

城取博幸の

フランス パリのスーパーマーケット見聞録 ①

NO 82

2016年10月

城取フードサービス研究所

城取 博幸

2016年 パリの食品展示会「SIAL」報告

羽田～パリまでは約12時間 今期は「パリ SIAL 展示会」の視察



いつもの機内食の紹介

白身魚のトマト煮とペンネ 少しマンネリかな



熱殺菌してシロップに漬けたフルーツ

2回目は「吉野家の牛丼」



食べ方のマニュアルがついている

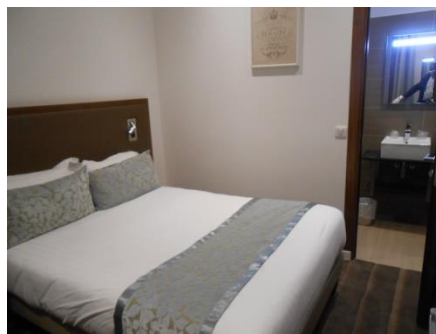
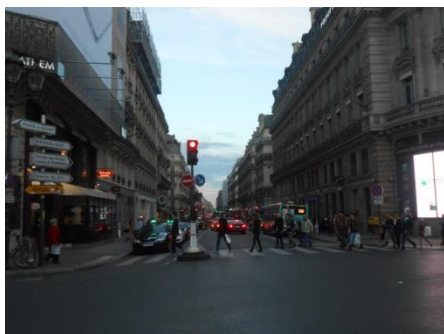


