

城取博幸の

カナダ バンクーバーのスーパーマーケット見聞録

NO 81

2016年9月

城取フードサービス研究所

城取 博幸

カナダの概要

国名： カナダ

国旗： カエデの葉（メープル）を中央に配置 左右のラインは太平洋と大西洋をイメージしている

国家： 「オー・カナダ O Canada」

面積： 998万4670km²（世界第2位、日本の約27倍）

人口： 約3585万1800人（2015年9月）

首都： オタワ Ottawa（オンタリオ州）

政体： 立憲君主制

元首： エリザベス二世女王 Elizabeth II

民族構成： 200を超える民族からなる。単純にカナダ人の出自と答える人が最も多く、それにイギリス系、フランス系が続く。人口の約24%はカナダの国外で生まれた移民一世。先住民族の北米インディアン、メティス、イヌイットは人口の約4%

宗教： 80%がクリスチャン。その他、ユダヤ教、イスラム教、仏教など。また、約16.5%の人々が無宗教。

資料：http://www.arukikata.co.jp/country/namerica/CA_general_1.html

カナダ バンクーバーにいます

成田空港の航空機の荷物の積み下ろし風景

手前はエアカーゴ、奥は機内食



ロイヤル機内食専用の車

トラックの荷台が持ち上がるようになっている

デリケートなものだけに慎重だ

搭乗客の預け荷物は手前の機械を使う

行列を作り、カタカタと移動しているのをよく見かける



これが問題である！

なぜならば、タイヤが小さいため、サスペンションが付いていないため振動が直に伝わってしまう

日本から輸出される「桃」「いちご」などのデリケートな果物や、精密機械などを航空便で送ると、

梱包をしっかりとしないと、傷が付いたり壊れたりするらしい

クレームの原因はここにあるらしい

カナダドルを両替

1カナダドル 売りが約 86 円 買いが約 69 円

その場で、8600 円を再両替すると、6900 円 その時点で 1700 円の損

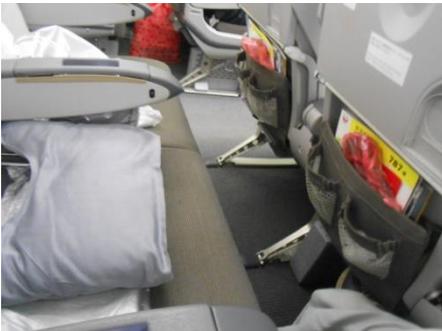
少額にしておいて、カードを使ったほうが得

通貨 (CURRENCY)	Selling	Buying
アメリカドル USD	102.97	98.01
ユーロ EUR	116.63	109.43
中国元 CNY	16.66	13.33
イギリスポンド GBP	142.87	120.07
カナダドル CAD	85.98	68.78
スイスフラン CHF	109.16	99.36
スウェーデンクローネ SEK	14.22	9.42
デンマーククローネ DKK	17.50	12.90
ノルウェークローネ NOK	14.73	10.13
オーストラリアドル AUD	85.50	67.56
ニュージーランドドル NZD	82.40	65.00
ベトナムドン VND	0.0051	0.0037



バンクーバーに向けて出発

到着予定は昼の1時ごろの予定 エコノミーの4席確保できた
庶民の贅沢 ぐっすりと眠れた



機内食は「まぐろかつ丼」

トップシールのトレーを使用 まぐろカツを卵でとじたもの ご飯が格段においしくなった



吉野家の牛丼



器が深いので、箸は向かないのでフォークを使う こちらのご飯は残念

バンクーバーの空港に到着

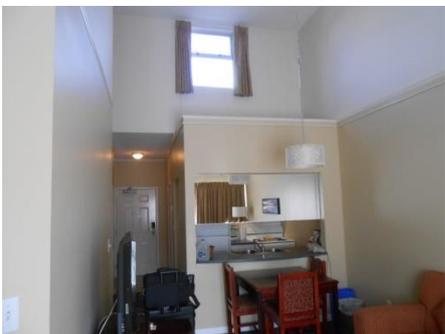


Line	Vol	City	Carousel
26	WS1777	San Francisco	20
30	CZ329	Guangzhou	22
43	AC1899	Las Vegas	25
48	AC30	Beijing	23
55	AS2450	Portland	33
60	CA991	Beijing	21
68	JL18	Tokyo	20
73	UA287	Chicago	34
80	AC64	Seoul-Incheon	24
82	WS1701	Los Angeles	33
83	AC855	London	25

世界の主要都市から続々と到着しているため イミグレで1時間ほど待たされる

サービスアパートメントに到着

広めのリビング



フルキッチン

ベッドルーム



バスルーム

バスタブがあるのはうれしい これは「お仕置部屋」か？



目の前はセイフウェイ



2階が店舗になっている

そこから1分歩けば「ホールフーズ」の小型店だ



ロブソンストリート

その目の前は「パブリック・マーケット」



絶好の立地だ

ロブソンストリート

今回はそれほど歩かないで済みそうだ

チェックインまで2時間ぶらっと3店舗見て歩く

セイフウェイでカットフルーツを買って食べる 5. 12カナダドル



日本にはあまりないベリー
酸っぱさと、甘さを交互に味わう感じだ

それにしても、ラーメン屋はどこも行列
「山頭火」



「まるたま」

日本のラーメンが大ブレイク

客もよくわかっていて、日系のラーメン屋しか繁盛していない

1週間ほどゆっくりする予定

そうはいかない、「原稿地獄」が待っている」

20000字(400字原告用紙50枚)は書かないといけない



疲れているので今日はこれくらい

ホールフーズvsセイフウェイ 「朝食対決」

ホールフーズとセイフウェイで朝食材料を買い試食してみた



ホールフーズの購入商品 \$46.89(3986 円) 1カナダドル 85 円換算

こだわりの朝食関連だけでトータル \$29.64(2519 円)

