

城取博幸の

イギリス ロンドンのスーパーマーケット見聞録

NO84

城取フードサービス研究所

城取 博幸

パリからロンドンへ

旅はまだまだ続きます

ロンドンで日本惣菜協会の視察メンバーの皆様と合流

週末だけあって空港はスゴイ混雑

前は、空港の2時間前に行けば間に合うと言われていたが、今は余裕をも3時間前位に行った方がいい

特に、中国、インドは空港に入る前の荷物検査で軽く1時間待たされることもある

フランスの空港は、機械で自分でチェックインと預入荷物のタグを出さなければならない 面倒だ



航空運賃よりも高い預け荷物代

パリ～ロンドン間の航空運賃が約 8500 円、追加分預入荷物代約 13000 円

エアフランスは荷物 1 個までは無料 2 個目からは有料だ

2 個目に料金は航空運賃よりも高い、105 ユーロ

それでは、機内に持ち込めば無料になると誰でも考えるが、イミグレの前に、重量と荷物容量の検査があり、それをクリアできないと、荷物預入カウンターに戻されて 105 ユーロ払う羽目になる
これはズルイ

エアフランスロンドン行き



待っている間にサラダモーニング

肉ばかり食べていると、うんこがショコラになってしまう

機内食は冷たいサンドイッチ



ロンドンヒースロー空港に到着

マークス&スペンサーが見える

パリの空港にもあった

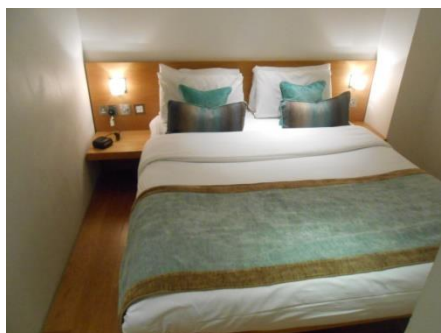
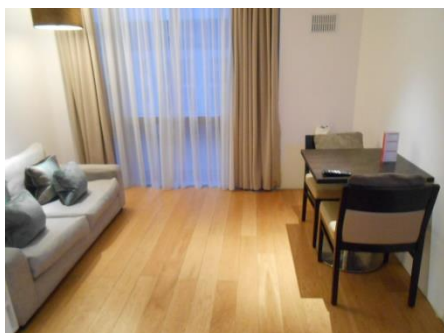


Time	Destination	Flight	Status	Time	Destination	Flight	Status
18:40	Lisbon	BA551	Arrived 18:38	17:55	Berlin	WY101	
18:40	Los Angeles	QF601	Arrived 18:38	18:00	Manville	BA383	
18:40	London	BA555	Arrived 18:38	18:00	Dublin	CO119	
18:40	Prague	BA853	Arrived 18:37	18:00	Hong Kong	CA799	
18:40	Budapest	BA857	Arrived 18:38	18:00	Helsinki	BA799	
18:40	Dublin	BA857	Arrived 18:38	18:00	Prague	BA851	
18:40	Dublin	BA857	Arrived 18:38	18:00	Dublin	EO993	
18:40	Helsinki	BA853	Arrived 18:38	18:00	Budapest	BA853	
18:40	Los Angeles	VQ804	Arrived 18:41	18:00	Edinburgh	BA891	
18:45	Amman	AT508	Arrived 18:34	18:00	Madrid	WY101	
18:45	Amman	AT510	Arrived 18:35	18:00	Barcelona	BA851	
18:45	San Francisco	BA274	Expected 18:48	18:00	Manchester	BA851	
18:45	Vienna	AB889	Expected 18:48	18:00	Columba	1L303	
18:45	Dallas (Mekka)	AA881	Arrived 18:41	20:10	Lyon	BA883	
18:50	San Francisco	UA104	Arrived 18:48	20:10	New York	V8306	
18:50	Dublin	EO993	Expected 18:48	20:10	Dublin	EO905	
18:50	Dublin	EO993	Expected 18:48	20:10	Edinburgh	BA891	
18:50	Manama	PC879	Expected 18:51	20:10	Hong Kong	CA799	
18:50	Abu Dhabi	ET494	Expected 18:51	20:10	Yonke	BA305	
18:50	London	WY101	Expected 18:53	20:10	Beirut	ME809	
18:50	Frankfurt	AF308	Expected 18:57	20:10	Helsinki	AY1312	
18:50	Helsinki	AY1312	Expected 18:49	20:40	Budapest	BA859	
18:50	Vienna	BA709	Expected 17:32	21:00	Mexico	PF738	
18:50	Dubai	V881	Expected 17:38	21:30	Prague	BA851	

