

城取博幸の

スペイン マドリッドのスーパーマーケット見聞録

NO85

城取フードサービス研究所

城取 博幸

スペインの概要

正式名称：スペイン王国 Kingdom of Spain

- 首都：マドリッド
- 人口：約 4,677 万人
- 面積：約 50.6 万 km²
- 人種・民族：イベリア・ケルト系、ガリシア人、カタルーニャ人、バスク人、その他
- 宗教：キリスト教、その他
- 言語：スペイン語
- 通貨：ユーロ
- 時差：-8 時間 スペインが正午のとき、日本は午後 8 時
- サマータイム：4~10 月は-7 時間 スペインが正午のとき、日本は午後 7 時

<http://www.hankyu-travel.com/guide/spain/country.php>

マドリッドの概要

- ・マドリッド (Madrid) は、スペインの首都である
- ・マドリッド州の州都であり、マドリッド州の唯一の県であるマドリッド県の県都でもある。
- ・人口は約 325 万人。2011 年の都市圏人口は 541 万人であり、世界第 57 位、欧州では第 5 位である。
- ・紋章はイチゴノキとクマ
- ・スペイン中央部のメセタ地帯のマンサナーレス川沿いに広がる。
- ・近郊にはモストレス、アルカラ・デ・エナーレス、ヘタフェなどの都市があり、マドリッド首都圏を形成している。
- ・ヨーロッパ屈指の世界都市であり、2016 年に発表された「世界の都市総合ランキング」では、世界 26 位と評価された。
- ・アメリカのシンクタンクが 2016 年に発表した世界都市ランキングでは世界 13 位と評価された

<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%83%9E%E3%83%89%E3%83%AA%E3%83%BC%E3%83%89>

スペイン マドリードへ行ってきました

最近、マドリード直行便が開通したが、予約した時期はまだなかったため、羽田→パリ→マドリードを予約

パリ シャルルドゴール空港では乗り継ぎ時間が少ない

移動距離が長い為、私はあまり好きな空港ではない



スペインナンバーワンの食品小売業は「メルカドーナ」

なぜ、マドリードなのか？

スペインは「市場」と「タパス」の国

冷凍食品の消費金額は日本より低い

「メルカドーナが、どんな商品をどのように売っているのか」

1週間徹底調査する予定

「モダン」に対して「アンチモダンのビジネスモデル」を見てみたい

スペイン マドリードに無事到着しました

羽田→パリ シャルルドゴール→マドリード

パリまで12時間、乗り継ぎ時間2時間、パリ～マドリード2時間

合計16時間の長旅

楽しみは、機内食と映画と睡眠しかない

JALの一回目の機内食「マグロカツ丼」



前回は「豚ロースカツ丼」だったが、今回は「マグロカツ丼」

JALとロイヤルの共同出資の会社で「クックチル」で製造



簡易トップシール包装

「スチームコンベクションオーブン」で加熱する「チルドレディ・ミール」

一度に何百人もの食事が提供できる

スーパーの惣菜も、将来はこうなると思っている



先日のセミナーの日本 CPF 社長に聞いた話だが、

機内食も結構見込み違いのロスが出るらしい

JAL はまだ品目数が少ないが、中東のエミレーツ航空などは、「ハラール」「ベジタリアン」「グルテンフリー」「ローカロリー」「肉」「魚」など 6~8 種類の機内食を用意している

そこで、ベルギーの CPF の弁当工場は、45 日(チルド)と1年間(常温)の2種類の機内食を製造している

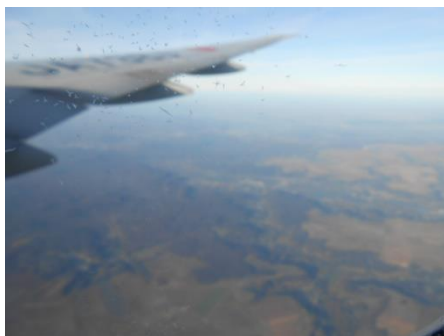
1日12人で12万食製造可能だという

2 回目の食事「熊本の名物料理」らしい

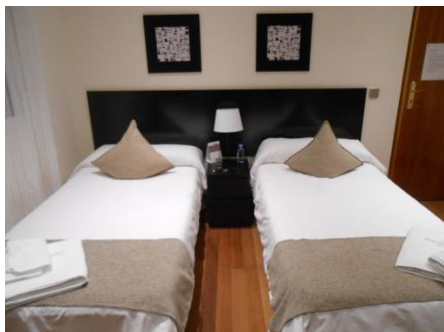


名前は忘れたが、中華風の「春雨ヌードル」を先に食べ、残りのスープに「焼きおにぎり」を入れ混ぜて食べるもの
汁物はうれしい

機内食も楽しみが増えてきた
パリで乗り継いでマドリッドに向かう



ほぼ時間通りにマドリッドに到着
タクシーでグランビアのサービスアパートメントに向かう
到着したのは夜 9 時ごろ、日本時間だと朝の 5 時
眠気の限界
市内のど真ん中で、1 泊 9000 円ほどとリーズナブルなアパートだ



キッチン部屋もある

オープン、電磁調理器、電子レンジ、ディッシュウォシャーのフル装備



サニタリーも広い



ただバスタブが付いていないのが残念
ここに6泊する予定だ

実は少し心配なことがあった

ブログでも紹介した品川の暴食の後、ピカール、ピオセボンの試食、ジギスカン忘年会と「暴飲暴食」が続いた

特に肉中心に暴食したため、お腹が便秘になり、チクチク痛む

前に「盲腸炎」になり、薬で散らした経験がある

その時と同じような痛みだ

医者に行く時間もない

どうにかしないと、マドリッド行きは中止しようと考えてた

そこで、2日前から、「ヨーグルト」と乳酸菌の薬「新ビオフェルミン」を食後に飲み続けることで、どうにかして助かった

また、飛行機もエコの席が3席取れて、横になることができたのも幸運だった

今は痛みが治まっているが、普段は禁物

こちらでも、この民間療法をしばらく続けるつもりだ

熱が出始めたら即帰国する気だ



フロントの女性スタッフがとても親切で、市内のスーパーをいろいろと教えてくれた

「メルカドーナ」の他に、高級食料品店「MERCADO SAN ANTON」は、歩いてすぐだから、見た方がいいよ」と教えてくれた さっと、市内地図に書き込み渡してくれた

いい情報をいただいた 感謝、感謝

まあ、あまり慌てず、マドリッドを楽しむつもりだ

マドリッドの「カルフル EXPRESS」とサッカー

2016-12-16 12:31:32

グランビアのホテルの近くの「カルフル・エクスプレス」を視察

最近改装されたのかオシャレなつくりだ

9時～2時営業の小型店



店の大きさは30坪ほど

日本のコンビニの大きさだが、入口にはサンドイッチのショップ

その右側には大きなスクリーン

右壁面と中通路はドライの gondola

左壁面の片側はチルド売場

パリやロンドンのようなチルドのレディ・ミールはまだ少ない

冷凍食品もない

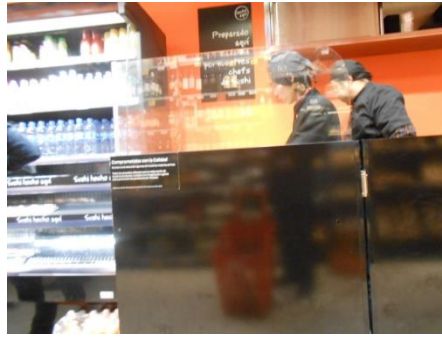


野菜、くだものは一番奥

納品された商品が積まれている

小型店でも「パレット」を使用している

店の入り口付近には、寿司の製造販売



1坪ほどのスペースで寿司を握って隣の陳列ケースに並べている
 一回に作る量は2パックと決まっているようだ
 専門業者にスペース貸している
 東洋系のスタッフが2日人 1人はまだ研修中のようだ