袋入りの「液卵」も

なかなかうまくできていておいしい

パリに到着しタクシーでホテルに向かう

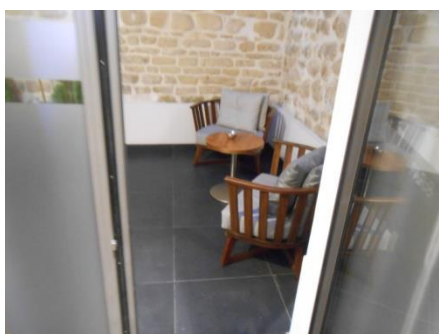
市内までは定額でチップ込みで 50 ユーロ



ホテルに到着

小さいホテルだが静かで環境もいい

バスタブはないが清潔だ



部屋は狭いが専用のベランダがついているのがうれしい

2016年 フランス パリ SIAL ①

パリ 展示会 SIAL 1日目

内容を一部簡単に説明します



会場内の様子

テーマは「LOOK DEEPER」



これだけの世界のメディアが参加

日本の提案



「カロリーゼロ麺」「餅アイス」「乳酸菌チョコラ」の紹介

包丁で切っても涙が出ないという玉ねぎ



日本の小売業「ヤオコー」「ライフ」「イオン」も紹介

各国の雑誌も展示されている



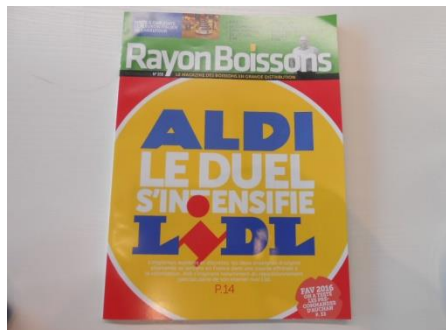
(商業界)「食品商業」

漢字の雑誌は珍しい

無料配布なのか数が減っている

フランスの雑誌

世界が「ALDI」と「LIDL」の動きに注目している



その内容

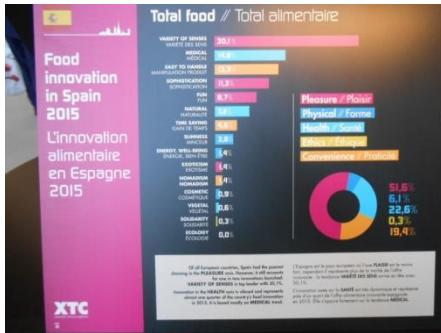
SIAL INNOVATION のコーナー



各国自慢の製品が並んでいる
残念ながら日本の物はない



スペインの消費者アンケート



展示の一部を紹介します

これは何かというと ルーマニアの昔ながらのスモーク方法
川魚を木の葉で包ん燃やすと、スモークされた魚ができる



ニジマスのスモーク



試食をさせていただいた

脂が乗って柔らかい 木のスモークの匂いもよい



「アンチモダン」と「モダン」

現在は、近代的設備で製造、「スキンパック」され製品化されている

魚のソーセージ

乾燥プルーンが添えられている



1日では見て回れないが、ポイントだけは押さえた
また報告します

フランス SIAL ②



会場の案内図

日本の展示場の何倍もの広さ

テーマを絞って見学しないと見切れない



冷凍食品のブースが一番注目を集めている

「パン」「デザート」「アイスクリーム」「レディ・ミール」が注目を集めている
ポルトガルの冷凍パンメーカー



焼成済み冷凍パン

オーブンで8分~10分再加熱するだけ

ヨーロッパは硬いテーブルパンが多い



デニッシュ系は焼いた後に砂糖シロップで化粧

他のメーカーだが、冷凍サンドイッチも



冷凍チャバタ



パニーニの提案



サンドイッチも



冷凍ベルギーワッフル

ワッフルの冷凍生地



専用トースターで焼くだけ



焼き上がり



常温で1週間もつという



冷凍すれば6か月



他のメーカーの冷凍カップケーキ
解凍後2日間



冷凍ケーキ



冷凍ケーキのアソートパック



冷凍ビスケット

冷凍アパタイザー



アイスクリーム



まだまだ紹介したいが今日はここまで

冷凍食品は無数の可能性がある

「ピカール」が繁盛する理由が分かる

日本で秋から連続出店する、イオンのピカールに期待したい

フランス SIAL ③

日本のブースも簡単に紹介します

ジェットロのスタッフの話だと、過去最高の出店数だという



宮崎和牛の demonstration

牛肉の需要の高い地域にあえて、A5 ランクの宮崎和牛を提案

これは正解！

赤身肉ばかりの市場に「マーブルビーフ(サシの入った牛肉)」を提案することは、
マグロの「赤身」しか食べていない人々に、「中トロ」「大トロ」を味わってもらうのと同じ
日本の和牛は世界でも数々に賞を受賞している

カッティングの demonstration

部位ごとの調理方法が違う



A5ランクのステーキ

興味があるせいか、各国の人が写真を撮っている

試食会もあったが時間がなく退散

日本ブースの注目商品

ほんの一部だけ紹介します

「燻製醤油」

スモークの香りがする醤油

これは面白い



燻液を使っている訳ではない

炊飯用 酵素

ヨーロッパで売られている「レディミール」や「寿司」の飯はおいしくない
出来も悪い

日本では多くの米飯メーカーで使われている炊飯用酵素

高温になれば酵素がなくなってしまうので「添加物」ではなく「加工助剤」扱い
ぜひ海外に普及させてほしい



このサンプルは寿司用

電子レンジ用 発熱シート

オープンから電子レンジへの提案

「レンジで焼き魚」で有名なシート

ピザ用に開発できないかという問い合わせもあるようだ



そのほかは、鯉節削り機



もう作るメーカーも少ないという

福岡県甘木市の主婦が考えた「飲むダシパック」

何種類かの乾物をコーヒー用のドリッパーバッグに詰めたもの

野菜ダシも欲しいな



「お父さんテレビに出てる！」

何の話？ 突然、日本から訳のわからないメールがカミさんから届く

フジテレビの夕方の特集で SIAL の「グルテンフリーのこんにやく麺」が紹介されたらしい



ハンティング、赤眼鏡、ヒゲ面オヤジは確かに私だ
さすがに、うちのカミさんもシャッターチャンスは逃さない
このアングルは意図的だな

イタリアブースを通りかかると、COOKING SHOW に招待された



南イタリアの有名なシェフらしい
話も分かりやすく上手だ

まずはアンティパスト

焼きなすに挽肉を挟んで焼いたもの
素朴な味付けでおいしい



第一の皿「きのこことシーフードの Pasta」

シェフ曰く、乾燥パスタのゆで時間の表示は参考にするな！

自分の食感で確かめろ！ とのこと 同感

最大の太さの Pasta

上に載っているのは「鯖のフリット」

第 2 の皿(セコンド) 「羊肉のロースト」

ラムチョップの塊に、香草パン粉をまぶして、フライパンで焼き、オーブンに入れたもの

中心温度は 55°C ローストビーフと同じだ

余分なソースはかけないで、素材の味を楽しむのは、イタリアも日本も同じだ

おいしい



デザートはフルーツジュースとナッツとパスタの焼き菓子

わざわざ持ってきて見せてくれた
店ではこんなサービスは受けられない
好みのフルーツジュースをチョイス



帯状の生パスタをナッツ類を包み砂糖をかけた焼いた、南イタリアの焼き菓子
このシェフのレストランで食べたら200ユーロは下らないと思う
満足 満足 ありがとうございます

フランス SIAL ④

レディ・ミールもいくつか紹介しておきます
イタリアのメーカーのレディ・ミール
デザインがオシャレ



チルドのレディ・ミール

プラトレーMAP 包装(ガス置換包装)

