

城取博幸の

ドイツ ケルンのスーパーマーケット見聞録

N090

城取フードサービス研究所

城取 博幸

## ドイツの概要

- 正式名称: ドイツ連邦共和国 Federal Republic of Germany
- 首都: ベルリン
- 人口: 約 8,062 万人
- 面積: 約 35 万 6,733km<sup>2</sup>
- 人種・民族: ドイツ民族、その他
- 宗教: キリスト教、その他
- 言語: ドイツ語
- 通貨: ユーロ
- 時差: -8 時間 ドイツが正午のとき、日本は午後 8 時
- サマータイム: 4~10 月は-7 時間 ドイツが正午のとき、日本は午後 7 時

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

### \* ルール工業地帯

#### ルール地方にあるヨーロッパ最大の重工業地帯

ドイツ西部のルール炭田を中心に、19 世紀以降、エッセン、ケルン、ドルトムント、デュッセルドルフでは鉄鋼業がさかんになった。

第二次世界大戦前のナチス・ドイツの再軍備はルール工業地帯の発展によるものが大きかったが、連合軍の空爆によって徹底的に破壊された。

その後、町は復興された。

## ケルン市内の「LIDL」vs「ALDI」

### LIDL の進化がスゴイ！

もう「ハードディスカウント」のイメージはない

まるでスーパーマーケットだ

入口のデザインも変わった ガラス張りだ



青果売場から始まる

### LIDL のクロワッサンは評判がいい

バターをたっぷり使っている

スコップで隣の溝に落として取り出す



奥を覗くと、いつものオープンで焼いている

焼成済みパンでこのレベルはスゴイ

### 生鮮売場が広がっている

売場もアイテムも増えている

陳列ケースは黒で統一され高級感を出している



冷凍庫は霜の付きにくい機種を使用  
赤い線はロードライン

スキンパックの牛肉を蓋つきの冷蔵平ケースで販売  
ロードラインもちゃんと守って温度管理は徹底している  
これも優れた「包装技術」「保存技術」の一つだ

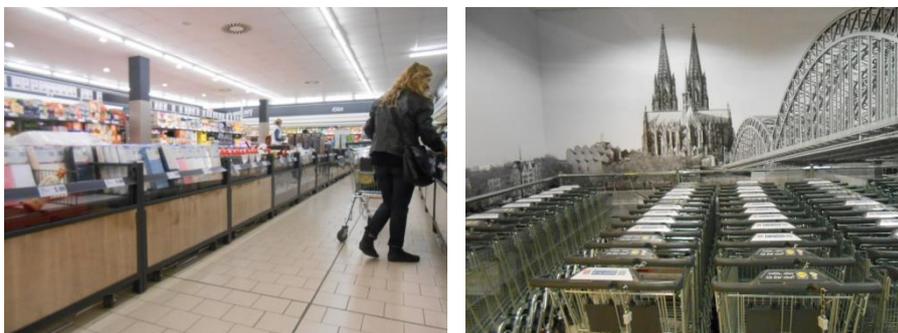


高品質の「LIDL デラックス」

ネオンライトのような陳列ケースの照明



ここまでオシャレに変わった  
中央衣料や雑貨の売場もフェイスをしっかり取って、残り物の売場ではない



売場とアイテムも増やし、コココーラやペプシコーラなどの NB 商品も扱うようになった  
ハードディスカウントの、コンクリ打ちっばなしの床、安普請、暗い、販促物の少なさ、雑然とした  
売場のイメージはない  
価格はそのまま、よく手が入りスーパーマーケットと変わらなくなってきている

大きくは変わらないが、少しずつ変わる「ALDI SUD」  
スーパーマーケット「REWE」の隣の「ALDI SUD(南 ALDI)」



ヨーロッパのスーパーのチルド売場は、リーチインが主流になりつつある  
プラハブ作りは変わらない



入口のレイアウトは変わらないが、床が変わっている

青果売り場の拡大と陳列ケースがオシャレになっている  
カラーコントロールにも気を遣うようになった



ここも生鮮売り場、チルド売場の拡大が見られる

陳列ケースが黒に変わっている  
しかし激安は変わらない  
1.99 ユーロのホワイトソーセージ



ドイツではやりの「カレーソーセージ」



1.29 ユーロ ピリ辛でビールによく合う  
ドイツ人の味覚も変わりつつある



こちらは LIDL の商品

私を見た、ベルギー、オランダ、アメリカの ALDI は、「NORD(北)」  
ドイツ(ケルン、ミューヘン)、フランス、UK は「SUD(南)」であった  
今回の視察で、「NORD」は昔のままだが、「SUD」は大きく変化している  
LIDL を追いかけているように見える  
変わらない、変えない「NORD」は、逆の自信の表れかも知れない  
ちなみに、アメリカの ALDI は「SUD」、トレーダーズ・ジョーズは「NORD」の経営一族

