

城取博幸の

ベルギー ブリュッセルのスーパーマーケット見聞録

N089

2017年5月

城取フードサービス研究所

城取 博幸

ベルギーの概要

- 正式名称:ベルギー王国 Kingdom of Belgium
- 首都:ブリュッセル
- 人口:約 1,120 万人
- 面積:約 3 万 2,545km²
- 人種・民族:フラマン人、ワロン人
- 宗教:キリスト教、その他
- 言語:オランダ語、フランス語、ドイツ語
- 通貨:ユーロ
- 時差:-8 時間 ベルギーが正午のとき、日本は午後 8 時
- ■サマータイム:3 月最終日曜～10 月最終日曜前の土曜-7 時間
- 資料: <http://www.hankyu-travel.com/guide/belgium/country.php>

ベルギーの食品小売業

「List of supermarket chains in Belgium」

Name Stores Type of stores Parent or brand owner

1. Ahold Delhaize Group

- Delhaize 140 supermarket
- Delhaize City 18 convenience
- AD Delhaize 225 supermarket
- Albert Heijn 45 supermarket

* アホールドはオランダでは「アルバート・ハイン」を展開するナンバーワン企業
ベルギーでは「Delhaize(デレーズ)」という名前でスーパーマーケットを展開



小型店「PROXY」

2. Aldi 380 discount

* ドイツのハードディスカウントグループ



3. Carrefour Group

- Carrefour Market 370 supermarket
- Carrefour Express 235 convenience
- Carrefour 30 hypermarket
- Carrefour Planet 15 hypermarket
- Carrefour GB 58 supermarket

* フランスナンバーワンの小売業

カルフルール・マーケット



ベルギーでは中型店の「カルフルール・マーケット」の看板をよくみかける
カルフルール・エクスプレス



高級食料品店「ROB」もカルフルールの傘下だという

4. Colruyt Group

Bio-Planet 20 whole foods market

Colruyt 220 supermarket

Okay 123 convenience

ハイパーマーケット



5. Les Mousquetaires Group

Intermarche Contact 82 convenience

Intermarche Super supermarket

6. Lidl 300 discount

*ドイツのハードディスカウント



7. Louis Delhaize Group

Cora 7 hypermarket

Match ~60 supermarket

Smatch discount

8. Metro AG

Makro 12 cash & carry

*ドイツの会員制 キャッシュ&キャリアー

10. SPAR Group

SPAR ~300 supermarket

*ベルギーは、フランス、オランダ、ドイツと陸続きであるため、

カルフルー、アホルド、アルディ、リドル、メトロなどの国際的な小売業の進出が目立つ

出所: https://en.wikipedia.org/wiki/List_of_supermarket_chains_in_Belgium

ヨーロッパで何を学ぶか

少子高齢化、出生率の低下、移民問題、低所得者の増加で悩むヨーロッパ

日本も移民問題を除けば同じ問題に直面している

さらに、廃棄ロスの問題も解決せねばならない

そうした中、生鮮食品、惣菜で日本が学ばなければならないことは、

「製造技術」と「包装技術」と「保存技術」の3つであるとする

「製造技術」は、クックチルなど保存性を高めた製造方法

「包装技術」は、特に MAP 包装(ガス置換包装)

「保存技術」は、コールドチェーンの確立、温度管理(5°C以下)

さらに、加えれば、「ロスの削減」と「アウトパック化」があげられる

日本の生鮮食品、惣菜は鮮度を追及するあまりロスが多い
高い鮮度は世界に誇れることかも知れないが、先進国の中で一番廃棄ロスが大きいことは誇るこ
とではい
いつまでも隠してはいたらな

「日本技術は劣っているのか？」
わたしは決してそうとは思わない
「理解と決断がないだけだ」

今回、ベルギーを視察して新しい発見もあった
特に「保存技術」

ブリッセル グランプラス近くの「LIDL」と「カルフル・マーケット」
ブリュッセルのグランプラスの近くに宿が取れた
宿から「デレーゼ」「LIDL」「カルフル・スーパーマーケット」「カルフル・エクスプレス」が5分以
内の距離
グランプラスを見学してから、スーパーめぐりができる距離だ
しっかり店を見ておかないと、スーパーで食品を買って料理をするだけが趣味のオヤジと思われ
るので、ここは真剣に

LIDL の「保存技術」

デレーゼから歩いて3分ほどの距離

町中のLIDLの小型店



ALDI や LIDL のかつての印象は、入口を入れば通路の両側にパレットに積まれた激安の菓子や
食品であったが、今は野菜、くだもの、パンとスーパーマーケットのレイアウトと変わらなくなって来
ている

