

城取博幸の

中国 上海のスーパーマーケット見聞録

NO94

城取フードサービス研究所

城取 博幸

「上海の食品小売業」をレポートします

感想を一言で言えば

「上海の食品小売業を見ずして、スーパーマーケットの未来は語れない！」だ

特に、アリババのO2Oビジネス「HEMA」

アリババ、仏オーシャンの無人コンビニ「BINGO BOX」

進化する「大潤発」の3店舗は必見

ソウル仁川空港～上海浦東空港へ

アジアナ航空の機内食

機内食の「中食化」

多くの航空会社はお盆(トレー)に載せられて客に配られるが、ここは、紙の箱とプラスチックに入った機内食が配られる

ソウルから上海行きの機内食



上海行きの機内食 手前はスチームコンベクションで温められた弁当



残った包材は元の箱に収まるように設計されている

その作業は客がやっている

食事後の食べた後のトレーが見えずスマートだ

CA はそのまま箱を回収

機内食も生産性を高めている

## 上海に到着

ここもサービスアパートを予約した

視察一日目

視察した順にレポートします

「カルフルー イージー」

サイズは「カルフルー エクスプレス」



生鮮食品を揃えた小型 SM

チルド商品



チルドのレディミール

冷し中華

日本と同じ二段重ね構造



カウンターキッチンがあるのが特徴



## キッチン設備

電子レンジ、オーブンはあるが、フライヤーはない

レジ兼用で一人でオペレーション



上海ではイートインコーナーは当たり前

充電器は固定式



入口付近の岡本理研の製品

一人子政策は撤廃されたが、バースコントロールを推奨

ヨーロッパの「カルフル・エクスプレス」と同じで、

スーパーマーケットとコンビニを足して、2で割ったような店だ

生産性は高そうだ

## 外は中国名物のシェア自転車

使用料は1回1元(17円)

デポジットを払った時点で自転車の償却はされているという

その資金は次の事業に投資しているらしい



スマホでロックを解除

### 食材や料理を運ぶバイク便

スマホのアプリで注文された料理を運ぶところ

代金は電子マネーで支払い



徐々に上海を見て興奮する

若い時、初めてアメリカを見たときと同じ感動だ

中国のスピードはとんでもなく早い

### 上海のコンビニ

ローソン



カウンターのイートインを設置

### スマホ等の充電器

コンビニをカフェ代わりに使い、そこで充電する



チルドケースはよく売れている

カウンターのファストフード



ファミリーマート



日式の弁当類

丼や冷やし中華の品揃えは当たり前



えび天丼

広めのイートインコーナー



イノベーションが見られない

日式コンビニは今後上海で通用するか？

コンビニも飽和状態か一時の元気がない

日本と中国の違いは、中国は飲料の自動販売機が路上脇にないこと

トイレ、休憩場所としての需要はありそうだが、そこで食事をすることは減っているように見える

## 地元コンビニ

地域密着型のコテコテのコンビニ



チルド商品売り場はどこも同じだが

おでんとモツ煮らしきもの

ホットケースで販売



中華点心

ファストフードを強化したコンビニ

これだけのメニューに対応してくれる

差別化のためにもこのタイプは今後増えそう

「コンビニ」+「ファストフード」=未来のコンビニ になりそうだが、うまくコストコントロールを行わねばならない



電子レンジ可能のアルミ容器付き米飯

これは驚き

イートインにはスクリーン



無人コンビニ「BINGO BOX」

今年 6 月に仏オーシャンの目の前にオープン

アプリに登録して、電子マネーで支払い

しばらく見ていたが、女性客がけっこう入っている



コンテナハウスを使用

商品を左の画面に置き、スマホの電子マネー「アリペイ」「ウィチャット」で支払い



登録していなければ店内に入れない(同行、同伴は可能)