油調済み魚のフライ



アルミトレーMAP 包装

生肉のオープン用

袋入りレディ・ミール



下味がついているため、オーブンで加熱するだけ

クリスマスに向け、日本の SM はここからスタートしてもおもしろい

日本でもおなじみの「MIC VAC」

MIC VAC は、スウェーデンの食品メーカーが開発した電子レンジ調理、包装技術

特殊弁を付けることで、調理が済めば弁が閉じて空気が遮断され、電子レンジで再加熱すれば、弁が開くという仕組み

フジッコと契約して日本でレディ・ミールを製造



世界各国でライセンス生産

上中央がフジッコ、その右隣が韓国企業
元々は、魚の加熱に使われていた
逆のこれを日本に導入してもおもしろい
オマール



ザニガニ

最近発売された新商品

「gooh!」はスウェーデンで販売されているブランド



トレーが二つに分かれていて、2種類の食材を盛りつけることができる

よく見ると、中心の区切りの両側に空気が通るよう溝がある

そのため、安全弁は一つで済むらしい 思わず、「これは弁当だ」と叫んでしまった

左側には「ごはん」が入っている そのうち、日本でも発売されるかも

シンガポールの企業の冷凍レディ・ミール

日本企業のように見えるが、日本を意識した商品を開発

インド系の経営者だ



日本語を使ったパッケージ



シンガポールで企画して、タイの工場で製造しているらしい

「タイ CP?」と尋ねると、「そんなジャイアントは相手にしてくれない」と答える

日本企業も頑張らないと

これは、buffet用レディ・ミール

日本では「バイキング」で出される料理 時代はここまで来た 2kg~3kgサイズの大型商品



海外のレディ・ミールはここまで来ている

まだまだ紹介したい商品は沢山あるが、今回はここまで
今回は、日本でも売れそうな商品を紹介します

フランス SIAL ⑤

SIAL 3 日目

市内から SIAL の会場へはバスで向かった
渋滞もあり、片道 2 時間もかかることもある
往復 4 時間は効率が非常に悪い
会場も広く疲れるのを覚悟せねばならない

世界 28 カ国のマスコミが、自国の商品を提案した企画



28 カ国メンバーのミーティング風景

最優秀賞の発表

写真中央は、SIAL の最高責任者
商品の紹介は、商業界「食品商業」で詳しく特集される



全員で記念撮影

お疲れ様でした

日本でも売れると思われる商品

パスタ状のチーズ フランスメーカーの商品

私は「チーズうどん」名付けた



チーズがうどんのようになっている
 少し塩味があるのが特徴だが、酒のつまみにはちょうど良い

水に漬けてビンに入れたものもある



小分けにして真空パックされたものもある

ちょっと待てよ！

この「チーズうどん」はトルコが発祥ではなかったかな
 イスタンブールのモスクの隣の市場



そこで売られていた「うどんチーズ」
 「買わなくてもいいから食べていけ」と勧められた、印象に残るチーズ

SIAL 会場の「トルコブース」の「チーズうどん」

両方を拡大してよく見ると、イスタンブールの市場でみた「Burgu 社」と同じだ
 点と点が繋がった

日本製品もコピーされているが、オリジナルはどこかを知る必要がある



イタリアの冷凍ラビオリ

冷凍パスタもある

ラビオリはいろいろな種類がある

乾燥防止や商品管理をしっかりすれば、日本でも売れそうだ



3日間かよい、少しは深く見えたかな

2016年 フランス SIAL 視察のポイント

パリ SIAL の展示場は、1日では十分見ることができないほどの広さであるため、見るポイントを絞ることが必要。まず、全体を軽く見て、次に自分の関係した展示物、さらにその再確認が必要だ。目的のブースを中心に3日~4日の日数が必要である。できれば通訳を雇った方が詳しく話を聞くことができる。今回の SIAL のテーマは「LOOK DEEPER」のまさにその通りだ。時間をかけてじっくりと見て回りたい。また、展示会の前か後に必ず店舗視察を加えて、品揃え、商品、売り方、トレンド、客の様子などを確認することも必要である。事前に調べておけば地下鉄やバスで店を回ることができる。

チルド、冷凍の加工商品を中心に3日間視察したが、広くとられていたブースは、「冷凍焼成（半焼成）パン」「冷凍スイーツ」「冷凍スナック」「チルド、冷凍レディ・ミール」「冷凍野菜、穀物、フルーツ」「乳製品」「各国特産品」などであった。日本のブースも過去最高の出店数で盛況であった。とにかく会場が広くかなり歩くため、効率よく回るようにしたい。

SIAL の紹介はこれで終わり

来年は、ドイツの「アヌーガ」の展示会に行く予定だ