スペインでは当たり前の「オレンジジュースマシン」



立地がいいため、「サンドイッチ」「パン」「寿司」という「中食」に注力した店だ
 日本のコンビニのような店であるが、入口はショップを配置し、新しい店舗を模索しているようだ

購入商品

朝食をカルフルで購入 これで€12

パスタ、サラダ、スープ、大型のチョコデニッシュ、ヨーグルトも忘れていない
 今日の朝食



スープはハーブ入りのポテトスープ、パスタは挽肉の入ったラビオリ、シーザースサラダ
 、ジャンボサイズのチョコレートデニッシュ、ローファットヨーグルト

それに例の薬も一緒に
腹痛は治りつつあるが、予断は許さない

「リアル マドリッド」で「レアル マドリッド」の試合をテレビで見る

テレビをつけると、偶然「クラブチーム ワールドカップ ジャパン」が行われてた
サッカーはそれほど詳しくはないあが、テレビ観戦はよく見る

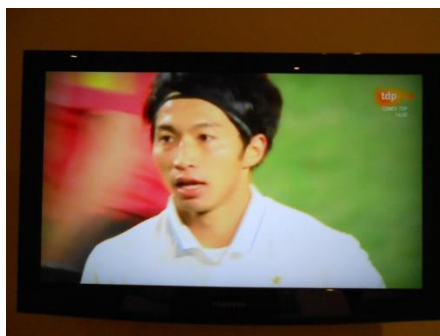
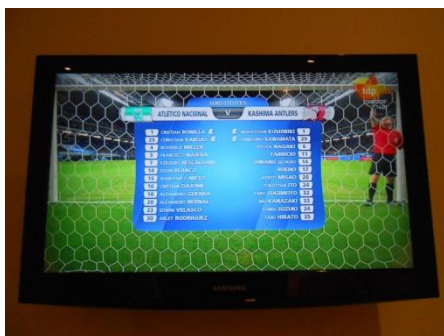
「鹿島アントラーズ」vs南米王者「アトレチコ ナシオナル(コロンビア)」との対戦が大阪で行われ
た