日本からの到着メンバーを待つキッチン付きホテルに向かう

アパートメントホテルに到着

リビング



ベッドルーム

一人暮らしには十分な広さだ

キッチン



ホテルのすぐ隣は、24 時間営業の TESCO
これから、1 週間「レディ・ミールバトル」がスタートする

とりあえず夕食は、イタリアンレストランでパスタとハンバーグ
イギリスの「ナポリタン」と書かれたメニューは、これであった



明日は市内散策の予定

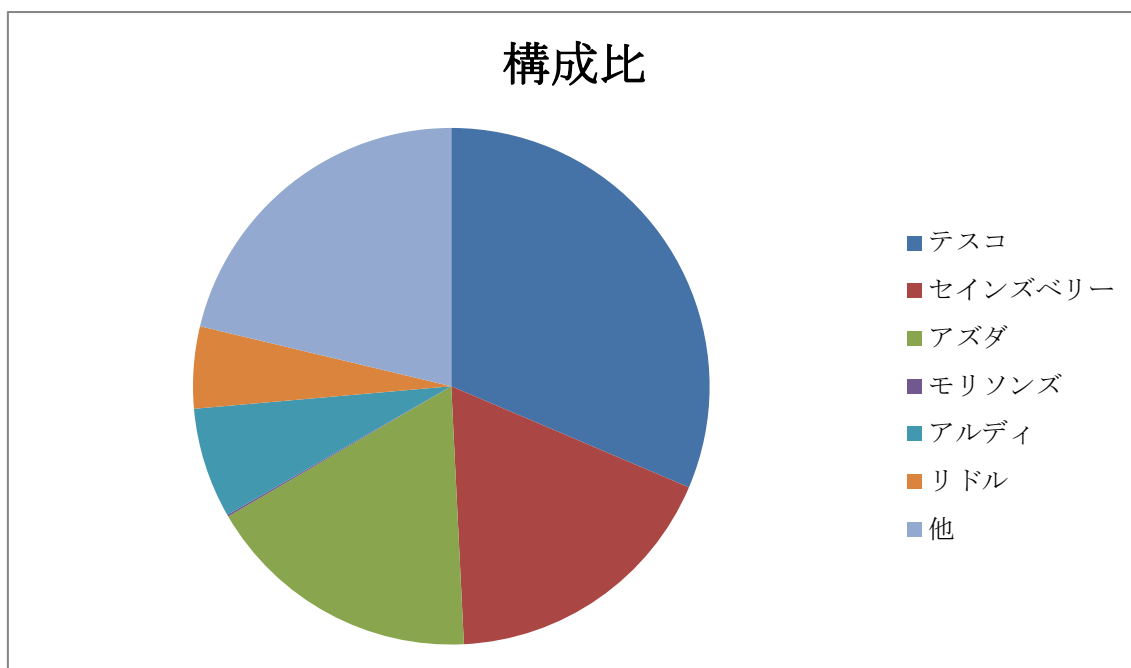
イギリス小売業の変化

急速にシェアを拡大する「バジェット・ストア（ハード・ディスカウント）」

イギリスでは、アルディ。リドルのような「ハード・ディスカウント」「ボックス・ストア」を「バジェット・ストア」と呼ぶ。「予算に合わせて節約する」という意味のようだ。

2016年イギリス小売業のマーケットシェア テスコ 28.2% (+1.3%)、アズダ 15.6% (-5.2%)、セインズベリー16% (-0.4%)、モリソンズ 10.4% (-3%) トータル 70.2%
テスコの売上は、韓国の「ホーム・プラス」の売却もあり、前年を割ってはおるがイギリスのシェアは伸ばしている。