広東省中山市の「賣哥網絡科技」とハイパーマーケットを展開する「仏オーシャン」との提携で、5000 店を目指すという

商品はオーシャンが提供しているようだ

米「アマゾン GO」がもたついているあいだに、上海はすでに現実化している

荒削りだが中国のスピードはとんでもなく早い

上海から目が離せない

日本のローソン、セブンイレブンもオフィス街を中心に「自動販売機型無人コンビニ」に参入するというニュースが流れた

### 上海のスーパーマーケット「CITY SHOP」

香港のシティスーパーとは関係ないようだ



上海では少しアップグレードのスーパーマーケット

日本では見かけない細長いぶどう

種なしで甘いのが特徴



日本の「森のたまご」

たまごかけごはんで食べられる

ブロック肉は真空パックで販売



パック肉は MAP 包装

日本より進んでいる

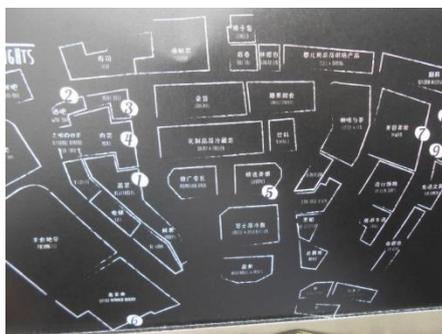
### 日本の寿司チェーンのテナント



日本の寿司より凝っている  
上海では寿司の品揃えは当たり前  
レベルも高い トレーも日本のもの



### 香港発のシティスーパーの新店



扇型のレイアウト  
生鮮食品の構成比が低い



対面肉売場 人が少ない

カットフルーツ これも日本のトレーを使いうまく作っている



魚売り場 シーフードバー

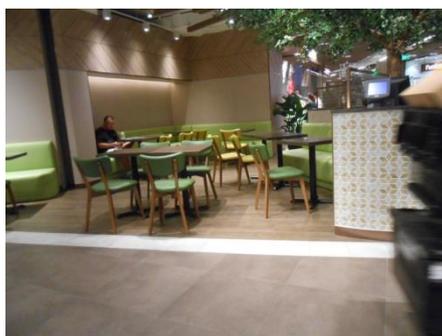


注文すれば料理してくれる

注文した料理はここで食べることができる

ロンドンのハロッズやパリのボンマルシェもこの方式

魚屋も調理技術を身につけないと実現しない



イートインスペース

中心は1本50万円の老酒



落ち着いた店だが、開店したばかりなのでまだ客が少ない

### 久光デパートの食品売り場

前は有名なお寺



かつて日本の「そごう」と提携していた地元デパート

日本色がかなり強い

高級感溢れる売場

トリフ 約2万円



バラ売りもある

幕の内弁当 約770円

内容は豪華



「百人一歩お弁当」約 480 円

意味は分からない

二段弁当 約670円

「鶏肉のガーリックバター丼」と日本語で書かれている



牛丼 約 450 円

かつ丼 約 450 円



カツカレー 約 450 円

寿司売場は見事



日本そのまま

売れ筋商品はすべて品揃え 価格設定も日本とほぼ同じ

日本の情報をよく集めていることに感心することしきり

学ぶことには素直だ

### 上海アリババ「HEMA」

話題のアリババ「HEMA」2店舗の視察とインタビュー

詳しい数字も聞いているが、書けない部分が多い

数字を聞いて店を見るととんでもない「最強のビジネスモデル」だ

今世紀最強と言ってもいい「O2Oビジネス」

「あったらいいな、できたらいいな」と思うことをすべ実現している



入り口を入れば、海鮮レストラン(外食)

陶器の皿で提供される



スーパーマーケット内の市場スタイルの活魚売場

ここから食材がレストランに提供される



そこで魚を買って、手数料を払えば料理して、イートインのテーブルで食べられる(店食)  
昼時はこんな状態



試しに魚を買って料理してもらおう  
皿はプラスチックの使い捨てを使用  
「ムール貝のガーリック炒め」  
「マテ貝の炒め物」



「シャコの素揚げ」

有名な「ザニガニ饅頭」



ザニガニの身がたっぷり

店で買った寿司



作り置き惣菜も(中食)  
ピーク時には時間がなく待ってられない

物販スペースは 1000 坪ほど  
野菜売り場もスーパーマーケットと同じ



肉は MAP 包装が殆ど

チルド売場



冷凍食品売場も広い

なにやら店のユニフォームを着たスタッフが商品を集めている  
店で扱う商品は外食を含めてすべて配達するという  
右手にはスマホ 客と商品の取り合いだ



集めた商品の入った保冷袋はこのフックにかけバックヤードへ



天井のネットはなくなった

これは別のバイク便会社だが、このスタイルで宅配

ピッピングスタッフ、デリバリースタッフの登録は各 100 名と聞くだけでその規模が分かる

5km以内、30分以内に配達



アリババの会員になり、支払いはすべて電子マネー「アリペイ」

レジに行列することもない

$(\text{内食}(\text{市場} + \text{SM}) + \text{中食} + \text{店食} + \text{外食}) \times \text{ネット通販}(\text{指数}) = \text{O2O}$