スペイン語の解説

内容は全然わからないが、よく笑う

サッカーもビデオ判定が取り入れられた
ちょっとした事で戦況が大きく変わる



結果は3対0で鹿島アントラーズの勝利

これも PK がきっかけでこの結果になったような気がする

続いて行われたのが、スペイン「レアルマドリッド」とメキシコ「クラブ アメリカ」に対戦



日本で行われているが、海外での試合のようだ

「REAL」と書いて「リアル」と読む

「クリスチャーノ ドラウド」のいるチームだ



横浜で行われているが、画像、解説はスペインが放映しているため、海外の試合のようだ
偶然だが、それをマドリッドで見ているという
何か不思議な気分だ

結果は、2対0でリアルマドリッドの勝利

マドリッドでは、夜のテレビニュースでも盛んに取り上げられている

日本の放映は夜7時半ごろだが、スペインでは昼の11時半頃だ

店舗視察を考えていたが、鹿島の試合と、レアルの試合で部屋に釘付けになる

18日に「リアル」vs「鹿島」の決勝試合が行われる

マドリッドでも大騒ぎになっているが「鹿島アントラーズ」の画像がなく、ユニフォームだけを映している

これもマドリッドでテレビ観戦する予定だ

現地の反応が見たい

午後は、地下鉄に乗り「メルカドーナ」を視察した

ヨーロッパでは珍しい「市場型のスーパーマーケット」であった

マドリッドの「メルカドーナ」①

2016-12-17 10:01:49

「メルカドーナ」はスペインナンバーワンのスーパーマーケット

マドリッドには5店舗あるが中心部には少ない

地下鉄「ルーベン・ダリオ駅」から歩いてすぐの店舗を視察

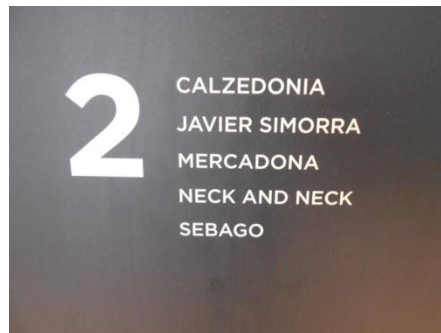
ショッピングセンター内に入っているが外から看板は見えない

入口には「ABC」と書かれている



高級感溢れ中にスーパーマーケットがあるとは思えない

館内の案内図



入口の案内表示には2階にメルカドーナ

中は近代的なショッピングセンター

メルカドーナは地上階にあった

1階は吹き抜けになっている



メルカドーナ入口

中に入れば、高級ショッピングセンターには似つかない「田舎臭いスーパーマーケット」

青果売場はコンテナ陳列だ

「野菜、くだもの編」



テスコのような陳列

しかし、価格は安い

オレンジジュースの自動販売機

ヨーロッパではこうした売り方は当たり前だ

押上のライフにあるオレンジジュース絞機もスペイン製だ



自分でボトルに詰めて蓋をするもの

これがよく売れている

行列ができるほどだ

前のお客に詰め方を教わる

なるほどノズルを押していっぱいになったら蓋をするだけ



自分も挑戦して1本買った 小サイズで€1.8

バレンシア出身の企業だけに、オレンジは安い

次に面白いものを見つけた

青果売場の「レディ・ミール」



「WRAPIDOS」トルティーヤの製造キットだ €2.6

「ラップドス」→「ラップドス？」

なにか京都の伝統料理みたいな名前だ



早速購入して作ってみる

トレーの中身は二重構造で、中の部品は、生野菜、ローストチキン、シュレッドチーズ、ソース、トルティーヤ

プラスチックフォークまで付いている

これで商品期限は、D+5

よくできている



説明書は全部トレーに入れて混ぜると書いてあるが、ここは絵面的に別々に盛りつけた
こんな感じに4個できた

日本の「手巻寿司」のようだ

フワッとしすぎてロールにならない

やはり最初に混ぜておいた方がよかったかも

溢れるほどのボリュームがうれしい



残り2個はトレーに入れて取っておく

この、ラピドスの発想は面白い

よくよく考えれば、「シーザースサラダ」に「トルティーヤ」を付けたものだ

青果売場でもレディ・ミールの提案ができるという例

気の利いた「カットフルーツ」などは少ない

段ボール陳列

何か、ALDI LIDL のような売場の臭いがしてきた



パインのホールを購入

バナナは大き目なものが6本 1房€1.67 これも安い

「偉大なる田舎スーパー」だが、ここは面白い

購入商品 これだけ買って、€22 安い！

メルカドーナのショッピングバッグには、企業名の大きなロゴが付いていない



これらの商品だけでなく、まだ店内にはいろいろと面白い商品がいっぱいある

これは、3日、4日通っても飽きないな

買い足して順次紹介します

それにしても、マドリッドのサッカー人気は高い

鹿島との決勝戦を伝えるニュースが頻繁にテレビで流れる

いかんせん、鹿島の映像がない為、ユニフォームだけが映るのみ

18日の決勝戦が楽しみだ

マドリッドの「メルカドーナ」 ②

2016-12-18 11:43:16

メルカドーナの印象は「偉大なる田舎スーパーマーケット」

魚と肉の売り方は市場スタイル

気取りがなく、スタッフもフレンドリーで、何か田舎のスーパーマーケットのような気がする

メルカドーナの「魚売場編」

市場のような魚の対面売場が売りのようだ

男性ではなく、女性スタッフ2名で売場を管理している



順番を待つ場合は、番号札を機械から受け取る

主な魚は「タラ」と「サーモン」「ニジマス」

小さなアンコウ



貝類コーナー ムール貝がメイン

奥に何か赤いものが見える

今が旬の「ザニガニのボイル」だ 1kg €4.95(約650円)と安い



「1kgは多いので、半分の500gにしてくれ」と英語でいっても通じない

隣のおばちゃんが通訳してくれ意思が通じた

計りに載せると、なんと495g プロの仕事だ

あまりの正確さに、隣のおばちゃんと顔を見合わせる

対面販売以外は全てアウトパックスのロングライフチルド(賞費期限1週間から1か月)

他に鮮魚売場で買ったものは

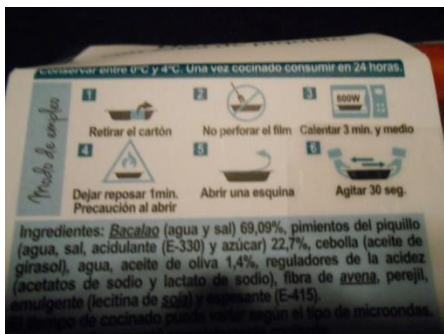
タパスによく出てくる「オリーブとニシンのピンチョスのオイル漬け」



「タラの RTC 商品」

タラの切り身を発酵パプリカのソースに漬けた「RTC 商品(電子レンジ)」

パックの裏には、ちゃんと「調理マニュアル」が付いている
電子レンジで温めるだけ



他にもこんな商品が「味付けサーモン」

包装形態は「スキンパック」 消費期限は5日から6日



「イカの味付け」

「カジキマグロ」の切り身



「タイのアクアパッツア」

マグロとサーモンの刺身



なんと、こんなところで「ウナギの稚魚」をみつけた？

そんな訳がない

ヨーロッパでもウナギは減っている

ヨーロッパでよく見かける「うなぎの稚魚の形をした魚肉練製品」

17年1月4日までの賞味期限と長い

昔は本物を使っていたらしい



これは面白い商品「練製品で作ったうどん」

グルテンフリーの商品だ

17年の1月2日までの賞味期限

アパートに戻り「ザニガニ」「うなぎの稚魚練製品」「練製品うどん」「タラ」を試食してみる

まずは、ポイルザニガニ500g

このボリュームで330円

これだけあっても、可食部分は腹の部分だけ(しっかり殻を取れば食べられないことはないが、面倒だ)



大きいものと小さいものが混じっている

最初は殻を手で開いていたが、頭を取り、はみ出た身を手で摘まめば、スルッと身が抜けることに気付く

エビよりはうまみが強い

すでに殻が剥かれた商品も売られているが、殻付きの方が断然おいしい

残った頭は、もったいないのでポイルしてスープを取る



偶然、カバンに入っていた、ポークブイヨンと醤油で「魚肉練製品麺」をつくる

魚肉練製品麺

きしめんのようだ



うなぎ稚魚風魚肉練り製品

薄くオリーブオイルがかかっているため、はがしやすい

「練製品うどん」の出来上がり

スープはザにガニとチキンブイヨン、醤油

ネギかパクチーなどの薬味があれば最高



うどんはきしめんのような食感、ウナギ稚魚風はそばのような食感

うなぎの稚魚風を「わさび醤油」で食べてみる

これは最高！

元々、日本人もウナギの稚魚のボイルを刺身で食べたことがない為、一度は食べてみたい

これは日本でも売れるかも

「タラのパプリカ発酵ソース漬け」をつくってみる

マニュアルは電子レンジで加熱するようになっているが、絶対焼いた方がおいしい

一度フライパンで焼いて、電子レンジへ



カルフルで買ったボイルポテトと日本から持参したパックご飯を添える

皮剥ぎボイルポテトは便利だった

赤ワインと一緒にいただく

ワインはスペイン産 渋みな少なく、深みがあり飲みやすい



ポルトガルでもよく使われている「発酵パプリカの調味料」
タラはフワツとした柔らかく、パプリカが少し甘いので、醤油をかける
充分な夕食だ
タラの鮮度もよく思った以上においしかった

今回は、精肉、乳製品編
明日は、もう一軒のメルカドーナを見る予定
スーパー視察だけだと脳がない為、トレドツアーとフラメンコを HIS に行って予約した

マドリッドの「メルカドーナ」 ③

2016-12-19 10:10:18

マドリッドに来てから毎日雨が降っている
今日はもう一つのメルカドーナの店に行ってみる
グランビア通り、週末の夜には人でいっぱい歩けないほどだ



乗り換えが面倒なので「カリャオ駅」まで歩く
大した距離ではない

途中の「リアル・マドリッド」のオフィシャルショップ



鹿島戦もあり盛り上がっている



レアルマドリッドvs鹿島アントラーズ



結果は4対2でレアルの勝利

現地のテレビは大騒ぎで勝利を伝えている

この男ばかりを映している



スペインサイドの画像であったが、鹿島もよく頑張ったと思う
お疲れ様と言いたい

地下鉄3号線に乗り「エンバハダーレス駅」下車
ロンダ・バレンシア通りを進めんで5分ほど歩く
途中には「LIDL」が見える



街の様子から、中間層～低所得者が住む町
夜はあまり来たくない場所
左側に店が見える 古い店だ

「精肉特集」

メリカドーナの売りは「魚の対面」と「生ハムコーナー」

中心にあるのはバナナではなく生ハム

触ってみると、包装しておらず、表面にラードが塗られている

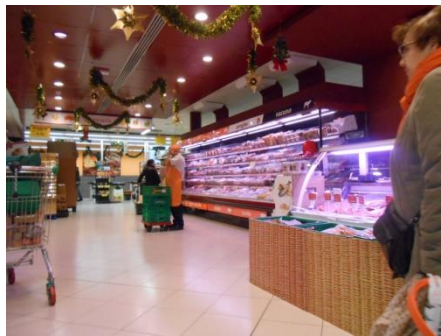


希望すれば目の前でライスもしてくれる

このボリューム

鮮魚売場もそうだが、生ハム売場も、他ではマネのできない圧倒的な強さがある

「生ハムを買うならメルカドーナ」と言わんばかりだ



包装肉はアウトパックの MAP 包装またはスキnpackだ

「コジードセット」

牛豚鶏ソーセージが一緒になったもので、キャベツや豆と一緒に煮込むスペイン、ポルトガル料理
日本でいう「魚の寄せ鍋」の肉バージョンと思えばいい

パッケージ形態からして、インスタパックのようだ



カットされたウサギ肉

これも煮込み料理

冷凍の子豚(腹抜き)