それに対し、バジェット・ストアである、独アルディ 6.2% (+11.4%)、独リドル 4.6% (+8.4%)。アルディ、リドルのイギリスのマーケットシェアを合計すると、10.8%とモリソンズを超え、テスコ、セインズベリー、アズダに次ぎ、イギリス第4位の業態になってきている。この傾向はさらに強まりそうである。イギリスの小売業もここ数年で大きく様変わりしそうだ



2013年の「馬肉混入事件」から変わった、イギリス食品小売業

イギリス小売業の売上は、デパート系の「ウェイトローズ」「マークス&スペンサー」が現状維持
ハイパーマーケット、スーパーマーケットの「テスコ」「アズダ」「セインズベリー」「モリソンズ」。この4企業で小売りのシェア70%を確保しているものの、営業利益の大幅ダウンなど苦戦強いられている。その原因は、バジェット・ストアの台頭と、2013年の「馬肉混入事件」にあると言われている。ハイパーマーケットの№1レディ・ミールに信用がなくなり、少し高くてもデパート系のウェイトローズとマークス&スペンサーのものが好まれるようになったと言われている。

イギリスの「食の文化大革命」「食の産業革命」は 20 年前に起きた

20 年以上食品小売業に従事している人なら分かると思うが、約 20 年前アメリカ発の「ミール・ソリューション」「HMR(ホーム・ミール・リプレイスメント)」ブームが世界中に広がった。アメリカでは「TV ディナ」などの冷凍食品が発展し、ヨーロッパではチルドの「レディ・ミール」が発達し現在に至っている。イギリスのレディ・ミールも急にできたものではない。

一方、アジア、日本では、ホイル焼きなどの「チルドの RTC 商品」、HMRでは「常温弁当」や「弱冷の握り寿司」に取り組んだが、RTC商品はロスが多く、鍋セットを除いて姿を消した。HMRにおいては「弁当、丼」が急成長した。最近は常温で販売される「揚物」「米飯」は製造オーバーになり、ロスが増えているため、今の仕組みが曲がり角に来ている。日本の課題は、「お客のTPOSに合わせたバランスの良い、4 温度帯の品揃え」が必要とされている。

イギリス小売業の変化

イギリス第 1 位の食品小売業 TESCO

2016 年売上高 54,433 (€m) 前年比 95.6% 年間利益率 0.2% (2015 年 -10.1%)

店舗数グループトータル 6,665 店 (+23 店) 売上減の原因は韓国事業 (Homeplus) 11 店舗を売却したことも影響している。



ホットピザライスコーナー。焼き立てのピザをホットケース（65℃）で販売している。
イギリス人も温かい

高級オープン専用チルドレディ・ミール「チャーリー・ビッグハム」。創業から 20 年、ミール・ソリューションブームの時だ。テスコは高級品を扱うことで信用を取り戻そうとしている。

アズダはシェア率で 3 位に転落



アズダのピザは「作り置き」をお客のオーダーで、温めて提供しているのが特徴。チルドのまま持ち帰ることもできる。ホットサンドも同様。



鮮魚の R T C 商品。商品にも表示されている。包装形態は「スキnpック」で、ソースが付いているため、オーブンやフライパンで焼くだけの商品。骨なしは当たり前。

2 位 セインズベリー

イギリス第 3 位の食品小売業（第 2 位アズダは非公開）であったが、今年シェアが逆転し 2 位に躍り出たが、業績はあまり芳しくない。2016 年売上 23506（£m）前年比 98.9% 年間利益率 2.0%（2015 年-0.7%）店舗数 1374 店（スーパーマーケット 601 店 CVS773 店）CVS 店舗がスーパーマーケットの数を超えている。この傾向は強まりそう。



第4位 モリソンズ Morrisons

イギリス第4位の食品小売業だが、アルディ、リドルを合算すると売上を抜かれている。

売上高 16,122 (€m) 前年比 95.9% 年間税前利益率 1.3% (2016年-4.7%)

店舗数 667 店舗 (スーパーマーケット 514 店、CVS 153 店)

