、右側がフードコート
日本の弁当のようなデッシュプレートが並ぶ



左側がコンベアレジ
青果売場 くだものはコンテナ陳列



野菜の陳列ケース まだ小さいが、旬のアンティチョーク



ガス置換のカット野菜

スープのレディ・ミール

イタリアのスーパーマーケットでは、「ズッパ」などのカップ付きスープがコーナー化されている



カット野菜

スライスマッシュルームは常識

イタリアのSMは、強力な野菜市場と競争するため、「高付加価値商品」の品揃えで差別化を図っている

第2コーナーの突き当りのマグネット売場の平ケースは、保存の効く加工食品売場に変更されている

どんな理由であるか分からないが、もったいない



イースターのハト型のケーキ

他の場所にも、パレット 2 枚で大陳 かなり残ってしまったようだ

イースターの卵チョコレート

これもかなりの残 10 ユーロ以上の商品を 2 ユーロでたたき売り

際物残のたたき売りは、どこの国でもあまりいい印象を受けない



鮮魚の対面売場は、市場休日であるため、休業

ヨーロッパではよくあること

ないものは売場を開けておく習慣がある

入荷した物だけパック販売

殻つきアサリ 大型パックばかりだ



殻つきムール貝

魚の生食コーナー

酢漬け、マリネ、スモークなど



精肉売場

肉売場はどこも商品が充実して鮮度もよい



殆どがかたまり肉の大型パック

チーズを載せたRTC商品もある



加工食品

ドライ食品 gondola 側のチルド売場



ヨーグルトの品揃えは豊富



レディミール売場 コンコース中央のアイランドケース

いい場所を確保している



アウトパックのガス置換商品

価格はけっこうする

ロテサリーチキンのホットケース

「ホットイズホット」「コールドイズコールド」が徹底されている



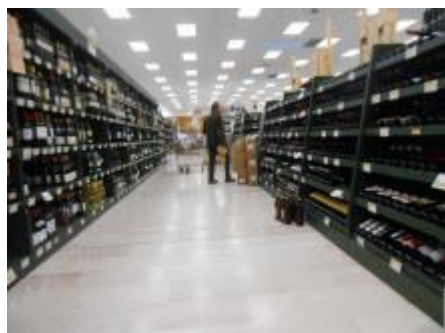
コールドデリカ

チーズ、ハム、コールドデリカの対面売場

コールドデリカ



ワイン売り場



「BAROLO」バローロワインと間違えそうな「BROLIO」

バローロをお土産に1本買う

冷凍食品売場

イタリアの冷凍食品の1人当たりの消費支出は日本より高い 2倍近くもある

魚の冷凍品が目立つ



スキンパックが主流

日本にも輸入されている

ドライ食品はコモディティに絞り込み

お土産にできるような商品の品揃えは少ない

陳列台車が日本とは違う



腰の高さに棚があり、そこで箱を開けている

空箱はショッピングカートに



ざっと紹介したが、お客はよく入っているが、イースターの際物の残やマグネット売場の変更など、郊外の大型店は苦戦と見た

購入商品

ホーレン草とリコッタチーズのパイ包み焼き

イースターによく食べられるらしい

これは美味しかった



クスクスサラダ
 中の肉の臭いが気になる
 ロテサリーチキン ポテトコロッケ添え
 味付けは塩のみ



「BAROLO 2010 年」
 次回は、市内のドイツのハードディスカウント「LIDL」とイタリア企業で小型店を展開する「PAM」を紹介します

トリノの「PAM」

3月27日日曜日はイースターで殆どの店が閉まる中、市内の「PAM」はオープンしていた
 「PAM」はイタリア第9位の小売業 シェアは3.6%
 100坪ほどの小型SMで、「BIO」や「レディ・ミール」が充実している
 郊外のハイパーマーケットが苦戦する中、「一番伸びしろがある」業態とみた
 競合は、外資の「カルフルー・エクスプレス」「テスコ・エクスプレス」「LIDL」「ミール・ソリューション」の見方では、完成度が高い 地元企業として頑張ってもらいたい