くだものも段ボール陳列だ



パンはカンパーニュのような大型のテーブルパンのバラ販売
隣はパンをカットする機械



壁面ケースは段ボール陳列された商品
「ボックスストア」と呼ばれる理由だ
自動発注のせいか品切れが目立つが、値引きはない



低価格のレディ・ミールも
0.39 ユーロの激安モッツァレラチーズも
高品質の冷凍 LIDL デラックス



肉は蓋つきの冷蔵平ケースで販売
前に比べて冷蔵ケースも、アイテムも増えている
中通路の雑貨平台もない



なにやら大げさな布団のようなものが、パレットに載せられ目の前を通る

すかさず何か追いかけて見ると、チルド商品の納品だ
布団を外すと、パレットの上にラップでグルグル巻きにされたチルド商品の箱が見える
上には大きな洗濯板のような蓄冷剤が2枚載っている
陳列は2人で素早く行っている
段ボールごと陳列するため、さほど時間はかからない

配送効率を上げるために、保冷車にドライ食品との混載も考えられるが、品温が6°C以上にならない対策がちゃんとできている

見えない所で、コストと手間をかけて、温度管理に気を使っていることが分かる
こうした納品形態はフランスのピカールでも見られる

日本はまだここまで徹底できていない

LIDL の購入商品



カルフルー・マーケットの「保存技術」

カルフルーが展開する街中中型スーパーマーケット

1階が生鮮、チルド売場、2階がドライ食品、雑貨売り場になっている

今回の視察で一番驚かされた店

外見は古いが、中は最近改装されたようだ



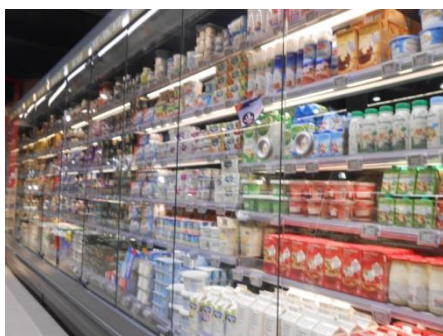
中型店だが、中に入って驚くのは冷蔵ケースがすべて「リーチイン」であることだ

野菜もくだものも



壁面はハイゴンドラ、中通路はローゴンドラを使用
高級感がある
後ろ姿のマダムが絵になっている

壁面はオープン式のドア



中通路側はスライド式
通路幅から、ちゃんと考えられている

パン売場にもガラスの扉が



ロテサリーチキン ここにも扉が
すべてがガラスの扉で覆われていて、清潔感がある
店内は寒くない スーパーで寒くない店は珍しい
ホットデリはこれだけ

レディー・ミールも充実



購入商品

「ヘレーゼ」にも「ALDI」にも置いていなかった「生ムール貝」も購入
どうやら最近改装したようで、中年のSVらしき男性が、スタッフと話し、
しきりに写真を撮っている
陳列ケースの温度を調べようとしたが、温度計はついていない
集中管理をしているため、それは必要ないようだ
これが、カルフル・マーケットの最新の「保存技術」
オールリーチインの店は、以前、スウェーデンの「アイカ」でも紹介したが、興奮して日本で話しをし
たが、あまり相手にしてもらえなかった
カルフルもそのスタイルを採用
アメリカでもダラストアやセーブオンでオールリーチインの店はあったが、青果売場まで含めたリー
チインは珍しい
買物をしていてもなんの違和感はない
「製造技術」「包装技術」「保存技術」は三位一体
これが出来ないと、特に生鮮、惣菜の「アウトパック化」「ロングライフ化」は難しい
日本も中小型店はこうなるかもしれない

オランダ アホールド傘下のスーパーマーケットチェーン

Delhaize 140 supermarket

Delhaize City 18 convenience

AD Delhaize 225 supermarket

Albert Heijn 45 supermarket

グランプラス近くの「Delhaize」



オランダの「Albert Heijn(アルバートハイン)によく似た典型的なスーパーマーケット」

オランダのアルバー・トハインはアウトパックが特徴

この店も、600坪のオールアウトパックの品揃え(インスタベーカーリーを除く)