それだけの価値があるのか確認してみる

冷凍パン売場

左は「グルテンフリー冷凍パン」 600g 1袋 \$4.99(424 円)

リーチインの冷凍ケースで売られている



大豆フーズで作られたものだ

少し霜がついているが、動いている

アメリカ製「オーガニック スプレッド」 368g 1パック \$4.19(356 円)

右側のココナツオイルスプレッドは以前紹介したもの



アメリカでは「トランス脂肪酸」の使用は禁止されているが、10g当たりの「saturated (fat)飽和脂肪酸」2.5g

「trans(fat)トランス脂肪酸」0.1gと書かれている 基準以下ならば使用してよいみたいだ



乳製品を使わない「ビーガン」「ヴェジタリアン」向け植物性スプレッド
「オーガニックたまご」6個入り 1パック \$3.99(339円)



放し飼いのオーガニックエッグ 1個当たり 57円
「ミートフリーのソーセージ風」 397g 1パック \$5.49(467円)
豆腐売場で販売



見た目はソーセージだが、大豆ミート
「100%キャロットジュース」 500ml 1本 5.99(509円)



スーパーの野菜スープ 1カップ \$4.99(424円)

セイフウェイの朝食材料



購入金額 トータル \$21.15(1798 円)

価格も安い、ホールフーズに比べてボリュームがある

ホールセールのパン売場



PB「10 グレインブレッド」 600g 1袋 \$2.88(245 円)

大きく見えるが、ホールフーズの冷凍パンと重さは同じ

「オリーブオイル マーガリン」 454g 1パック \$2.99(254 円)

香料や着色料は使用していないシンプル素材 カナダ ユニリーバ製

10g 当たり「saturated」1g 「trans」0g

トランス脂肪酸は使用していないが飽和脂肪酸の量はホールフーズの物に比べて二分の一以下



カナダ産「ラージサイズたまご」 6個 1パック \$1.99(169 円)

6個入り 169 円は日本より高め

加工肉売場



「ジョンソンビルソーセージ」6本入り 1パック \$5.99(509円)

日本でもおなじみのソーセージ

ドリンク売場



「野菜ドリンク」100%果汁と間違えてしまった

セルフスープ売場



スープ売場

ミネストローネスープ 1カップ \$3.69(314円)

サイズはホールフーズの約1.5倍

ホールフーズ vs セイフウェイ朝食材料対決



ホールフーズ \$29.64(2519 円) セイフウェイ \$21.15(1798 円)

同じ商品ではないが、セイフウェイはホールフーズの 7 割の価格

高いか安いかは、個人の「ライフスタイル」による

味の比較

・「パン」 同じものを比較してもよかったが、ホールフーズらしい「グルテンフリーの大豆パン」を選択。膨張率が低いため小さめ、味は大豆クッキーのよう

グレイン食パンは、ボリュームがあり、焼くとサクサクとした触感でしっとり感はない

・「スプレッド」両方とも、焼き立てのパンの上に載せても不思議と解けない

ホールフーズの方が濃厚な味

ユニリーバの方がサラッとしている

・「たまご」 餌の違いで黄身の色が違う(盛り付けのミスで黄身を割ってしまった) 味はセイフウェイの普通なたまごの方が強いかもしれない

オーガニックの卵はクセがなくナチュラル

・「ソーセージ」 ソーセージもホールフーズらしを出すために「大豆ミール」のソーセージを選択 塩気が意外と強く、大豆パンに油脂を加えたような味

セイフウェイは日本でも馴染みの「ジョンソンビル」のチェダー 時々食べたくなる商品

・「スープ」 ホールフーズの「野菜スープ」は、調味料が少なく野菜をそのまま煮込んだもの

セイフウェイの「ミネストローネ」は、調味料の味が強く、粘度もある

今回は「塩分計」を持参した

セイフウェイのスープの塩分は「0.7%」 れほど濃くはない



ホールフーズのスープの塩分は「0.3%」最低値

これはかなりの薄味だが、野菜ダシが効いているため、それほど薄く感じない

・「人参ジュース」と「野菜ドリンク」 ホールフーズの物は、「人参嫌い」が飲んだら、忘れられない味」、それだけ味が濃い。セーフウェイの物は「野菜ドリンク」であった

「100」という数字に騙された感がある

・全体としては「こだわるか、こだわらないか」かの違い

それほどヒドイ商品はなかった

一人でこれだけ調べるのにかなり時間がかかる

まあ、好きでやっていることですから

ホールフーズ vs セーフウェイ 「ランチ対決」

ランチ対決は、「チキン」と「野菜サラダ」「オーガニックりんご」を選んだ

ロテサリーチキンは両店とも売られているが、1人であるためバラ売りのパーツを購入

入口でロテサリーチキンをタイムサービスで\$10(850円)で告知

夕方によく売れている



ホールフーズのホットデリ売場 「キール」と「ウイング」を選びシールを貼ってもらう

サラダバー

適当にトレーに詰め、好みのドレッシングをかけて蓋をする



オーガニックのりんご

売場では、「オーガニック」だけでなく「ローカル」も強調している

以上、3品目購入 トータル\$11.16(949円)