これが、脅威の O2O(オンライン、オフライン)ビジネスだ

荒削りで問題もあるが、アメリカより進んでいる

## 大潤発

### どうした大潤発！

中国でひとり勝ちであったハイパーマーケットの「大潤発」がおかしい客が少ない



この陳列量を見れば想像できる

あの大潤発がこの状態だ

同じハイパーマーケットのカルフルー、ウォルマートの視察は止めた  
推して知るべし

売場でこんなポスターを発見！

なんだこれは？



その前には活魚の水槽

ザニガニもいる

カニ



天井に蜘蛛の巣？

アレだな

保冷袋とフック付きのリフト



保冷袋の中

まだ活魚だけの宅配だけのようだが、店の何万アイテムが宅配されたら恐ろしい  
日本のSMも「O20」を急がなくては  
日本のデリバリーコストは中国の3倍  
中国では安い労働力が地方から湧いてくる  
お客にコストを一部負担してもらわないと、このビジネスは成り立たない

「中国料理」と「中華料理」の違い

「中国料理」とは、中国四大料理など高級レストランで提供される料理。主に丸いテーブルで提供される

「中華料理」とは、ラーメン、チャーハン、餃子などの庶民の食べ物  
個人経営の店が多い。

1日目「点心、飲茶」

「点心」は、中華料理の軽食。

「飲茶」は、広東省、香港、マカオ発祥で、中国茶を飲みながら「点心」を食べること



1. アイスプラントのソースがけ



2. かに小籠包

3. えび餃子



4. えびの蒸し物

5. 揚げ春巻き



6. チャーシュー

7. 北京ダック



8. ハチノス(牛の第2の胃)の炒めもの

9. 鳥足(モミジ)とつくね



10. 大根餅

11. 中華ちまき



2 日目「四川料理」

四川料理は、四川省の郷土で、唐辛子や山椒などの香辛料を効かせた辛い料理

「白酒(焼酒)」は穀物を使った蒸留酒

12. きゅうりの前菜と白酒 5 年もの



丸テーブルの料理

13. 麻婆豆腐



14. ピーナツ炒め

日本では「南京豆」というだけあって、ここはピーナッツの産地

15. 鶏肉のソースがけ



16. うずらの卵のピータン

17. レンコンの煮物



18. 豚肉と野菜の炒めもの

19. 中華バーガー



20. ゆでタケノコ

21. きのことネギの炒めもの



22. あおさのスープ

23. きくらげときのこの炒めもの



24. 青菜の炒めもの

25. フィッシュヘッドラーメン



客面相と記念撮影 四川で食べる四川料理ほど辛くなかった

### 3日目「上海料理」

上海料理は、江蘇州の豊かな魚介類、農産物を使った料理

上海蟹、ザニガニ、小籠包、生煎饅頭など有名

#### 26. 白身魚の醤油漬け



27. ピーナツの煮物

#### 28. 小魚の素揚げ



29. スペアリブの炒め煮

#### 30. ピリ辛キューリ



31. 乾燥豆腐の炒めもの

32. アヒルのロースト



33. 鳩のロースト

34. 鶏の蒸し物



35. 上海蟹と豆腐のソース炒め

36. 揚げた豚の皮のスープ



37. きくらげの炒めもの

38. 豚肉のフライ



39. 空芯菜炒め

40. 赤米のおこわ



41. レタス炒め

42. 中華まん



43. フルーツ

菊花茶といっしょにいたく



豫園の有名小籠包店



44. 小籠包スープ

45. 海鮮小籠包



46. 肉小籠包

47. シューマイ



48. 中華ちまき

49. 蒸し鶏



50. めたうなぎのソース炒め

51. エビの炒めもの



52. 空芯菜炒め

53. レタス炒め



昼食

54. 赤いスープのラーメン



55. エスニックラーメン

56. 白湯ラーメン



### HEMA の活魚料理

57. 活ムール貝の炒め物



58. 活マテ貝の炒めもの