平台のくだものと野菜の比率は、3対1

街中店舗は、野菜よりくだもの比率が高い

青果売り場の次がチルド売場



レディ・ミールも充実

日本の弁当売場だと思えばいい

魚の加工品

生魚の品揃えは殆どない

これも街中店舗の特徴



ベーコンは使いやすいよう刻まれている
大、中、小パックの品揃え
納品はパレット



購入商品 旬のアスパラガスははずせない

ブリッセルの「ALDI」

この「ALDI」のロゴは、「ALDI NORD(北アルディ)」

低所得者の住む地域



「ALDI SuD(南アルディ)」に比べてイノベーションが見られない



ドライ食品中心の昔のままの店

昔のままのレイアウト
中通路の平台は残り物売場
まったく魅力がない



パソコンの売り方もそのまま

生鮮食品は第3コーナーから第4コーナーにまとめている



地下鉄1号線で郊外の「ROODEBEK」へ移動
郊外の閑静な住宅街



駅前のショッピングセンター

スーパーマーケット「MATCH」

Louis Delhaize Group

Cora 7 hypermarket

Match ~60 supermarket

Smatch discount



これは典型的なスーパーマーケット
入口の平台は旬の「いちご」と「アスパラ」

ここの特徴は、青果売り場の見やすい「デジタルプラスカード」
商品の写真と大型デジタルプライスカードが一体になっていて見やすい



生魚の品揃えは日本の SM のようだ
ちゃんと魚を売っていることに安心する
鮮度もいい



エイヒレもある

ハイパーマーケットの「Colruyt」

Colruyt Group

Bio-Planet 20 whole foods market

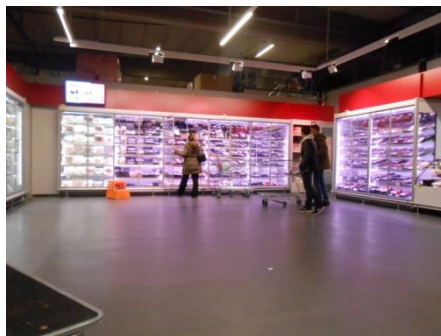
Colruyt ~220 supermarket

Okay 123 convenience



何のかざりけもない殺風景な入口に驚く

酒売場から始まる



肉売場

野菜、牛乳などのチルド商品は「チルドルーム」で販売



コストコのような売り方だ



次の特徴は冷凍食品売場



ケースの蓋にガラスがついていない
商品写真とプライスカードだけ



蓋を開けなければ商品が見えない
目的買いしかない

レジと精算機とが離れている

ワンウェイコントロールであるため、買い物をしないと外へ出られない

レジ係は何度もそこを移動



Delhaize の小型店



ここが一番の目的の高級食料品店「ROB」
フランス料理の高級デリカとレディ・ミールが特徴



中 2 階のレストランから売場を見降ろす
ウェッグマンズのようなのだが、商品レベルはこちらの方が上
ここのレストランで「鳩料理」をいただく



肉売場

こんな食材がずらっと並ぶ



本場の「カモのコンフィ」を購入する



ロンドンの「ハロッズ」とアメリカの「ウェッグマンズ」を足して、2で割ったような高級店
ここはスゴイ！ 2回視察する
ほかの店も2回～4回は見ている
1回ではよく分からないことが多い
ブリュッセルにきたらぜひ見てもらいたい店

ブリュッセルの高級食料品店「ROB」 視察二回目

ネットがうまく繋がらないこと、旅の日程がハード過ぎたことで、ブログをサボってしまった
成田→フランクフルト経由→ブリュッセル→ルクセンブルク→ケルン→デュッセルドルフ→ブリュッセル→アントワープ→ブリュッセル→オランダロッテルダム→ブリュッセル→フランクフルト経由→成田
内容が濃すぎた しくはホームページにまとめようと思う

ブリュッセルの高級食料品店「ROB」を簡単に紹介します

2 回訪れたがまだ見たりない

生鮮、生鮮デリの充実した店

450 坪ほどの売場の中 2 階のレストラン

壁面は全て対面販売で、その前の冷蔵平ケースに自前のチルドレディ・ミールを品揃え
MAP 包装も自前でやっている



青果売場は、旬のイチゴとホワイトアスパラ



加工肉売場

冷蔵平ケースは、肉のレディ・ミール



デリカ売場



魚売場 奥はスロープになっている



その前の魚料理のレディ・ミール



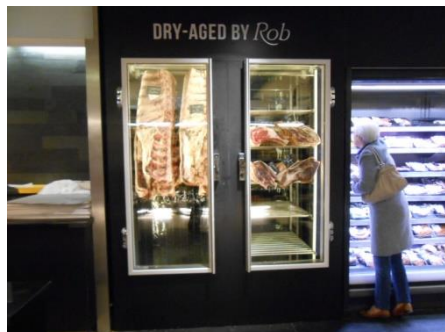
ミートデリがスゴイ



流れはフランス料理



日本の神戸ビーフも
100g6000 円でも売れている
ドライエイジング



スイーツコーナー

デリを勉強するのであれば、この店は必見
これだけデリカを強化できるのは、「対面売場」も「MAP 包装」も、すべて「チルド」だからだ
日本のような「常温」では不可能だ
屋のピークと、閉店間際のオペレーションを2階から見させていただいたが、
「値引き作業」なるものを行っていない