セイフウェイのチキン売場

レッグとウイングを購入 これもスタッフが袋に詰めてくれる



サラダバーでパックに詰める

野菜の種類は、ホールフーズより豊富だ

さらに、オーガニックのリンゴを購入



セイフウェイの合計 \$ 12.4 (1054 円)

購入した商品

左側が「ホールフーズ」、右が「セイフウェイ」

ホールフーズは紙トレー、紙袋であるのに対し、セイフウェイはプラトレー、プラ袋であるのが特徴



紙トレーは輪ゴムで止められている

ホールフーズ トータル \$ 11.65

セイフウェイ トータル \$ 12.4

ホールフーズのチキン小さい \$5.85

30 日鶏の12kgくらいのサイズかな



骨が外れるほど柔らかく、ケンタッキーフライドチキンのようだ

これは「ロテサリーチキン」ではない



骨がすぐに外れることから、「圧カフライヤー」を使った「鶏の唐揚げ」

「圧カフライヤー」はフライドチキンにはよく使われるが、唐揚げに使っているとは驚いた
こういう使い道もある

サイズが小さいことと、キールのパーツがあることから、最初からキット化されたもの
使いまわしではない

セイフウェイの「ロテサリーチキン」\$6.58

ホールフーズの物に比べてサイズがでかい

40 日鶏の 1.5kg クラスのサイズの物を、ウイングとレッグにカットしたもの

切り口が白くないことから、これも最初からキット化されたもの

保温できるようアルミの袋を使用



これはまぎれもなく、オーブンで焼いたもの
肉を柔らかくする「リン酸塩」などは使っていないようだ

チキン対決は、自分的には「セイフェイ」の方が好みだ
自然の菌ごたえがあり、塩コショウのシンプルな味付け
ホールフーズの物は柔らかく食べやすいが、脂っこく少し臭いがあった
鮮度が少し落ちている物を使ったようだ
看板に出ていた「ロテサリーチキン」は別物

サラダ対決

ホールフーズのサラダ \$3.86

ドレッシングは何種類か選べる

たぶんオーガニックの野菜であるため、品数が少ないが、キヌアなどの穀物類もある
オーガニック野菜の特徴である、アクというか苦味がある



セイフウェイの野菜サラダ \$4.38

これも自分でトレーに詰めたもの

ドレッシングは「オイル&ビネガー」のみ

野菜のクセがなく食べやすいことと、多くの種類が楽しめる

マッシュルームやデーツなどもある



鮮度もいい

サラダ対決は「ライフスタイルによる」

リンゴ対決

ホールフーズ \$1.45 セイフウェイ \$0.89



リンゴの種類にもよるが、オーガニックだけあってどちらも硬く、渋みもある
子供のころ、庭になったリンゴの味だ
甘みは右のセイフウェイの方が
自分的には、サイズも手ごろで、甘みもあることから、セイフウェイの方が

3つの商品を見て分かるように、「真向勝負を避けている」

セイフウェイのロテサリーチキンは、「\$9.99」「\$11.99」「\$12.99」と「松竹梅の品揃え」で
ホールフーズの\$10タイムサービスに対抗



「大きいか、小さいか」「選択の幅が広いか、狭いか」「製法が違う」など
それぞれ特徴を生かした商品を販売している点は学びたい
先入観だけでもものを見ないほうがいい

ホールフーズ vs セイフウェイの「カットフルーツ対決」

今回は「カットフルーツ対決」

どこのホールフーズを見ても、「カットフルーツ」がギッシリと売場に積まれている
いつ見ても見事な売場だ



一方、セイフウェイの売場は、カット野菜の上段で実にみずぼらしい
上3段がカットフルーツだ

疑問を持たれている方も多いと思う
「セイフウェイの負けだ」と判断する人も多い
しかし、よく見ると商品自体が違うことに気付く

セイフウェイのカットフルーツ \$5.12



同じようなベリー系が盛られている

横から見ると



気になりもう一パック買いに行く
消費期限はD+3だが、食べ残しをしばらくして見ると、トレーの下にジュースが溜まっている
実が潰れているものもある

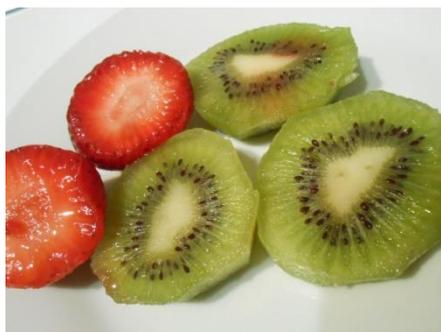
中を取り出してみると、比較的若いいちごを使っているため甘さが少ない
表面がヌルツとしている