かつて、アメリカのセイフウェイを買収したため、店はアメリカのスーパーマーケットの匂いが残っている。



ホットデリカコーナーの「アイスバイン (豚すね肉のロースト)」。モリソンズはハイパーマーケットというより、スーパーマーケット色が強く、少し高額のデリカを扱っている。



写真奥右側は、「豚タンのハム」、左側は「牛タンのハム」。モリソンズはミートデリカ、肉加工品の品揃えに定評がある。

第5位 ウェイトローズ Waitrose

英国皇室ご用達で有名なイギリス第5位の小売業。2016年売上高 11,019 (€m) 前年比 100.7% 年間利益率 2.0% (2015年 1.3%) 店舗数 392 店舗 (ウェイトローズ 346 店 ジョンルイス 46 店) ジョンルイスはデパートだがあまり業績はよくない。高級食料品店のウェイトローズが業績をけいんしている。



6位 マークス&スペンサー M&S

第6位のマークス&スペンサーもデパート系の小売業

2016年売上高 10,555 (€m) 前年比 102.4% 年間利益率 3.8% (2015年 4.7%)
店舗数 1684 店舗 (スーパーマーケット 914 店 衣料、雑貨 302 店 海外 468 店)
利益率は前年に比べ落としたが、上位企業に比べて売上は好調



「ヌードルカットの野菜」 野菜のカットは「大根のツマ」のような、長めの千切りも登場している。



イギリスナンバーワンの「チルドレディ・ミールコーナー」。イギリス料理、ヨーロッパ料理、インド料理、中華料理、エスニック料理（日本料理含む）、キッズなどのカテゴリーに分かれている。

「TASTE JAPAN 照り焼きサーモンフライ」 焼かれたサーモンをライスの上に載せ、照り焼きソースを添付したもの。他には「カツカレー」などの弁当類や焼うどんなどもある。