品川のクイーンズ伊勢丹では 20000 円で販売されていた子豚



肉の加工食品

深絞りパックの「焼済ロテサリーチキン」 1羽 €4.98

豚の味付けボイル(右) €3.98



生ハムの盛合せ

よく売れて最後の1パックなので購入する

1 パック€5.9(800 円程) 日本では 2000 円以上してもおかしくない



スペアリブロースト用(味付け生) €2.3(300 円)

本当に、これがこの価格？

驚きである

肉類もとんでもない安さだ

パーティーを想定して、前菜、スープ、メイン、チーズ、デザート、ワイン、紙ナプキンまで買って

なんと、トータル€31(約 4000 円)

日本では 2 倍以上するでしょう

メリカドーナファンが多いことが分かる

「偉大なる田舎スーパーだ」

店舗には金をかけず、いい商品を安く売る

東京の「オオゼキ」のような店だ

実際に買って見ないと安さと品質は実感できない



買ったのはいいが、さあどう料理するかが問題だ

市内観光、トレド観光、フラメンコも見たい

次回は、チルド商品、ドライ食品特集

マドリッドの「メルカドーナ」④

2016-12-20 11:24:07

レアルマドリッドのオフィシャルショップにはこんなTシャツが



漢字で「横浜」、カタカナで「レアル マドリッド」の文字が
「CLUB WORLD CHAMPION 2016」と書かれている
記念に買って帰ろうと思う

メルカドーナのチルド商品、ドライ食品の紹介

これだけ買って31ユーロ(約4000円)



私の専門のレディ・ミールは、売場は狭いし、品揃えは少ない

€2~€3と値ごろ価格だ

今回は購入しなかったが、この在庫量だと売れているようだ



スペイン料理の「スペインオムレツ」の売場

下段でフェースを広げて展開

これもよく売れている



持つとズッシリと思い

価格は、なんと、600gで€1.6 考えられない安さ

カルフルでも€1.65で売られていた

スープ売場



アスパラのスープ 620g €2.2

100%ベジタブルと書かれている

チーズ売場に「豆腐」

€2.3とあまり安くはない



チーズ盛合せ

2種類ともよく売れている



4種盛合せ 240g €3. 9
 錦糸卵のようなもの €2. 65(約300円)
 生ハムで包んで食べるようだ
 はたして何か



冷凍食品売場は広くとられているが、



日本と同じように袋入りの商品ばかりで、パック入りのレディ・ミールは少ない
 クリスマスケーキは、冷凍かドライ食品
 チルドのケーキはない



€5. 5~€9と買いやすい価格

右はクリスマスのレイ型ケーキ(冷凍)

ケーキ類は冷凍適性が高い

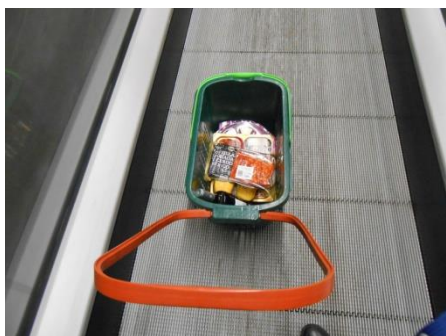
2階のチルド、ドライ、化粧品売場

2階の向かうエスカレーター

ハンドキャリーのショッピングガゴの車輪にもストッパーが付いている

手を話しても動かない

カゴのタイヤにも溝を刻んでいるからだ



1階300坪、2階300坪 合計600坪が標準のようだ

フェースも広く、商品は絞り込まれている

ドライのPB商品も、白と黒が基調

チルドチョコレートデザート 180g €2

電子レンジで温めるデザートは珍しい



常温 フルーツタルト(アップル) 300g €1.85

前菜用のミニタルトとカナッペ用売場

クリスマスパーティの前菜用に使える



ミニタルト 16枚 €1.65



カナッペ用 12枚 €1.6



スペインは米(長粒米)を食べる国
無菌パックご飯もコーナー化されている
これもよく売れている



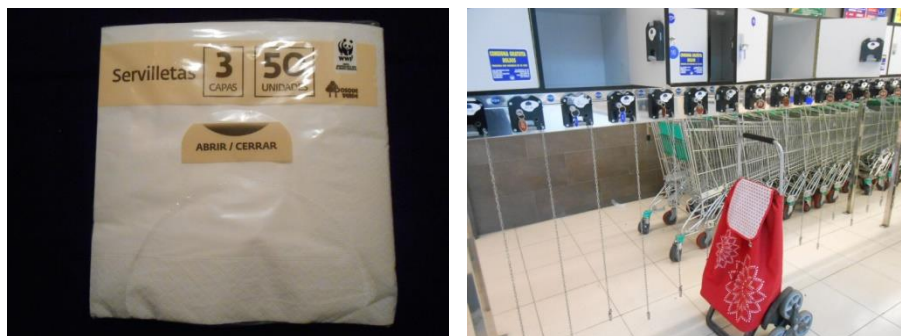
玄米もある
ワイン売場



安い€2前後のワインはあるが、€3.9を購入
スペインもワインの産地 安くて上質のワインが多い

キッチンペーパー €1

キッチンタオルでもティッシュでも使えるのであると便利



出口のショッピングカート置場

個人のはカギがかかるようになっている

高齢化を迎える日本でも、こうしたオシャレなショッピングカートが売れないだろうか

メルカドーナの基本は

「大きくて、安く、鮮度がいい」

「商品は絞り込まれている」

「オリジナル商品が多い」

「市場のような対面売場がある」

「女性スタッフが多い」

「値引きなどは殆ど見かけない」

結論は「商品力」があってこそ、店が成り立つということだ

マドリッドの「メルカドーナ」⑤

2016-12-21 17:07:51

メルカドーナで買った食材で料理する

といっても、盛りつけたり、加熱したりしただけだが

一応、コース料理で試食してみた

①前菜

生ハム、サラミのセット これがあれば便利だ



チーズ盛合せ

すでにカットされている



トレーの裏側

ピンチョス



皿に盛り合わせてみた

ワインと一緒にいただく

上の生ハムは若干脂肪が酸化した臭いなる

チーズはハーブ入りクリームチーズとブルーチーズ

ピンチョスはオリーブにタラの酢漬けを巻いたもの



気になっていた商品がある けっこう値段は高い

この錦糸卵のようなものは、シュレットチーズなのか本当に錦糸卵なのか



甘めの錦糸卵であった

生ハムよりも、酸っぱいタラとよく合う

②スープ

チルドのアスパラスープ 電子レンジで加熱するだけ



とろみは付けていないため、サラッとしている

カットされたアスパラも入っている

重くなく飲みやすい

③卵料理

スペインオムレツ 電子レンジで温める



ボリューム満点 ジャガイモがたっぷり入っている
スペイン料理の定番

④魚料理

これは前回紹介した「タラのパプリカソース焼き」



⑤肉料理

味付け豚スペアリブ 2.3ユーロのもの

料理らしいものはこれだけ



まず常温に30分ほど出しておく
袋を開けてみると、2枚重なっていた

フライパンで両面を焼いて、フライパンごと180℃のオーブンに入れる
下はガラス容器で、熱がよく伝わるようになっている



途中で、ボイルポテトとスライストマトを加える

表面に焦げ目が付けば出来上がり
スゴイボリュームだ
これで、肉だけで300円



この調味料も「赤パプリカ発酵調味料」肉や魚を柔らかくする効果がある
うまく焼けているし、味もまあまあで合格点だ
ただ、豚肉が漬かりすぎて豚本来の味がしないのが残念