## ドイツの「3大 BIO スーパー」

### 1. 「denns BIO MARKET」

ドイツナンバーワンの BIO スーパー

オーガニック大手卸売業者「NENNREE」の傘下で、ドイツに 78 店舗 (2011 年) 以上を展開してる  
扱い品目は 5000 品以上

ドライ食品、化粧品、チルド商品の比率が高く、生鮮商品、チルド商品は少なめ、サッと見るだけ



### 2. 「Alnatura(アルナトゥーラ)」

ドイツ中部のヘッセン州発祥の企業

68 店 (2011 年) 以上の店舗展開

ドラッグストアにも商品を提供している

100%オーガニック、化学合成添加物不使用、天然甘味料などは使用していない

モットーは「人と地球に大切なものを」

「南の BASIC、北の Alnatura」

ケルンの店は BASIC にも近い



オーガニック 野菜は常温販売だが鮮度はいい

チルド商品の対面販売



チルドのリーチインケース



左は冷凍平ケース



化粧品売り場

ここでおみやげの定番のオーガニックハンドクリームを購入  
日本の国旗のように見えるが、これはデザイン



### 3. 「BASIC AG」

南部のミューヘン発祥の企業

地元の有機農家や農業組合から農産物を仕入れている

独自のオーガニック認証を付けている

扱い品目は 8000~12000

スローガンは「すべての人のためのオーガニック」



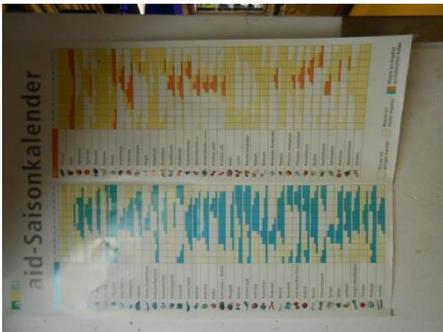
青果売場は3大オーガニックスーパーの中では最大

部屋全体が冷蔵庫になっている



葉物の鮮度は抜群

オーガニック野菜の年間カレンダー  
カネスエの「旬楽膳」にも同じようなものが展示されている



チルドのオープンケース  
チルド商品の対面とパン売場



オーガニックワインも充実

化粧品売り場の Alnatura との違いは、BASIC には必ず試供品が置かれていること

10 月にもケルンを訪れるため、再度じっくり見る予定

「BASIC」は、ミュウヘン特集で詳しく解説していますので、参考にしてください

## 2017 年 ドイツ インターパック展示会

デュッセルドルフで行われた包装機械の展示会「インターパック」

パリの「SIAL」は、商品の展示会

ドイツ デュッセルドルフの「インターパック」は、製造機械と包装機械の展示会

私の専門のチルドのレディ・ミール製造機械や包装機械が展示されている

2 日間しっかり見学させてもらった

自己投資して専門性を高めないと



案内パンフ



日本の展示会の何倍もの規模

ドライ商品、菓子、飲料、医薬品などの包装機械も多く展示  
チルドの包装機械と展示商品を中心に絞って見る



ノントレーの包装機械

生鮮食品やチルドのレディ・ミール商品の展示



生鮮食品のパッケージ

加工肉のパッケージ



チーズのパッケージ

コンビニエンスフード



ロングライフチルド

MAP 包装の中華弁当



揚物も

インスタアを持たない小型の SM や CVS は将来こうなる

カットチーズの包装



私が注目している「ヌードルチーズ」

日本商品も展示



他のメーカーも見学



ここもチルド商品を展示

レディ・ミール



日本の CVS 商品も

スーパーマーケットコーナー



惣菜の業務用 MAP 商品

金網がつい焼き魚用 MAP 商品



大型パック MAP

日本メーカー



機械の説明を受ける

ここはカット野菜の包装を提案



多くの商品を写真を撮ることができた

また機会があったら紹介します

**「製造技術」「包装技術」「保存技術」「販売技術」を総合的に研究しないと、日本のロングライフチルドは進化しない**

私のミッションは、それを伝えること

同じドイツの「アヌーガ ケルンメッセ」も10月に訪れる予定だ

## ケルン、デュッセルドルフ地方の料理

### 「シュヴァイネ・ハクセ」

豚の骨つきスネ肉を焼いたもの