ホールフーズ

アメリカのナチュラルフーズを標榜する小売店

隣の M&S と互角に戦っている



デリカはアメリカと同じスタイル
コールドテーブルとホットテーブル



アイスランド

イギリスのフリーザーセンター

新店は生鮮食品、チルドの売場が広がっている



大型パックから個食パック

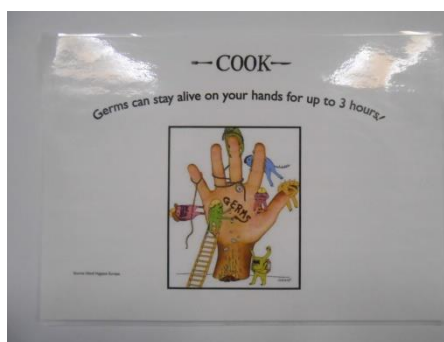
箱入りのオシャレなデザインに変化

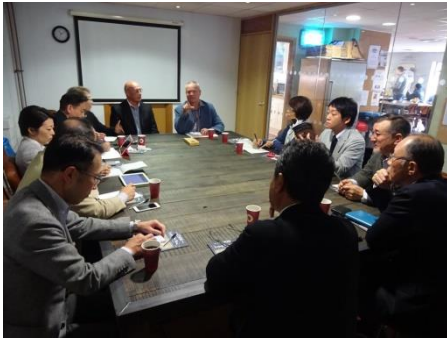


クック冷凍レディ・ミール専門店

工場見学とインタビューが実現した

ここも拡大を続けている





前日のCOOKの商品を何品か試食していた



一押しロールケーキ



チャーリー・グッハム

チルドレディ・ミール専門メーカー

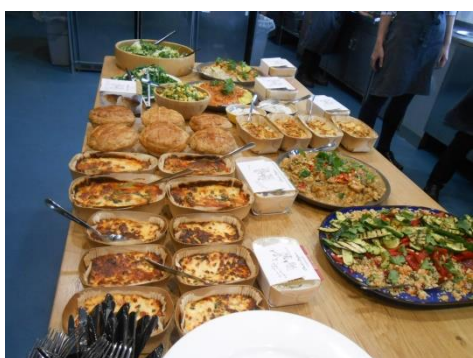
こども工場見学とインタビューが実現



工場見学だけでなく試食会を開いてくれた



全商品試食



ハロッズ

イギリスを代表する高級デパート パリのボンマルシェのように、観光客が絶えない



ハロッズのデリカ 5°Cのコールドデリカが殆ど



世界の料理が揃っている



寿司や弁当も



ホットデリは少ない



カウンターレストラン



感想は、アルディ、リドルの変化が激しい

各企業イノベーションを行ってはいるが、ハイパーマーケットの動きが鈍い

イタリアのイータリーがロンドンに出店するとの噂があったが、現在はまだない

その代わりに、イタリア発のイータリーに似た業態を発見した

「ALDI」「LIDL」「ICELAND」の変化

時差ボケが治らない

ヨーロッパに2週間もいたら現地時間に慣れてしまう

私の脳は、夜寝ることを昼寝だと錯覚している

1時間で目が覚めて眠れない

イギリス食品小売業の変化

イギリス小売業は、デパート系の「ウェイトローズ」「マークス&スペンサー」が現状維持

ハイパーマーケット、スーパーマーケットの「テスコ」「アズダ」「セインズベリー」「モリソンズ」

この4企業で小売りのシェア70%を確保しているといわれるが苦戦

その原因は、仏系のハード・ディスカウント組の台頭だ

「ALDI」「LIDL」の合計の売上が、「モリソンズ」の売上を超え、業界第4位になった

さらに快進撃を続けている

イギリスはいったいどうなるのか 上と下しか残らないのか

「ALDI」「LIDL」の変化

ALDI LIDL は同質に見えたが、両社の違いを明確にし始めた

「ALDI」の変化



青果売場が、LIDL の 3 倍に拡張

長めの両面平ケース 2 台、壁面ケースを使い、スーパーマーケット並みの青果売場を作っている

これには驚き 入口でもそれを強調している



さらに、「焼き立てパン」を導入

ALDI は、独自のパンの自動販売機を使用していたが、インスタペーカリーを設置

6 台のオープンを使い「焼成済パン」を、スタッフ 1 名でオペレーション

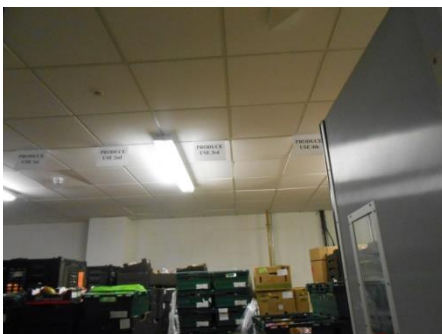
LIDL が表から補充するのに対し、ALDI は後ろから補充

LIDL の看板商品を脅かしつつある

LIDL のバックヤードは「トコロテン方式」

バックヤードの冷蔵庫にパレットで納品され、補充するに従い、トコロテンのように前に進む

実にシンプルな「先入れ先出し」



LIDL の変化



LIDL は、高級 PB「LIDL DELUX」導入で ALDI と差別化しているだけでなく、肉売場を ALDI の 3 倍 冷蔵平ケースで展開

同じことはやらない、「野菜の ALDI」「肉の LIDL」をアピールしているようだ

さらに、コンベクションオーブンを導入しロースト肉を販売