ワインと一緒にいただく



サラダ用 オリーブオイル、バルサミコ酢、ソルトの小袋各5袋入り
これは重宝した



弁当用にも使える

⑥チルドデザート

電子レンジで加熱するだけの、フォンダンショコラ風、チョコレートデザート



外のケーキは少しザラついているが、チョコはなめらか

⑦常温アップルケーキ



焼リンゴは上だけ、下はスポンジケーキ

⑧サイフォンコーヒー

古式サイフォンコーヒーを入れてみる

アパートに置いてあるサイフォン



下に水を入れて沸騰させると、中間のコーヒー豆を通して上に上がってくるというもの
ドリップ式のコーヒーを入れる

電磁調理器で加熱



しばらくすると上に上がってくれば出来上がり

粉の量が少なくて薄すぎた

ドリップ用の粉と、サイフォン用の粉は違うようだ



それでも、アメリカンコーヒーとして飲めば飲める

以上でメルカドーナの商品研究は終わり

マドリッドの「LIDL」

2016-12-22 18:18:37

スペインの社会的環境について少し触れておきます

2000年、2015年対比の人口、出生率、65歳以上の人口比率

- ・人口： 99. 0%(日本99. 4% アメリカ103. 8%)
- ・出生率： 1. 34人(日本1. 42人 アメリカ1. 88人)
- ・65歳以上の人口比率： 18. 78%(日本26. 34% アメリカ14. 78%)

* 出所: 総人口に対する 65 歳以上人口の比率 2015 年 (出所: 世界銀行) 合計特殊出生率 2015 年(単位: 人)(出所: WHO 世界保健統計) 人口推移(出所: 国連)

スペインも日本と同じように、人口減、出生率減、老人の増加が起きています
スペインだけでなく、ポルトガル、ギリシャも同じ現象が起きている

日本はそのグループに入っている

スペイン、ポルトガル、ギリシャといえば、経済破綻が懸念されている国です

日本はまだ経済がよい面救われてはいるが、社会的環境は同じである

三重苦の中、食品小売業がどう変化しているかヨーロッパに学ぶことは多い

マドリッドの街を歩くと、「カルフルー・エクスプレス」と「リドル」の看板をよく見かける

それだけ、市内は小型店の店舗密度が高い

大型ハイパーマーケット、スーパーマーケットは全て郊外に建てられている

旧市街には大型商業施設が建てづらいという理由もあるが、店舗の小型化が進んでいる

リドルの変化

市内のリドルの店を見てみた

店の大きさは300坪ほどの小型店



地下鉄「Tirso de Molina」を降りればすぐ目の前に見える

市街地立地はこうした建物の中

ヨーロッパではこうした立地が多い



入口からチルド食品売場

普通、菓子、食品売場から入るが、この店は違う

リドルのイメージとは違い、少し高級感溢れる

チープさは全然感じられない

もはや昔の「ハードディスカウント」のイメージはない

進化している

客の買い方を見ると、殆どが目的買いで、迷っているのは菓子売場くらいである

それだけ、アイテムが少なく、客の頭に売場と商品がイメージされている

黒いパッケージの「リドル デラックス」

さらにアイテムが拡大されているように思える

段ボール陳列の基本は変わっていないが、むしろキッチンと陳列されているように見える

それは、PB 商品であるため、箱のサイズ、色、形態、材質、デザインを統一できるからだ

NB 商品であればこうはいかない

ここのコーナーは黒で統一



つき当たりの「第2マグネット」は「チルド100%ジュース売場」

下段の濃縮還元オレンジジュースが€0.99

2段目のストレートが€1.29

上段のストレートを購入

やはり産地だけあって濃厚でおいしい

自慢のパン売場

陳列ケースがガラス張りでデラックスな売場

裏から補充するスタイル

売れすぎて間に合っていない

女性1人でオペレーション

これも変わらない



ここは、小さなスコップでパンを脇の滑り台に落として袋に入れる

リドル独自のスタイル

客の手には触れないので衛生的

返品ができないため、たまにパンが置いてあったりすることもある

パン売場の前は青果売場

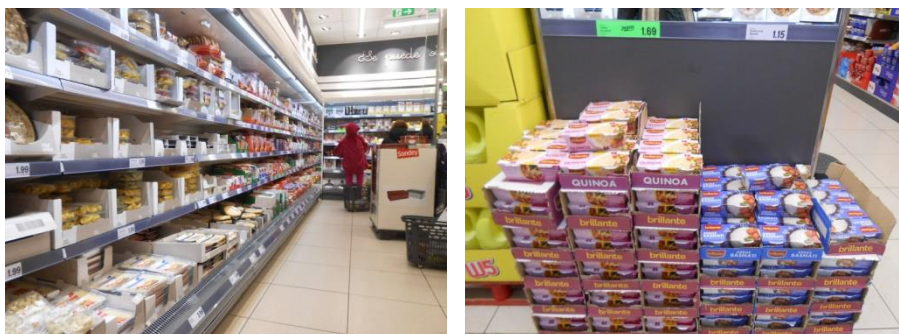
カットフルーツなどはないが、バラ販売が主流

コンコースはチルド売場が続く

レディ・ミールも充実している このコーナーは白で統一

箱のサイズが揃っているため、仕切りがきれいだ

勿論、仕切り版は使っていない



無菌パックご飯のエンド大陳

右が白米、左が玄米

日本では玄米をこれほど大陳できない

ヨーグルト売場

ケース最上段にこんなビン入りフルーツヨーグルト

上段にわざと激安商品を置くのは、ケース内を満遍なく見てもらう戦略

アメリカのトレージャージョーズもこの手口を使う

オレンジとイチゴを購入

甘いデザートヨーグルトとしてはおいしい



冷凍食品売場

店が狭い為、平ケースは使わず、コンビネーションケースを使用

売場はそれほど広いわけではない

冷凍魚、冷凍肉もこのケースを使用



チョコレート売場

クリスマスシーズンであるため、大型チョコレートの品揃えが多い

殆ど1000円以下で買える

納品はパレット

納品された商品は、店で積み替えることはない

パレットのまま売場に移動される

酒の納品 ラップ巻きはしてあるが崩れないか心配だ



週末とあってよく客が入っている

レジには長い行列、それでもレジはいつものスタイルで慌てない

生鮮強化型というよりも、チルド商品強化型の店あった

いつもなら、中心に置かれている雑貨、衣料の平台も極端に少ない

都市型、小型店の最新ビジネスモデルだ

マドリッドの「サンミゲルマーケット」

2016-12-23 17:18:19

外食化が進むウエットマーケット(生鮮市場)