一方のホールフーズのカットフルーツ \$5.12
消費期限は、D+4~5になっている



内容は、ストロベリー、木苺、桑の実、キウイフルーツ、ブルーベリー
食べ残しても、下にジュースが溜まっていない 不思議だと思いませんか
普通日が続ったカットフルーツの下は果汁が溜まっているのが当たり前



より細かくよく見てみると、お解りでしょうか

表面から2mmくらいのところまで色が変わっている

日本のカット野菜メーカーの社長に聞くと「これは、超高温で殺菌しているのではないか」という

温度まで教えてくれた 日本でも、キュウリは一度お湯に漬けて殺菌することがある

動物も植物もやけどをすれば「かさぶた」ができ、中の水分を出さないようにする

これは推測だが、その効果を狙っているのではないか

ホールフーズのものは完熟で甘いものが多いが、触感が気になる これは好みの問題

セイフウェイのカットフルーツ対抗策

何回も見ているうちに、謎が解けてきた

セイフウェイは、「アルバートソン」を所有するファンドに買収されて、その傘下になった

どうしても「負け犬の目」でものを見がち

ここは先入観をすて事実のみを見る

ちゃんと、「フルーツバー」で鮮度のいいカットフルーツを販売してる

ホールフーズと直接対決を避けている



自分でトレイに盛りつけて \$7.35

切りたてで鮮度がいい

大きめのカットでドリップは出ていない

私の伝えたい事

前にも書いたが、私は店、商品を見る時に心がけていること

1. 「事実を見る」

結論から入らないで、先入観を捨て白紙の状態をよく見る

2. 「その事実の裏にあるものを考える」

「なぜ、なぜ」を繰り返す」

3. 納得がいくまで、1と2を繰り返す

一度や二度だけでは分からないことや見過ごすことが多い

納得がいくまで見に行く

4. 「結論を出す」

納得がいくまで見て、考え、自分なりの結論を出す

5. 「行動に移る」

「自分はこう思うがどうか」と専門家に聞いてみたり、「こうしたほうがいい」などアドバイスをするなどの行動に出る

6. 「確証を得る」

1と2が多いほど確証が高まる

思い付きでなく、説得力が高まる

これはサンプル数の問題だ 一度見ただけで、分かったようなことは言わない

これは、「レイバー・スケジューリング」の著書でお馴染みの、村上忍先生に教わったこと
先生の「ロスのターゲット徹底調査ツアー」に参加して、村上先生から直にアドバイスを受けた
これは、一生忘れないように心に決めた

先生の有名な武勇伝は、「ハワイのセーフウェイ 24 時間徹底調査」(記憶は定かではないが、確
かセーフウェイであったと思う)

24 時間店のオペレーションを調査した、歴史に残るツアー

この真剣さとしつこさを、私も微力ながら伝えていきたいと思う

それが使命だと思っている

もうかなり前にあると思いますが、当時の参加者が各企業で今は活躍されていると思います
伝えていってほしい

気になることがあり眠れない

24 時間電気がついているので、朝 5 時半に着替えてセーフウェイに向かう
歩いて 1 分だが、暗いので緊張する



24 時間営業だと思っていたが、7 時~12 時の営業だった

部屋に帰り出直す 別に苦にならない、納得がいくまで調べてみたい

これも性分かな 朝 7 時 どうしても朝の品揃えオペレーションで気になることがあった

特にデリカ売場と生鮮売場の様子 やはり思っていた通りだ 確信を得た



今現在で両店とも8回視察している

何回も見るに従い、見えないものやアラが見えてくる

閉店 12 時なので、今度は閉店前を見る予定

ホールフーズ vs セイフウェイの「ディナー」対決

ディナー対決といっても、1人であるため、フルコースとまでいかない

「メインディッシュ対決」といった方が正解かもしれない

今回は「牛ステーキロイン(牛ヒレ)」「サーモン」「ホットガルニ(付け合わせ)」を購入

ホールフーズの肉売場

いつもステーキロインの在庫が少ない

オーガニック CCOF(グラス飼育)100g当たり \$8.69を、\$11.3(130g)



魚売場は対面、パック売場も含めて8尺ほどしかない

肉売場も同じ8尺

カナダではこの2段タイプの陳列ケースがよく使われている

特売品の100g \$3.99のサーモンを100gください」と女性スタッフに注文

そうしても大体150gでカットしてくるのが常 \$5.99(ジャスト150g)

見事！ たぶんお客は、グラムではなく、枚数で注文するのだろう



ホットガルニは、セルフホットコーナーのオーガニック野菜のロースト 1パック \$2.99

トータル \$20.28(約 1700 円)

セイフェイ

精肉売場 ホールフーズの何倍ものパック売場



対面売場で牛テンダーロイン(グレイン) 184g \$10.95を購入
魚の対面はすでに夜であるため閉店



仕方なくパック済のサーモンを購入 134g \$5.35
対面で売られていたものをカットしてパック



ガルにはセルフホットデリのホットミック野菜 1パック\$2.2

トータル \$18.61(約1650円)