簡易インスタアベーカリー

売場の一部に囲いを付けただけだ

LIDL は表から補充

この簡易インスタアベーカリーは日本でも採用できそうだ

ただし、焼成済みであるため、デニッシュなど乳製品が多いパンの方が向いていると思う

商品例 いろいろな動物のペースト 3.99 ポンド



殻付きミックスナッツ 3.99 ポンド

アイスランドの変化

冷凍食品を中心に品揃えする「フリーザー・フードセンター」

冷凍食品専門店ではなく、冷凍食品の売上構成比は50%ほど

アイスランドの新店と既存店の違い

古いタイプのアイスランド



青果売場やチルド売場はそれほど広くない

低所得者をターゲットにしているため、「馬肉混入事件」では影響を受けたに違いない

前はチープなイメージを受けたが、箱入りのパッケージに代わっている



アイスランドの新店の変化



新店は、青果売場、チルド売場が広がっている

この陳列



清潔感があり、通路もしっかり確保している



ALDI LIDL の冷凍食品売場の 5 倍~10 倍(店の大きさによる)くらいで、冷凍食品を柱に生鮮、チルド強化を図っている

大型店に比べ、小型店の方がイノベーションのスピードが速い
イギリスも高齢化が進んでいる 特徴ある小型店の時代かな

ロンドン「メルカート メトロポリタン」

今回は、パリに 7 日間、ロンドンに 7 日間とロング視察になった

身体の疲れよりも、脳の疲れの方が大きい

悩んで、悩んで、眠れない日もあった

「答えは、現地、現場にある！」は変わらない

「事実」を見続けければ、必ず答えがあると思っている

パリ SIAL のテーマは的確であった



イタリア・ミラノ発のイタリア食材専門店「メルカート・メトロポリターノ」

Mercato Metropolitano London

42 Newington Causeway, London SE1 6DR



ロンドンの「エレファント・キャッスル駅」と「ボロー駅」の間

ロンドンでは市場が増えている ここもその一つ

イタリア各地から、品質にこだわる業者を集めている

イタリアのチーズと加工肉



イタリアのデリカも

イタリア各地から集めこだわり品



「イーターリーと同じだ！」と参加者が日本語で言うと

それを聞いてか、「NO 違うよ！」と店のスタッフが英語で答える

おもしろいパッケージのイタリアチョコレート

男性老人のイラストと年齢？

59が一番売れている

偶然オーナーと遭遇

アポはなかったが、創業者「アンドレア＝ラスカ氏」と会い話をすることができた
かなりの自然主義派だ

記念撮影(中央がアンドレア氏)



彼は、上智大学に留学し、日本で「イーター」の創業に立ち上げに携わったという

彼の出身はミラノ、ミラノ万博にも出店している

彼がロンドンに出店した意図は？

イタリアに限らずロンドンでも「身体にいいものを扱う」という

「イーターは大きくなりすぎた、創業の精神に戻らなければ」と言いたげだ

野菜は、ロンドン市内で増えつつあるファーマーズ・マーケットと同様に、地元生産者から直接仕入れる

日本とイタリアの食文化には共通点があり、日本食との共同イベントを行うという

メルカート・メトロポリターノの主要な客層は、「いいものを子供に食べさせたい」と思う、若いお母さんやその子ども

フードコートのお店もイタリアから引っ張っている



魚屋のまぐろ

イタリアンピザ



ブルスケッタ

ピザサンドのようなものを注文してみた
生地を伸ばす



グリル板で焼く

具を挟む



たたんで渡してくれた

訪れたメルカートは、まだ発展途上

ラスカ氏の愛する東京にも進出する予定で、寺田倉庫と交渉中 日本にもできるかもしれない
彼がワインや生ハムを提供してくれて、いつの間にか、大パーティになってしまった