市内マヨール通りの、マヨール広場とビリャ広場の中間にある昔ながらのマーケット

中はそれほど広くないが改装されて観光客が多く集まっている

まだ開店前であるため客は少ない



一層の建物でそれほど広くない

歴史ある看板

昔は地元の生鮮市場であったが、今は観光客向けの市場になっている



開店後にもう一度行ってみる
クリスマス前の週末だけあって、すごい人で歩けない
殆どが観光客
天井は吹き抜けになっている

ここを一言でいうと「立ち飲み、立ち食いの市場」

中心部分に椅子とテーブルはあるがスペースは狭い



口の字型にフードとアルコールを販売する店が並ぶ
生ハム屋

紙の袋に詰めて販売

食べ歩きのできるようハンディフード化している
手前のコーラは客が置いて行ったもの



立ち飲みワインバー
タパスをつまみながらワインを飲んでいる

日本の立ち飲み屋と同じ

クリスマスシーズンの名物ホットワイン

飲み過ぎると頭が痛くなる



スペイン名物サンテリア

タパス屋

ワインやビールのつまみ



ピンチョス屋

うなぎの稚魚(魚肉練り製品)屋

昔は本物であったと思う



パンに載せ、さらに上にマグロやエビをトッピングしたタパス

こんな感じで客が買っていく



海鮮唐揚げ屋

このスタイルは日本でもいける

これもハンディメニュー

日本の揚げ物は、元々スペイン、ポルトガルから伝わったもの



コロッケ屋

スペイン、ポルトガル料理は日本人にもよく合い抵抗がない

魚屋の対面売場



巨大なアンコウ

ポテトや茹でホーレン草の上に魚介類をトッピング

売れ筋はこれ

これもタパス



古いレジ「NATIONAL」と書かれている

1905年のアメリカ製

スイーツ



クリスマスのアーモンド菓子

エッグタルト屋

エッグタルトもスペイン、ポルトガルから、マカオ、日本へと伝わった

ポルトガルの「ベレンのエッグタルト」が有名



街中でも「エッグタルト」の店をよく見かける

古い市場もスタイルを変え、近代化されている

「生鮮食品を扱いながら、外食化が進んでいる

キーワードは「鮮度が見えるレストラン、ショップ」

以上、次回は最近できたもう一つの市場を紹介します

マドリッドの「メルカド サンアントン マーケット」

2016-12-24 18:41:49

「メルカド サンアントン マーケット」

フロントに「オールド フード マーケットはないか？」と聞くと

市内は殆ど近代化さているため、郊外にいかにとないという

マドリッドに最近できたモダンマーケットを紹介します

世界の都市でモダンマーケットが増えている

地下鉄「グランビア」を降りると、グランビア通りとソルに向かう歩道が見える



Hortaleza 通りをソルと反対側に進むと、左側にカルフルールの看板が見える

さらに進むと小さな看板が見える



この道路標識を右に曲がる

しばらく歩くと



こんなモダンな建物が見えてくる

ここが「メルカド サンアントン マーケット」だ

店内のショップの案内図



サンミゲルマーケットは「立ち食い」「立ち飲み」市場だが、ここは生鮮食品を扱っている
1階はスーパーマーケット「SUPER COR」
中を覗いてみたが、これといって特徴のない店

エスカレーターで2階に向かうと「生鮮食品」と「レストラン」の市場
くだもの屋



中段までくだものを積み、それより上は缶詰

魚屋



隣のカウンターで魚を食べることもできる
まさに「鮮度が見えるレストラン」だ

その隣は寿司屋



バラ売りで、中トロが一貫€2.5
「たこ焼き」や「焼きそば」も



肉売場

どこにもある対面売場だ



計り売り

パテや串もの



何だこりゃ
この毛皮は？

すごいものを見つける
うさぎであった
皮を剥かれたウサギは何度も見たことがあるが、毛皮付きは初めてだ
衛生的に大丈夫だろうか



加工肉売場



さらに上に向かう

こんな吹き抜けになっている
最上階はレストラン



モダンなマーケットだ

カウンターと椅子があり、買ったものをそこで食べられるようになっている



タパスパンの上にソーセージなどを載せたもの



パエリアなどのスペイン料理の店

酢漬け、マリネの店



1階に降りる

タラとフォアグラの専門店

スペイン、ポルトガルではタラがよく食べられている
乾燥タラはスーパーでもよく売られている



塩ダラと乾燥タラ

チョコレート専門店



帰り道のお菓子屋



クリスマス菓子がウィンドウに並ぶ
市場も昔のままでは生き残れない
近代化が必要だ
しかし「市場堅気」は忘れていけないようだ

マドリッド市内観光

2016-12-25 17:13:26

マドリッドの旧市街を散策

ヨーロッパの国々はかつて都市国家であったため、旧市街は歩いて回ってもあまり時間はかからない

グランビアの地下鉄をスタートして、スペイン広場を經由して戻れば約1時間半の行程だ



プエルタ・デル・ソル

「太陽の門」という意味でマドリッドの中心部

9本の道がここからスタートしている

東が「プラド博物館」、西が「王宮」

クリスマスの飾りと騎馬像

曇っているので画像があまりよくない



広場の建物



マヨール通りを進む



マヨール広場

4階建てに建物が「口の字型」になっている

1階はカフェや土産物屋



クリスマスマーケットが開かれている



フェリペ3世の騎馬像



在位1598年～1621年

日本の「遣欧使節団」の「支倉常長」がフェリペ3世に謁見している
ちなみに、その30年前に「天王少年遣欧使節団」が、フェリペ2世に謁見
どちらも、トレドを経由してマドリッドに入っている



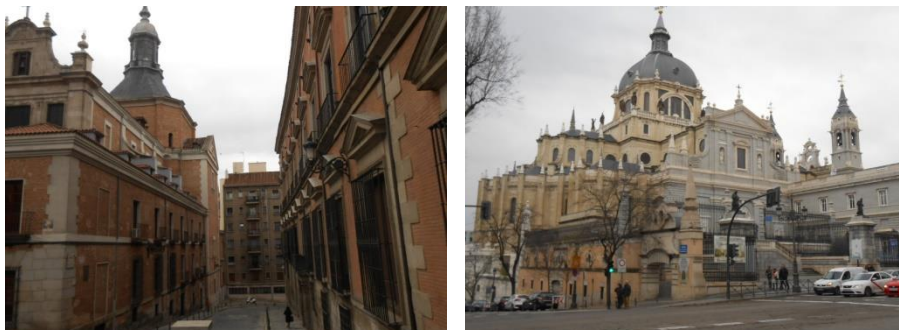
9カ所のアーチ(出入り口)がある
門をくぐりピリャ広場へと向かう

さらに進めば、途中に「サンミゲルマーケット」
ここは前回紹介したマーケット



さらに進むと、ピリャ広場
今は市庁舎になっている

ここは「ハプスブルグ家時代」とどめる広場



さらに進むと、右側に「アルムデーナ聖堂」が見えてくる

この協会は表と裏とでは作りが違う

王宮側はこうだ



反対側が王宮

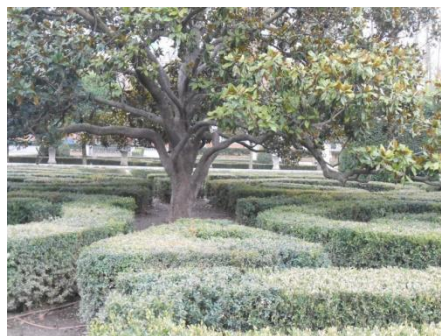
高台にあるため以前は、イスラム教徒の要塞であった
キリスト教徒がマドリッド奪回、その後火災にあい建て直されている