食べてみなければ話にならない！

初日は、2階のレストランで「鳩料理」と「野菜のてんぷら」をいただく



野鳥であるためほとんどが赤身肉
下は「クスクス」
醤油を少し垂らすと最高

天ぷらの衣サクサクでよくできている
醤油でいただく



2回目は夕方からみんなと合流して宴会
限定メニューを「ここから、ここまで注文」の大人食い
まず、ベルギービール



フランス料理をみんなでシェアするというお行儀の悪さ

海老と白身魚のスープ



タルタルステーキ

その他いろいろ
特に人気のあったメニュー



バッタのフリーズドライ

長野県人にはごちそうだが、他の人は遠慮しあまりて食べない
うれしくて記念に持ち帰った人もいる

購入商品

アパートで、カルフルの「サラダ」「ホワイトアスパラ」と「ムール貝」を加えて宴会



名物の「うなぎのハーブ煮」



たぶんオランダ産だと思うが、こちらのうなぎは脂が少なく淡泊
白身魚のような味 骨はついている

巨大アンティチョーク



葉の根本を食べる



本場の「カモのコンフィ」

これは、一人のときに作ったもの



低温で加熱して野菜と盛り合わせた

これも野鳥であるため赤身肉

軟かく、少しほろにがさがある

「鳩」もそうだが、昔たべた「きじ」や「つぐみ」のなつかしい味によくにている



デザートはアンズパイ



ベルギーワッフルもおさえておく
グランプラスの専門店



チョコレートがうま過ぎる



以上、ベルギーグルメは終わり

誤解のないように言っておきますが、ただ食べているだけではありません
足が棒になるほど店は見えていますから～

ベルギー アントワープの「TOP-FOODS」

アジアの巨人、タイの CPF がこの工場を買収

1日7人で10万食(チルド、ドライ)の弁当を製造できるという触れ込み

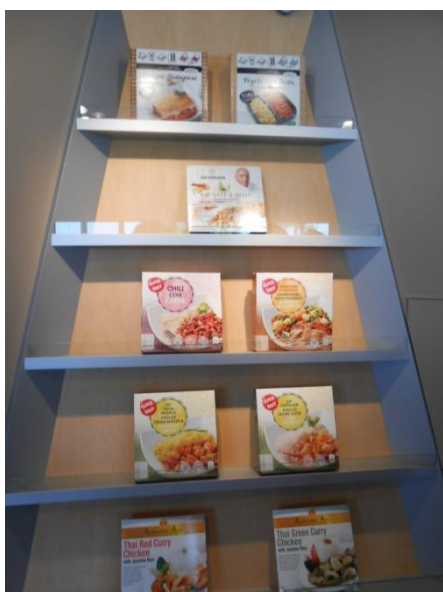


案内された現地スタッフの車のナンバープレート

7のゾロ目に CPF

まずビデオを見て説明を受ける

主な製造商品



TOP-FOODS の社長のことばが印象的

企業買収に向けて CP の会長の条件は2つ

1. 「1日7人で10万食本当にできるのか見せてください」
2. 「できた商品を実際に試食させてください」

これだけであった

実にシンプル

僭越ながら私の考えも全く同じ

一つ加えたとしたら

3. 「どこで売っているか教えてください」

説明の後、工場内部を見学

写真は撮影できなかったが、中はまるで化学工場

確かに自動化されて、人の姿は殆ど見かけない

電子レンジによる加工、殺菌システムの流れを理解できた

製造ラインの実際は1日、12人(4人×3交代制)で、12万食であった

見学後は試食会

スタッフが目の前で電子レンジで加熱して、盛り付けてくれた



パスタ たぶん1ユーロの商品

悪くはないが、日本の冷凍パスタの方がレベルが高いかも

それでも、チルド、常温タイプではレベルが高い

タイカレー 2種類のカレーとタイ米

これはおいしい

肉、野菜の食感がいい

ごはんもよく炊けている

メンバーの一人が、原料の米のブランド名を見て、

「あれはタイ米の中では最高品質」と教えてくれた

たぶん CP の会長はこれを食べて OK を出したのでは



ラザニアとパスタ

これも味はよい

試食の後は、質疑応答

私は、「実際にどの企業で販売されているのですか？」と尋ねると

「ALDI」「仏オーシャン」「エアライン」と答えてくれた

ブリュッセルに戻り、早速、「ALDI」を見に行く

あった！

ドライ食品売場に、1.89 ユーロで販売されていた



6種類購入して、日本に持ち帰る



工場を実際に見て感じたことは、日本の弁当工場では考えられない製造方法を取っている

工場を見せていただき大変勉強になりました

親切丁寧に説明してくれてありがとうございました

感謝します

日本の弁当も進化の必要性を実感