ロンドンでもイタリアンは人気 左はイカのフリット



イタリアンピザ

イギリス名物「フィッシュ&チップス」



いつの間にか「これも食べ」と無料で試食を出してくれた



バラマーケット

歩いて「バラマーケット」へ向かう

ものすごい人で歩けない



八百屋

見事なきのこの陳列



魚屋

パエリア屋はスゴイ人気



バックヤードの作業

バックヤードといってもここまで客が詰めかけている



ランチボックス

ここは重要！

これは出来立て「弁当」の作り置きだ

イギリスのスーパーマーケットは、「冷凍 -18°C」、「チルド 5°C」、「ホット 65°C」しかない

法律なのか「常温」の概念がない

市場の屋台はまさに、「できたて、作り置き」

チルドのレディ・ミールを否定するわけではないが、イギリスの消費者も、日本と同じように、「できたて、作りたて」を求めているのでは

これは、新しい発見だ

「ここは写真を撮らないでほしい」と言われる

貴重な写真だ 貴重な事実だ

週末であることから、人が多すぎてゆっくり見られない

「アンチモダン！」

昔ながらの生鮮市場を見直す傾向が見られる

市場の歴史は 2500 年以上、スーパーマーケットの歴史は 100 年以下

市場は最強のビジネスモデルだ

これは何度も言っている

しばらく見て、海上バスに乗り移動する



ロンドンの日本食

ロンドンの人気日本食レストラン「WAGAMAMA」

日本のテレビでも紹介された オーナーは香港出身

ロンドン市内を歩くと、看板をよく見かける



メニューの殆どが日本食

地下鉄「High Street kenjington hyde park」の「Whole Foods」の斜め前の店に行ってみた



開店(11時)と同時に店に入ったため、まだ客は少ない

オープンキッチンでは東洋人らしきスタッフが働いている



テーブルの紙マット 枝豆の写真

よく見ると、上に何か赤いものがかかっている



注文してみる ￡4.45 (@130円 × 4.45 = 579円) ぼろ儲けだな

温かい枝豆 200g 位が出てきた

赤い粉は、唐辛子とニンニク 塩ゆでだが、塩も付いてくる

回りの見るとけっこうポリポリ食べている

カツカレー ￡10.25 (1332円) を注文

日本食と言ったら、「かつ丼」か「カツカレー」だろう



出てきた

なんと斬新なカツカレーだろう 上と下が逆だ

ちゃんと、昔懐かしい、チキンライスなどの使われた、ライスカップを使用

横のくぼみがとてもいい



福神漬けらしきものもちゃんとある

ちょっと味は違うが



カツは、鶏もも肉 カリッと揚がっている

カレーは日本の味に近い

味はまあまあだが、味が薄くて何か足りない

そうだ「ウスターソースがたりないのだ！」

「ウーストシャーソース」はイギリスが発祥だろう なぜない

アメリカンコーヒーを2を加えて、を16.7(2171円)をカードで払おうと、スタッフの持っている端末機

にカードを差し込むと、「ティップ 0% 5%、10%の表示」10%をインプットして支払い完了

結局、を18.37(2388円)を払う

ここで注目！

このティップのシステムは面白い なぜかというと「サービスの評価と報酬」に使える

端末には、スタッフの名前が当然入力されている

サービスがよければ、会社からも評価が上がり、同時に報酬お増えるというシステムだ

どうりで、愛想がいいと思った

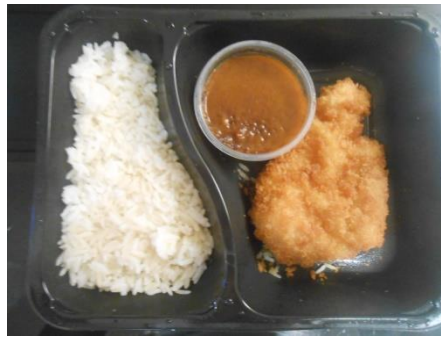
空港のトイレにもこんな機械が



カレーの次はトイレの話 デリカシーがなくて申し訳ない

流行は、「外食」から「中食」へと流れる

M&S の TASTE JAPAN 「チルドカツカレーMAP 包装」



前に見た包装と内容は変わらないが、カップのソースが「デミグラス」から「カレー」に変わっている
 トレーの帯を変えただけ
 ごはんの味もよくなっている
 恐るべし商品開発の速さ

フランス「PICARD」の「冷凍枝豆」



なぜか辛そうな液体ソースが付いている

表示は加熱するようになっているが、冷蔵庫解凍で、ホテルの部屋でポリポリ食べるのは最高！
 これはあくまでも自己責任です
 ピカールのおすすめ品

ホールフーズ 3 階の寿司専門店カウンターキッチン

ここもまだ早いいため客は少ない



カウンターに座り握り寿司と緑茶を注文

ネタは注文されてからカットしている

緑茶が出てきた



握り寿司 6貫 ￡15

サバ、サーモン、タイ



マグロ、白身の魚、あぶりホタテ
わさびは別添

シャリは大き目27g~28gかな 日本のスーパーのシャリレベル

ネタの鮮度もいいが…

握る動作を見ていると、リーダーらしいスタッフの寿司を握る動作が何かおかしい
右利きのくせに、シャリを左に置いて取っている 右側が普通



いやな客だ！ 理屈の多い客だ！

「黙って食べろ！」と言われそうなので、余計なことは言わなかった

イギリスの外食は日本食でなくても高い
寿司売場で枝豆の販売は当たり前
ロンドンでおもしろい日本食をいただきました
ごちそうさまでした