セイフェイの方が若干安いですが、ホールフーズのサーモンがもう少し少なくなくとカットされていれば、同じくらいの金額

一皿1700円以下で、テンダーロインステーキとサーモンステーキが食べられる

バンクーバーでの食品の買物はこれが最後になると思う

ちなみに今までの購入金額は

ホールフーズ \$84.25

セイフウェイ \$88.22

ホールフーズの方が安かった

これは意外

両方を合計して、1食あたりで計算すると、1000円位になる

食べ残しは殆どない

テンダーロインステーキとサーモンステーキをつくる

ホールフーズのテンダーロインとサーモン

テンダーロインは少し色が悪い



セイフウェイのテンダーロインとサーモン

肉も魚も厚みがある

フライパンとオーブンを使い同時進行すれば簡単にできる

1. まず、肉と魚を30分ほど常温に置く

味付けはハーブ塩のみ

中心温度が15°Cくらいになったので料理スタート



2. その前に、オーブんに火を入れておく

フライパンもオーブンで温めると、料理が早い

立派なオーブンがあるからできること

3. 油を敷いてフライパンを高温にして、ステーキの両面を一気に焼く



4. 同時進行でサーモンを焼く

サーモンは皮を下にして、パリパリになるまで焼く



5. 華氏400°Cくらいのオーブンに入れる、中はまだ生の状態



6. 冷えてしまったガルニを皿に盛り、これもオーブン入れる

ガルニの皿も温められ、冷めにくい



7. 取り出して、中心温度を計る

肉も魚もタンパク質の凝固は、68°C~60°Cで始まる

ステーキは、55℃(ローストビーフの中心温度と同じ) テンダーロインはレアで食べたいので、ここで皿に取る



8. サーモンも取り出す

奥の熱いサーモンは67℃だが、手間の物は少し焼きすぎたかも



9. 皿の盛って出来上がり

簡単にできた

ホールフーズプレート



肉が小さかった分、ミディアムレアになってしまったかな



セイフウェイプレート



うまみディープレアーに焼けている(海外では充分レアー)

肉を常温にもどしたことで、オーブンで加熱したため、肉汁は殆ど出ていない

サーモンもフワッと焼けた



日本から持参したパックご飯と醤油でいただく

さあ味はどうか？

・ tenderloin ホールフーズのものはやはり鮮度が悪く、臭い、ほろ苦さが後に残る

オーガニック、グラス飼育にこだわっても、鮮度管理ができていない

セイフウェイの物の方が鮮度よいが、少し固め

・サーモン フワッとうま焼けているが、9月のサーモンはどちらも脂が乗っておらず、あまりおいしくない

しいて言えば、ホールフーズの方が味がいいかな

皮の部分が一番おいしかった

・ガルニ ホールフーズのものは、さすがにオーガニックで、野菜の甘さ、味の濃さが目立つ

人参の味は忘れられない 少し濁っているのが難

セイフウェイの物は普通

前に、釜山で焼肉屋のおやじに言われた言葉を思い出す

「日本人は素材の味にこだわる 韓国人はソースにこだわる」

韓国に限らず、海外ではソースで食材の味や臭いをカバーする

少し古い肉は、臭い消しの効果のある「ガーリックソース」や「ペッパーソース」を使う

魚に脂が乗っていなければ「バターを使ったソース」や「タルタルソース」などの味の濃いソースをかける

それが料理の知恵かも知れない

料理対決は、これで終了

バンクーバーのスーパーマーケットのまとめ

カナダ バンクーバーのスーパーマーケットの総括をします

中心に視察、研究をしたのは「ホールフーズ」「セイフウェイ」

IGA(151年売上\$19,000(百万ドル)世界60位、アーバンフェアも各3回見たが、またの機会にバンクーバーには、スーパーバリュー(\$17,529(百万\$)世界62位もあったが、業態調査ではないので見なかった

今回は「決算書」の勉強

決算書を見ながら売場、売り方を見るとやろうとしていることがよくわかる

売場、商品はまたの機会に

ホールフーズの概要



ホールフーズ ANNUAL REPORT 2015(Million \$)

売上 15,389 14,194

売上前年比 108.4% 109.9%

売上原価 9,973 9,150

粗利益 5,416 5,044

粗利益率 35.2% 35.5%

販売及び一般管理費 4,472 4,032

販管費比率 29.1% 28.4%

営業利益 861 934

営業利益率 5.6% 6.6%

税引前利益 878 946

税引前利益率 5.7% 6.7%

見込み法人税 342 367

純利益 536 579

純利益率 3.5% 4.1%

2015 年、ホールフーズ「リストラ」を発表

2015 年 9 月 28 日、ホールフーズは全従業員の 1.6%に当たる、1500 人の人員削減を発表した
売上は好調であるが、粗利益率が下がり、販管費率が上がり、結果として、営業利益の減少、純利益の減少となった

再建策として 9 項目を提案

- ・人件費削減
- ・プリペアフードの強化
- ・認識改善を目的とした販促
- ・SNS などのマーケティングの強化
- ・オムニチャンネルの推進
- ・小売り管理ソリューションの導入
- ・「365バイ、ホールフーズ」の出店
- ・出店の減速
- ・社風強化

アメリカの小売業は、アクションが早い
売場、商品に関しては、次の機会に

セイフウェイ概要



Albertsons はアメリカで最も大きな食品と薬の小売店の一つで、33 州に 2,200 店舗以上も展開している。

Albertsons, Safeway, Vons, Jewel-Osco, Shae's, ACME Markets, Tom Thumb, Randalls, United Supermarkets, Pavillions and Star Market.