有料で中にも入れるが、行列ができていたので諦める



さらに脇の道を進む

右側がオリエンテ広場と王立劇場



オリエンテ庭園

この辺で、1時間が経過しそろそろ「ショーベン・シュタイン現象」が始まる
(ションベン・シタインと発音する人もいるが、これは間違い)
ちなみにドイツ語ではない

地下道をくぐり「スペイン広場」へ

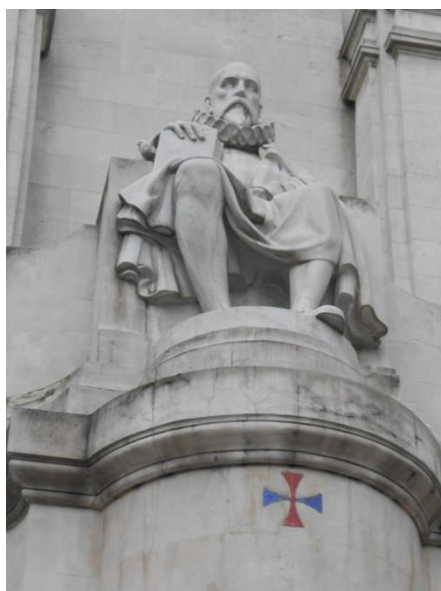


途中、「ショーベン・シュタイン城(カフェ)」を見つけ入城

公衆トイレなどない

入場料4.5ユーロを払うと、オレンジジュース、コーヒー、クロワッサンが出てくる

スペイン広場のセルバンテスとドン・キホーテ、サンチョ・パンサの像



セルバンテス

セルバンテス没後300年を記念して建てられたもの

ドン・キホーテとサンチョ・パンサの表情がいい



前は池になっている

グランビア通りをぶらつき、アパートに帰る



とても繁盛しているタパス屋

クリスマスシーズンの夜のグランビア通りは、人が多く殆ど前に進めないほどだ
この時期に、マドリッドに来られたことは幸せだ

トレドと日本人

2016-12-26 19:21:39

ツアーでトレドに向かう

トレドはマドリッドの南西70kmに位置している要塞都市

「ユダヤ教徒」「キリスト教徒」「イスラム教徒」が共存する平和な街
理想社会かも知れない

マドリッド、トレドと日本人の関係

「天正遣欧少年使節」と「トレド」

1582年(天正10年)に九州のキリシタン大名、大友宗麟・大村純忠・有馬晴信の名代として
ローマへ派遣された4名の少年を中心とした使節団

- ・伊東マンショ(主席正使) 大友宗麟の血縁。後年、1612年長崎で死去。
- ・千々石(ちぢわ)ミゲル(正使) 大村純忠の名代。純忠の甥で有馬晴信の従兄弟。後に棄教 個人的には彼の勇気を評価する
- ・中浦ジュリアン(副使) 後年、司祭に叙階。1633年、長崎で穴づりによって殉教

亡くなる前の「私はローマを見た！」は有名

・原マルティノ(副使)後年、司祭に叙階。1629年、追放先のマカオで死去

使節団のルート

1582年2月20日 長崎出発→マカオ→マラッカ→インドコチン→インドゴア→コチン→(南アフリカ喜望峰)→(サンタ・エレナ島)→リスボン→トレド→マドリード→(アリカンテ スペイン)→(マヨルカ島)→(シエナ(イタリア))→(フィレンツェ)→ローマ→ヴェネチア→ミラノ→ジェノバ→バルセロナ→マドリード→リスボン→ゴア→マラッカ→マカオ→1590年7月21日長崎着

13歳の少年達は帰国時には21歳になっていた

私は()の都市はまだ訪れていないが、できれば行きたいと思っている

トレドはスペインの中央部に位置する都市で、かつては西ゴート王国の首都として栄えた。

1584年に少年使節がトレドの街へ入ると、初めてヨーロッパを訪れた日本人を一目見ようとする人々たちで街はごった返したと言われている。

マドリッドでは国王フェリッペ2世の歓迎を受ける

エルグレコ(43歳)と天正遣欧少年使節(1584年)は同時期にトレドにいた

エル・グレコ(El Greco、1541年 - 1614年4月7日)は、現在のギリシア領クレタ島、イラクリオン出身の宗教画家。エル・グレコはトレドに長く滞在し、天正遣欧少年使節が去った2年後にサント・トメ協会の「オルガス伯の埋葬」を完成させている

「支倉常長・慶長遣欧使節」と「トレド」

1613年日本を出港し、翌年メキシコに到着

太平洋を横断してメキシコに到着した一行は、スペイン艦隊に便乗して大西洋を渡り、スペインに上陸。セビリヤで大歓迎を受けた後、コルドバ、トレドを経て首都マドリッドへ到着し、国王フェリッペ3世に謁見

支倉常長(1571年～1622年)

支倉がトレドに滞在したのは1614年

少年使節団は1584年であるため、30年後のことである

1614年、同年11月25日、使節一行はセビリヤからマドリッドに向けて出発した

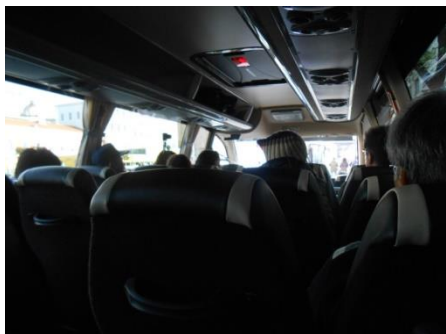
途中トレドではレルマ公爵の伯父のベルナルド・サンドバル枢機卿を表敬訪問し、マドリッド市に到着。国王フェリッペ3世に謁見