バンドル販売の看板



野菜売場

小型店の割には充実している



リーチインケース

肉や魚も品揃えされている



小型店ながら、レディ・ミールは一等地にアイランドケースで展開

「BIO」のマークのついたレディ・ミール



購入商品

パイナップルの糖度は高かった



チルドピザ 本場だけあってピザのレベルは高い

PBレディ・ミール

フェネルのグリル、パスタ、ポテトサラダ、チャーハン



フェネルのグリル

茹でたフェネルの上にチーズを載せてオーブンで焼いたもの

初めての味だが、おいしかった

メーカー「BIO」の「スープ」「ヨーグルト」「大豆ミート」

ヨーグルトは容器にクリームが、大豆ミートはさつま揚げのような食感



BIO大麦の野菜スープ

どこでも品揃えされている商品

日本でも欲しい

100坪だが、レディ・ミールが充実していて、一応のものが揃った

今後、成長が望める業態

トリノ市内の「LIDL」

ドイツの「ハードディスカウント」「ボックスストア」

入口は分かりづらいが、地元客中心によく入っている

10人くらいのレジ待ちはずら

相変わらず、1ユーロ前後の商品の品揃えが目立つ



エジンバラで見た「DELUXシリーズ」も導入されている

これを導入することで、チープ感がなくなった

レジは2台あるが、10人以上並ばないと次のレジを開けない



広い冷蔵ケース

今回はイーター集中調査のため、LIDLは詳しく食品調査ができなかった
LIDL名物のインストで焼かれるパンを購入

ドイツ名物 塩プレツェル



クリームパイ

ピザパン



カップケーキ



カップサラダ

日本の「冷し中華」のように具が別盛されている

ヨーロッパのカップサラダには必ずプラスチックフォークが付いている

客が常に入っていることは事実

イタリアもそんなに景気はよくない

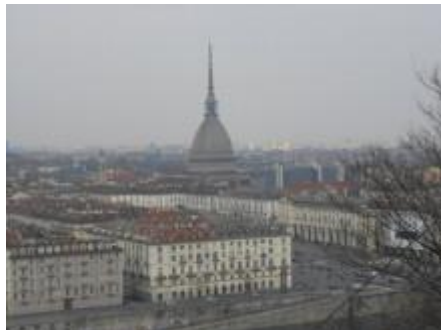
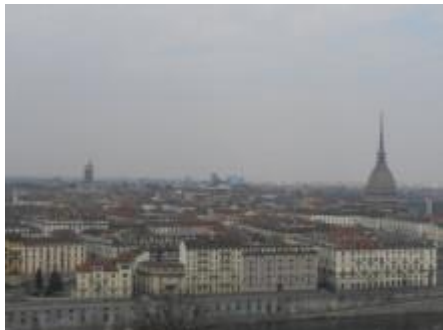
トリノも人口が減っている都市

郊外に大型店が出店できる商圈もないため、出店しやすい、市内小型店が急成長すると思われる

トリノ市内観光

丘の教会から市内を見下ろす

高い塔がエジプト博物館の「モーレ」



広い通りが「VITTORIO VENET」

丘の上の教会「MONTE DEI CAPPUCINI」



協会の中

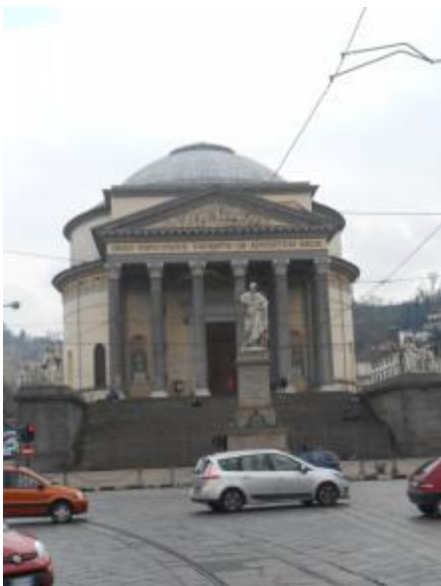


上から下を見下ろすと、「トリノオリンピックの聖火台」らしきもの
保存に窮しているようだ

橋の突き当りにはドーム状の教会は「GRAN MADRE DI DOI」



「FIUME PO」川



十字かを持った像



鉄格子



王宮へと向かう



これは何？

中国によくいる動物
これもよく見かける
鉄骨構造



武器博物館



中世の鎧
日本の刀も
こんなトラムが走っている



映画博物館の「モーレ」は長い列ができていたため、諦める



映画博物館



エジプト博物館へ

30分ほど待たされる

エジプト博物館に次ぐコレクションと言われているが、小物が多く、大英博物館ほどのコレクションはない

石棺

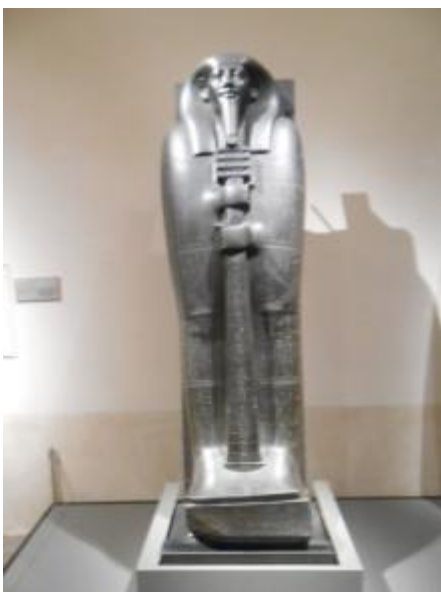


木棺

ミイラ



石造



街を歩いていると不思議なものも



彫刻がなされたりっぱなドア



昼食は中華料理

チャーハン、からし菜チャーハン、野菜炒め、焼きビーフン

お腹がすき過ぎて、写真を撮るのを忘れる

まだまだだな

見苦しい写真を掲載してしまった



明日は、トリノから成田へ帰る予定

現地では7泊8日の滞在であったが、全然時間が足りない

それによく歩いた 1日2万歩以上は毎日歩いている

今回は現地集合で8人参加 中には自費の個人参加もあった

私個人の視察に比べて、色々な人の力を借りて、3倍の以上の成果を得られたような気がする

皆様に感謝するとともにお礼を申し上げます

ありがとうございました