が同グループ

2014 年の Safeway との合併で、2,400 以上の店舗、27 の配給設備、20 もの製造工場と 250,000 人の従業員が増えた。

合併、吸収を繰り返すことで、2015 年の売上高は、\$59.887(141.2%)

世界ランキング 61 位から 16 位と一気に上位に食い込んだ

2016 年、全米スーパーマーケット業界第 2 位であった「アルバートソンズ」は、「スーパーバリュー」「CVS ヘルス」、投資会社「セルビュラス」の 3 社に分割された

「スーパーバリュー」大型チェーンの経営に失敗

2013 年になって、スーパーバリューは、買収した殆どのチェーンを、投資会社「セルビュラス・グループ」に売却

2014 年、セルビュラス・グループは、セイフウェイを買収し、アルバートソンに統合
アルバートソン(セルビュラス・グループ)の決算は非公開

スーパーバリューはどうなったか

スーパーバリューの 2016 年決算

SUPERVALU ANNUAL REPORT 2016 (\$ Million)

2015 年、2016 年対比

売上 17,529 17,917

売上前年比 97.8% 103.9%

売上原価 14,945 15,329

粗利益 2,584 2,588

粗利益率 14.7% 14.4%

販管費 2,124 2,164

販管費率 12.1% 12.0%

営業利益 454 424

営業利益率 2.6% 2.4%

純利益 178 192

純利益率 1.0% 1.1%

ホールフーズの粗利益率 35%、スーパーバリュー14.7%と両極

ホールフーズの販管費率 29.1%に対し、スーパーバリューは12.6%と半分以下

ウォルマートやクローガー、スーパーバリューなどが、「オーガニック商品」を安く売るため、ホールフーズは「プリペアーフーズ」などで、付加価値を高めるしかない

アメリカのスーパーマーケットには、ファンドが絡み「マネーゲーム」を呈してきた

だんだんと、アメリカの大手スーパーマーケットチェーンが面白くなる

バンクーバーの「パブリック・マーケット(生鮮市場)」

ホールフーズの道を挟んで反対側に「パブリック・マーケット」がある
ここもホテルから歩いて1分 今回は実に良い立地に宿が確保できた



1階が生鮮売場になっている
中に入ってみると客はまばら
商品の陳列量も少ない
2階はフードコートになっているが、ここも人がいない



参考にならない

SNSで「客が少ない」ことが広がれば、誰も来なくなる

恐ろしい時代だ

バンクーバーまで来て、部屋にこもって原稿と試食ばかりしていてももったいない

ここを諦めて、バンクーバーで一番の「GRANVILLE ISLAND」のパブリック・マーケットへ向かう

ホテルから海岸線を歩き、途中でフェリーに乗り島へ渡ることにした

イングリッシュベイの海岸線



キレイな花が咲いている海岸を15分ほど歩く

サイクリング専用道路と歩道とに分かれている



フェリー乗り場に到着
可愛いフェリーに乗る
殆どが観光客だ



船からの景色
グランビルアイランドに到着



歩いてすぐのところに「PUBLIC MARKET」
世界の生鮮市場はもう50～60カ所歩いたかな
「どこも同じ」などと思えば来る意味がない
何か新しい発見を求めて歩く



入口はどこも同じような倉庫型の作り
各ショップが並び、イートインスペースもある



中2階もイートインスペース
和洋中なんでも揃っている 寿司、天ぷらも



手前はソースを入れたカップ いろいろと選べるようになっている
中華料理やイタリア料理は少し下火になってきたような気がする
ピザ屋

奥をよく見ると「ピザ窯」ではなく「コンベアオーブン」で焼いている



野菜売場

季節の果物が並ぶ 特にリンゴの種類が多い

売っているのは殆ど中国系の人々



カナダの緯度は北緯 50 度以上で、リンゴはよくとれるが、柑橘類は育たない地域
根菜類も多く栽培されている 地下に生えるから寒さに耐えられるからだ



日本の椎茸も栽培されている
「木苺」「桑の実」などのベリー



ベリーも北欧など緯度が高いところでよくとれる

この黄色いくだものはなんだ？

「ひょっとしてあれか？」

ここで食べとかないと一生悔いが残る



買う気がないので、「試食させてくれ、いくら？」と聞くと

「25 セント」と中国系のおばさんが答える

コインを渡しと「好きなのをつまめ」という

勝手に一つつまんでみた

やっぱり、予想は外れなかった

それは「黄色いほうづき」であった

手作業でこれだけ盛りつけるのは大変

この黒いものは？

また 25 セント払ってこれも試食

これは「細長いぶどう」であった

中に穴が開いている

とても甘い

気になるものはいくら払っても食べておいたほうがいい

後から、食べたようなことは言えない

最近、若い人にも「もう少し踏み込め！」と言っている

魚の品揃えは「タイ」と「サーモン」が主



カナダでも魚はスモーク

脂がのっておいしいので、日本でも売って欲しい商品

スライスだけでは本当のおいしさは分らない

北欧でよく食べられている「ニシンの塩漬け」

商品づくり、販売方法も同じだ

これも日本人にも受け入れられると思う 握り寿司なんかにしたらおもしろい



肉売場では一応の肉が揃っている

骨付きのラム肉



ケバブ ミラノ風カツレツに使われる「豚の薄切り肉」も

「牛肉のカルパッチョ」と間違えて生で食べたら大変なことになる



ミートパイとキッシュ



パイとキッシュ売場

有名な紅茶の店



カップケーキ屋

カナダは、イギリスとフランスからの移民が多いため、イギリスの食文化とフランスの食文化が混ざっている 前にどこかで食べた記憶があるが、あまり覚えていない 味はだいたい想像がつく