「アイスバイン」は塩茹で

豚肉を使ったソーセージや焼き物、煮込み料理が特徴

デュッセルドルフのこの店は行列が絶えない



### 「シュバイネ・ハクセ専門店 シュヴァイネ・ヤネス」

目の前で豚の膝肉に串を刺してローストしている

## デュッセルドルフを代表するビール



フライドポテトを添えて提供される

特にパリパリの皮がおいしい



量が多いため半分づつ食べる

### ケルンのビアレストランのメニュー



#### 旬のホワイトアスパラ

アスパラがメインで、とんかつは添え物  
先まで外皮が剥かれて柔らかい



#### 「ザウアーブラーテン」

豚肉のビール煮 少しほろ苦さが残る  
付け合わせは「いももち」

#### ソーセージとポテトサラダ

マスタードは必須

ポテトサラダはスライスしたジャガイモにサラッとしたマヨネーズで和えてある



### 「ミートローフ」の生野菜添え

目玉焼の黄身がつぶれている

ガイドブックの写真をよく見ると、それもつぶれている

### ローストチキン半身

これもうまく焼けている



### 自分で作った料理

カルフルでホワイトアスパラとマヨネーズを買う

「オランダーズソースはないの？」とアスパラを見せながら近くのおばちゃんに聞くと

「これで十分よ」とマヨネーズを勧められる



根本だけ皮を削ぎ、少し硬めに茹でる

これもパリパリとした食感でおいしい

## ベルギー名物の「ムール貝」

近くの店ではカルフルでしか売っていなかった

中の貝をよく選別しないと割れたものや傷んだものが入っている



オリーブオイル、白ワイン、ニンニク、パセリと材料は少なく簡単にできる

ただニンニクとパセリのみじん切りが面倒

作り方は、オリーブオイルを熱し、ニンニクを加えて香りが出るまで炒める

それに、パセリとワインを加え、蓋をして貝殻が開くまで待つだけ

日本人はチューチュー吸うが、これは外国ではお行儀が悪い

空の貝を使って身を取って口に運ぶのが食べ方らしい



ホワイトアスパラのボイル、ムール貝の白ワイン蒸し、カレー味のポテト、ベルギービール、残りの白ワイン

## サーモンのソティ

日本では輪切りのサーモンは殆ど見かけなくなった



ポイルポテトカレー風味

すでに加熱してあるため温めるだけ

日本から持参したごはんを添える

バターを買い忘れた

オリーブオイル醤油より、バター醤油の方が絶対おいしい

そこそこ脂がのっておいしかった



LIDL で買った「カットフルーツ」「モzzarellaチーズ」「くるみの載ったチーズ」

これだけ買っても 500 円しない



500 円以内のデザートプレート

ALDI、LIDL の低価格と高品質には本当に驚かされる

日本もこの方向に向かいそうだ

そのためには、商品開発のプロの育成と、世界を飛び回れるバイヤーの育成が必要

それにしても今回もよく食べた

ベネルクス3国、ドイツの「3大びっくり」

特に印象に残った「3大びっくり」を報告します

1「オランダ ロッテルダム の巨大ちくわ？」

2「ドイツ ケルン大聖堂の写真」

3「ベルギー ブリュッセルの ROB のデリカ」

1. 「オランダ ロッテルダム の巨大ちくわ」

ロッテルダムの観光名所は、キューブハウスが有名



マンションとして使われている

中から見る景色



その隣に見える「巨大ちくわ」の半割

なんだこりあ！

中に入れば天井にペイント

ちくわ部分はマンション



中の空間は近代的な市場が何十件も入っている

市場は空間部分、ちくわの地面部分はレストラン、地下はスーパーマーケットと実にうまくデザインされている



地下に続く階段

地下のスーパーマーケット「アルバート・ハイン」



魚屋「ANDALUS FISH」に注目

昼時には行列ができるほどの繁盛店  
魚を買うことも、それを調理してもくれる



2階のテラスで食べることもできる

日本にはない、エビの練製品  