その後、ローマへと向かう

トレドツアーに参加

集合場所のホテル ここからツアーバスに乗る

日本人ツアー客13名 日本人ガイド付き
一人で参加しているのは私だけ



ドン・キホーテが歩いた草原が続く

バスはトレド全体が見渡せる高台に到着

多くのトレドの写真はここで撮られている
歩くのは大変だ



回りを河で囲まれている自然の要塞

シンボルの博物館



ここで柄でもなく記念写真を一枚

なぜなら、4000年以上前に、少年使節団と支倉一行が同じ景色を見ていたからだ

街は高台にあるため、エスカレーターで登る



時間もあまりないので、二つの教会を見る
要塞都市なので、道は迷路になっている



目的のカテドラル

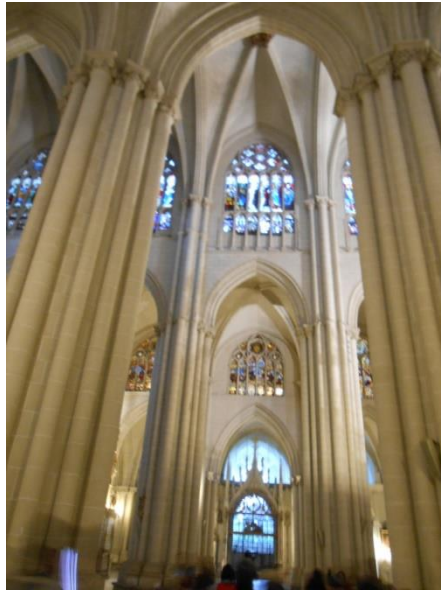
スペイン・カトリックの総本山だけあって、スペイン最大の規模を誇る

「天正少年遣欧使節団」や「慶長遣欧使節」がローマの前にここに立ち寄った理由が分かる

中はフラッシュは禁止だが、写真撮影はできる

エルグレコの作品が数多く展示されている

プラド美術館、サント・トメ協会のエルグレコの作品は写真撮影できない



内部はフランス・ゴシック建築を基調にしている

ステンドグラスに注目

一番下から左の三番目に「ユダヤのダビデの星」がかすかに見える

現物ははっきりと見える

トレドはユダヤ教、キリスト教、イスラム教が共存する街



中心にエルグレコの絵画

上にはキリスト像



エルグレコのキリストの絵

台座の石

この一部が展示されている



石に触ると幸運が訪れるという
よくある話

みんな必ず触る



金銀、宝石で作られている「聖体顕示台」が置かれている

重さ180kg 高さ3m

キリストの聖体の祝日には、これを「みこし」のように担いで町を練り歩くという

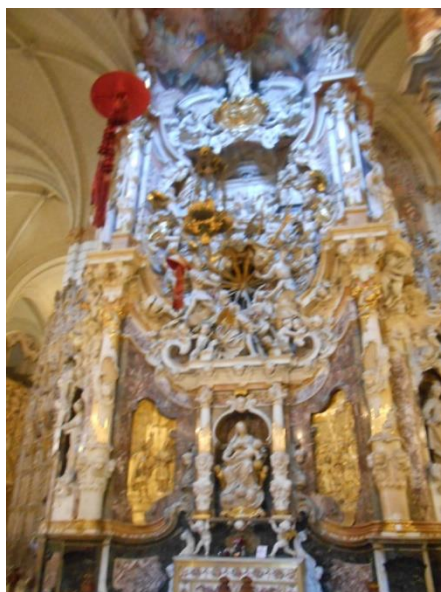
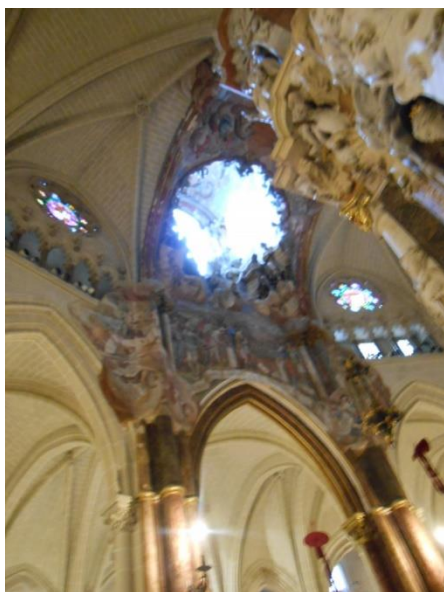
日本の「神輿(みこし)」の習慣のよく似ている

ユダヤ教にもこの習慣がある



中心はせんべい(細かくして信者の口に入れるもの)を挟む場所
それを挟んで神輿を担いで以内を練り歩くらしい

天井の吹き抜け 光が入り込むようになっている



光がここに差し込むようになっている

外からの景色

キリスト教とユダヤ教、イスラム教が混ざったような建物

この3宗教は、元々はユダヤ教から枝分かれしている

不思議な街だ



金物屋のショーウィンドウ

トレドは金物細工で有名な街

現在でもレプリカを製造している

日本刀もある



その後「サント・トメ教会」でエルグレコの最高傑作の「オルガス伯の埋葬」を見る

なんとも不思議な絵

死んでマリア様の元へ向かうという絵

写真撮影禁止

半日ツアーであるため、それほど多くは見る事ができない

そろそろ「ショーベン・シュタイン城」へ

1. 8ユーロの入城料を払い、ホットチョコレートとチュロスをいただく



こうやって食べるもの
後で胸やけがする

土産物屋にはこんな人形も



お土産屋には「和菓子」に似せたチョコレートも
ここも「ジャポニズム」の影響か



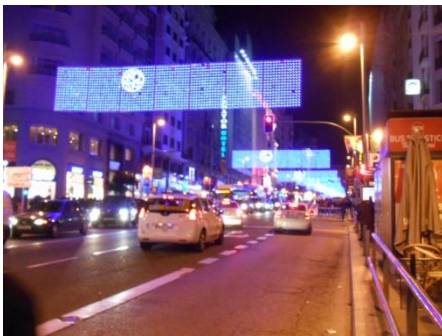
焼餃子の形のチョコレート

ユダヤの「ダビデの星」、キリストの「十字架」、イスラムの「三日月」が描かれたペンダント
こんなものは初めて見た



道の石畳には、こんなユダヤのマークも

グランビア通りに戻れば、クリスマスイルミネーション



街には多くに人が出ている

マドリッドでいい時間を過ごせた



明日はゆっくりして、夕方、フラメンコを見る予定

マドリッドでフラメンコ鑑賞

2016-12-29 17:25:53

せっかくスペインに来たので「フラメンコ」を鑑賞しないと HIS で申し込む
私の泊まったアパートメントは、グランビア通りにも近く、HIS 支店、フラメンコ劇場もすぐ近くにある
最高の立地



一番早い時間を予約

夜6時半食事スタート、7時にフラメンコスタート



店内の様子

アルハンブラ宮殿をイメージしたらしい

歴史ある豪華なつくりだ



ショーの前に食事

時間が早い為か、客は3テーブルのみ 一人で見るのは私だけ
食事のメニューは「スープ」「サーモン」「デザート」、ワンドリンク付き

インゲン豆のスープ

よく煮込んであり、香りもよく、体が温まる

ヨーロッパでは身体を温めるために必ずスープを飲む

メインは「サーモンムニエル ラタトユ添え」



輪切りのサーモンが2切れもある

輪切りのサーモンをオリーブオイルで表面をカリカリに焼いている

スペイン ドリッドは「バター文化」ではなく「オリーブ文化」

伝統的なサーモンムニエルでシンプルな味付け

昔ながらの作り方で、表面はカラット、中は半生状態

小骨が多いがおいしかった

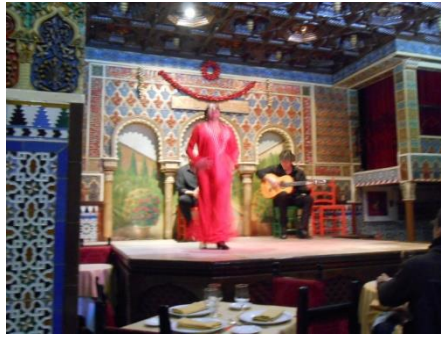
デザートはアイスクリーム

アイスクリームといよりサクサクとした「ソルベ」だ



ギタリストとフラメンコ歌手が登場

チューニングと発声練習



一人目
情熱的なフラメンコが始まる

二人目は男性
シャッタースピードが合わないほど激しい踊り



男女2人で踊るスタイル

1時間ほどで終了



時間が早いことと、観客が少ないせいか、盛り上がりには欠ける
地元客もいないため、掛け声もない
まあ一度は見ていかないと
「フラメンコ」も「サッカー」も「フットワーク(足技だな)」と感じる

最終日までに冷蔵庫の在庫を処分しなくては
廃棄ロス削減に取り組んでいる私が、廃棄を出しては問題だ

冷蔵庫の在庫を確認

生ハムセット、野菜サラダ、オムレツ、スペアリブ、ポテト、チャーハン(カルフルで買ったもの)



生ハム類、オムレツは刻む

サラダそのまま使い、フライパンで炒めチャーハンをつくる



スペアリブを添えて出来上がり
残った錦糸卵もトッピング

それでも、冷蔵庫にはこれだけ残った
どうにか食べつくす

翌日、パリ経由で無事帰国

2016年の「スーパーマーケット見聞録」は終了

来年も続ける予定だ

また報告します