見た感想は、観光客用の市場で、庶民の市場ではないように思う
外食や中食は繁盛しているが、内食の料理材料はあまり動いていないように思う
わざわざ、フェリーに乗り生鮮食品を買いに来るだろうか
ただし、フルーツはスイーツであるため例外

外ではミュージシャンによるフランス語の「シャンソン」

ベンチに座り、しばらく聞く



表情が非常に豊富

顔の表情で話しかけているようだ

近くで撮影させていただいた

もう少し笑ってくれると思ったが、緊張した顔 勿論、チップは払っている

再びフェリーに乗り、海上をダウンタウンに向かう
「PLAZA OF NATIONS DOCK」で下車



1時間ほどかけて、町の主要道路「ROBSON STREET」を歩いて、ホテルに戻る
街の様子は次回
バンクーバーはいい街だ

バンクーバー市内観光

すでに帰国していますが、レポートを続けます

バンクーバーの街を縦断する「ROBSON STREET」を4往復する

片道ぶらぶら歩いて約1時間、往復2時間のコース

よい散歩になる



ロブソンストリート

こんな歴史的建物も



気候もいい時期

紅葉も始まっている



ロブソンストリーの終点はスタジアム



片足が義足のモニュメントも

途中には「ノードストロームデパート」



オシャレな看板

「fall in love with knits」

途中のIGAスーパーで買ったD+4の巻き寿司(裏巻き)



シャリはノリ状だが、これはこれでありかな

モンゴル式焼き肉屋

モンゴルで食べた、丸い鉄板で肉や野菜を豪快に焼くスタイル

モンゴルで食べた、丸い鉄板で肉や野菜を豪快に焼くスタイル



日本のお菓子などを売る店

「JAPADOG」以前話題になった日本式ドッグ



メニューも進化していかないと、日本人にも飽きられるかも

有名な台湾のドリンク屋は、すでに世界で1000店舗以上あるという



バンクーバーは安全に見えるが、最近日本人女性が殺される悲しい事件が起きた
特に夜は注意が必要だ

こんな開店予告看板



外食をしたのは、3回のみ

ラーメン「山頭火」 昼夜とも行列 北海道旭川出身

国内より海外の店舗数の多い「ローカル グローバル企業」

中は日本語、ワーホリもここにいたら英語覚えないぞ

「YOUは何しに日本へ」で、有名になったバンクーバー店



こちらは「豚骨スープ」に「たまご麺？」

わざとネギを切り分けているのか？

太切りのネギがおいしい



すぐ近くのラーメン「まる玉」

ロブソンストリートからは外れているが。こちらも、昼夜行列

ラーメンのスタイルが違う



本店は東京両国 シンガポールにも出店しているこも「ローカル グローバル企業」
こちらは「鶏ガラスープ」と「細めん」の九州ラーメン
海苔の代わりに「あおさ」をトッピング



こってり濃厚、あっさりとしたスープと細めんがよく合う
おいしくて替え玉(硬め) \$2を頼んでしまった
外国人にラーメンの食べ方を教えないと、蓮華でゆっくり食べていたら、めんが伸びてしまうだろう
かつて、日本人は洋食のテーブルマナーを習った ズルズル麺をすすって、顔やテーブルにスープを飛ばさないと これが日本の食文化
両店とも同質で戦わないのが基本
「北海道ラーメン」VS「九州ラーメン」対決
どちらもおいしかった 今のところ「五分五分」だ

影響が出ているのは、こちらかも知れない
「パスタ、ピザ ランチタイム半額」の看板のイタリアンレストラン
イタリアン、中華料理はバンクーバーでは少し下火かも



韓国料理「KOSOO(高手)」

最後の食事に出かける スーパーの食事だけでは寂しい

店を探して歩く途中、巻き寿司屋もあったが、冷たいシャリを食べさせられるのではと敬遠

韓国料理と生魚、生肉を食べさせる店

前を何回も通り、興味があった



店の雰囲気も良い

スコッチ(グレンフィディック12年)の水割りと前菜を注文

カジキマグロとアボカド、ローストトマトの前菜

生のカジキに韓国味噌とドレッシングで和えたもの



韓国味噌とローストトマトを使うのはズルすぎる

カジキマグロの鮮度もよく実においしい

最近、日本人も刺身をトマト汁で食べることも流行っている

満足のいくメニュー



ユッケビビンバ

メニューの牛肉が真っ赤だったので、「これはユッケ？」と聞くと

「イエス」

迷わず注文する

スープも頼もうと思ったが、大きすぎて諦める



温かいご飯の上に具材が

野菜も丁寧に処理している

日本ではなかなか食べられなくなった

鮮度は抜群 おいしかった



前菜もビビンバも「ごま油」をあまり使っていない、ごま油は不人気なのか

少し気に入らないのは、メニューに価格が入っていなかったこと

ゲスト用のメニューには価格を入れないことはあるが、一元に価格ナシはない

ティップを含めて4000円弱 おいしかったからいいか

何度も言うが、バンクーバーの町は、「大ラーメンブーム」

中華料理やイタリアン、ケバブの店がくすんだ感じだ

バンクーバーの「日系 ナショナル ミュージアム」

毎日アパートにこもって、原稿を書いたり、スーパーマーケットのことだけを書いていたら、本当の「スーパーおたく」になってしまう

こもったおかげで、「惣菜のハンドブック(商業界)」発刊予定の一部原稿、16000文字(原稿用紙40枚分)も書けた 最新の情報を盛り込もうと思っている
「ブログ」と違い、「活字」は変更も、削除もできないため、気を遣う
今日は気晴らしに郊外まで足を延ばしてみた