食べてみればよかった



整理券を取って料理を注文する  
テラスで食べる場合は皿に盛り付けてくれる  
「カレイのソティ」



「小イワシの唐揚げ」  
北欧でよく食べられている「にしんの塩漬け」  
いつたべてもおいしいと思う

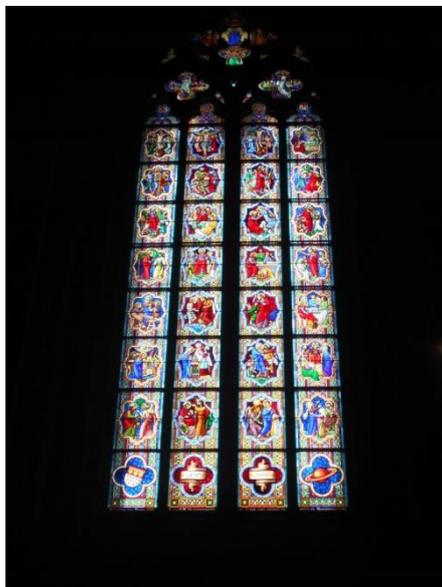


昔の日本の魚屋もこうであった  
「ポストモダン」 食の歴史を勉強すれば、新しい発見がある  
魚嫌いではなく、調理をしてくれれば魚は食べる

## 2. 「ケルン大聖堂前の終戦後の写真」

ケルン駅前にあるケルン大聖堂

世界最大のゴシック建築



中のステンドグラスは見事

歴史的なことは他に譲ることにして

ケルンやデュッセルドルフを訪れて気づくことは、街の建物が新しい

ドイツの昔ながらの民家を見かけないことを不思議に思っていた

もしかして、歴史の傷跡かと思っていた



その答えが大聖堂前の古い写真に残っていた

観光客に見えるように展示されている



街の破壊の様子

復興の様子



そう、この地域は戦前はルール重工業地帯  
第二次世界大戦で連合軍の空爆で徹底的に破壊された  
心のより所である協会が真っ先再建された  
街が新しい理由がわかった  
こうした事実を知らせること、知ることも重要  
ケルン駅から見た現在の様子



3.「ベルギー ブリュッセルの高級食料品店 ROB」  
前にも紹介しているのでここは短く



「コの字型」に対面売場を配置  
売場のミール・ソリューション



中央の冷蔵ケースには自家製レディ・ミール



ロンドンのハロッズ、パリのボンマルシェでも品揃えはない

中二階のテラスはフレンチレストラン

アメリカのウェッグマンズよりはレベルが上だ



しかし、商品は勉強になっても、経営面は参考にならない

カルフルの傘下になっているようだ

### ベネルクス 3 国の 3 大がっかり

#### 1. ベルギー ブリュッセルの「小便小僧」の小ささ

言われは、ブラバン公の王子が火薬の導火線におしっこをかけて消し、見方を勝利に導いたとのこと



工事中は仕方がないが、あまりにも小さい

まだおむつが離せないほどの子供



すぐ近くには「花の絨毯」で有名な「グランプラス」



## 2. ベルギー アントワープの「ノールダム大聖堂」の前の「ネロとパトラッシュ像

「アントワープ」の名前の言われは、シュヘルド川で猛威をふるっていた巨人の「ANT(手)を、切り取って、「WERPEN(投げた)」という説



巨人の割にはてが小さい



「フランダースの犬」

本はイギリス人によって書かれたが、現地の人に言わせれば、「ベルギー人はそれほど薄情ではない」とあまり評判がよくないようだ

広場の「ネロとパトラスシュの石像」が～



教会の前の広場にある石像ががっかり



イルカに乗った少年のように見える

中国語が刻まれている

有名作家のようなだが、なかなか理解に苦しむ



アントワープ聖母大聖堂の内部

これはガッカリではない



ネロが憧れたレンブラントの絵



この絵を見ながら、ここから



だんだんと天に向かう



天井

あまり見ていると、私も天に旅立ちそうなので、これくらいにしておこう



教会の地下はお墓



親戚のおじさんらしき人形



手の形をしたチョコレート



### 3. オランダ ロッテルダム の「FENIX FOOD FACTORY」 倉庫跡を商業施設に変えたもの



対岸の景色



入口の看板



10時～18時まで営業



時間が早いいためまだ人が少ない  
スパイス売場



チーズ屋

規模が小さすぎる  
わざわざ来たが道の駅のような



何やら新しい建物を建築中  
観光名所はそれからかな

以上で、ベネルクス3国、ドイツ ケルン、デュッセルドルフの特集は終わり  
「ケルンメッセ(アヌーガ)」で、10月にまたケルン、デュッセルドルフ、ブリュッセルを訪れる予定だ