「NIKKEI NATIONAL MUSEUM」

バンクーバー郊外の「日系 ナショナル ミュージアム」に行ってきました
この機会に、カナダと日本人との関係も調べておかなければなりません
「KINGSWAY」をひたすらタクシーで向かう
天気も良く、景色もいい



途中で中国語の看板をよく見かける
それは何キロと続く、「チャイナタウン」というより「チャイナシティ」だ
中国人移民が開拓してつくった地域であろう

東洋人は迫害を受けた時期があるが、今は平和に暮らしている
バンクーバーの町は中国人と日本人が多い
町のあちこちで日本語が聞かれる
ワーホリ出来ている人も多い



40分ほど(タクシー代約45ドル)で日系の開拓地域の到着
ここはタクシードライバーもよく知らない地域

「NIKKEI NATIONAL MUSEUM & CULTURAL CENTRE」と書かれている
りっぱな建物だ



隣は「NIKKEI HOUSE」

隣の近代的な建物はたぶん高齢者用の建物であろう
施設の建設に貢献した人々の名前



ガラス張りの明るい施設

受付で聞くと、展示物の施設は改装中で入れないとのこと

2階の写真の展示へと向かう 入場料は無料



日本人移民の歴史から始まる

政府の方針で移民が奨励され、日本からカナダには、貧しい農民や漁民の男性が移民した

次第に女性も移民するようになり、1907年には、ブリティッシュ コロンビア州の日本人の人口は18000人に達した

学校や教会、日本語新聞も発行され日本人コミュニティーができた



1912年の野球チーム結成当時のメンバー

1926年日系野球チームが「頭脳野球」でチャンピオンシップを獲得
映画「バンクーバーの朝日」はよく知られている



平和な生活も長くは続かなかった

「太平洋戦争」の勃発で、カナダは連合軍に加わり、日本に宣戦布告
日系人に対して権利の侵害が始まる



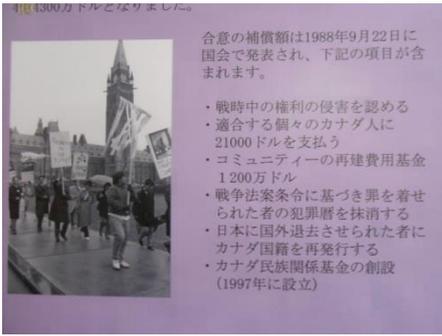
日本人は権利、財産を没収され、収容所に送られる
 当時の収容所のジオラマ
 ポーランドの「アウシュビッツ強制収容所」のようだ
 無給で強制労働を強いられた



建物内部は寒く、多くの人が病気になったという
 抵抗と移動
 終戦後、4000人の日本人が、強制的に日本に送られた
 1949年、日本人の選挙権が与えられた



再建と補償
 保障のための戦いが始まる
 これを見ただけで来る価値があった
 日系人は補償と権利のために戦った



1988年9月22日 カナダ政府は補償に合意

戦後40年以上も経ってからようやくだ

その内容は

- ・戦時中の権利の侵害を認める
- ・適合する個々のカナダ人に21000ドルを支払う(大した金額ではない)
- ・コミュニティの再建費用基金1200万ドル(ここがその対象施設かも)
- ・戦争法案条例に基づき罪を着せられた者の犯罪歴を抹消する
- ・日本に国外退去させられた者にカナダ国籍を再発行する
- ・カナダ民族関係基金の創設(1997年に設立)

などの権利を勝ち取った

「権利と義務」

「権利」は与えられるものではない

自分たちで勝ち取るもの

「義務」は果たすもの

日系カナダ人は「朝鮮戦争」に出兵し、戦死者も出している

1977年 移民100年を記念して、22本の桜が植えられた



天皇陛下も訪れている

コミュニティセンターとして、子供たちに「日本語教育」も行っている



館内からはお年寄りの「カラオケ」の声も聞こえる

隣にある日本の食料品店



受付での出来事

タクシーでダウンタウンまで戻ろうと

「タクシーを呼んでください」とお願いすると

カンターの若い女性が「そういったサービスは行っていません 電話番号を教えますから自分で電話してください」という

どこに呼んでいいのか場所もよく分からない

しばし考え、「観光できています どうか助けてくれませんか？」

「HELP ME」と情に訴える

電話しタクシーを呼んでくれた

確かに、入場も無料で、何も土産物も買っていない

ビジネスの世界においては、「NO CHAGE NO SARVICE」なのだ

北米においては「無料サービス」は考えられない

スタッフに感謝しダウンタウンに向かう