59. 活シャコの素揚げ



60. ザニガニ饅頭

**以上 3 日間で 60 アイテムすべて味わった**

これも整理して記憶に留めておかないと、せつかく料理に申し訳ない

一人では到底食べられない種類と量

同行者に感謝 合掌

ありがとうございました

## 上海「猶太(ユダヤ)難民記念館」

私のライフワークの一つ「日本が関係した世界史」の調査で上海の「猶太難民記念館」を訪れた

1933年～1941年にかけてナチスの迫害を逃れて約3万人のユダヤ人が上海にやってきた

日本は「河豚計画」により、「無国籍難民限定居住区」をつくりユダヤ人を保護した

記念館資料は「強制的に居住させた」とあるが

当時のままの建物が記念館になっている



入り口のプレート

2007年オープン ガイドブックには紹介されていない

入館者は白人が殆ど 東洋人は少ない

希望すれば英語と中国語のガイドがつく

しっかり説明を確認して疑問があれば質問しなくては

## まずユダヤ教会



横から覗くと「アーク」らしきものが見える

## ステンドグラスに注目

上部に「六もう星」、下に「ローソクスタンド」これがユダヤのシンボル

中の絵をよく見ると

ブルーは海、ヤシの木が見え、陸地が見える

上のブルーは空

太陽の絵が「旭日旗」に見えるのは私だけだろうか

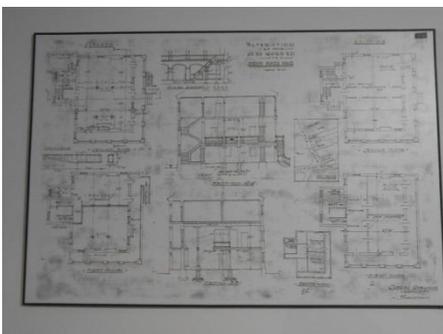


裏から見た建物



当時住んでいたユダヤ人名簿刻まれている  
自分のルーツを探して世界中からユダヤ人が訪れるようだ  
現在の生きている人もいるらしい  
壁の裏の当時の建物は今も人が住んでいる

案内図



2号館に入れば「ユダヤの暦」  
ユダヤ教のシンボル 7本のローソク立て

これは1週間を意味している

1日は「安息日」を設けるよう決められているらしい

これが現在の「週休1日」も元になったかも



暗い部屋に入ると、通訳がライトを当てる

銅板に刻まれたような絵が浮かび上がる

当時のユダヤ人の生活が描かれている



いつ誰が描いたか分からないが、

右下に日本の軍人

トラックに人を乗せている絵

橋の名前は「提籃橋」

外灘(バンド)を左に進めば左に赤い橋が見える

その橋を渡れば当時の日本の租借地、そこにユダヤ人居住地があった  
上海には各国の租界があったが、ユダヤ人を受け入れたのは日本だけだ



中の展示物

ユダヤ人は上海まで3ルートあった

1. 陸路を通過してハルピンから上海へ

ハルピンは当時日本の植民地、日本のビザがなければ上海には行けなかった(日本が通過ビザを出している)

2. シベリア鉄道、ナホトカ～敦賀～神戸～上海のルート(杉原の日本通過ビザにより)

3. スエズ運河を通り上海までの海上ルート



当時の上海

アヘン戦争で大儲けした、シャーディーン・マセソン商会、サッスーン商会などのユダヤ系財閥がすでに存在していた

当時の高層マンション

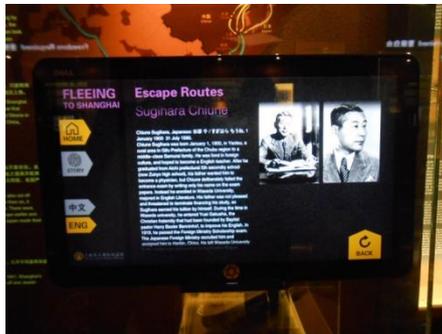


部屋は寿司詰め状態



当時の上海の地図

ユダヤ人居住地が描かれている



展示物に「杉原千畝」の写真

杉原がユダヤ人に日本通過ビザを発給したのは、1940年の7月から8月にかけて(日独伊三国同盟提携はその年の9月、真珠湾攻撃は41年12月)

杉原のビザは随分後の話である

その前にユダヤ人にビザを発給したのはだれか？

その人は日本陸軍軍人「樋口季一郎」(イスラエルのゴールデンプックに刻まれている)

「ヒグチ・ルート」とも言われていた

戦後、世界ユダヤ協会の嘆願で戦犯名簿から外された人物

孫の「樋口隆一」は、わが母校の明治学院大学の名誉教授

なにか因縁を感じる

通訳に「樋口季一郎の記録はないのか？」と尋ねると

「NO」と答える

中国のシンドラ「何鳳山(かほうざん)」

第二次世界大戦中、ウィーンに赴任していた「中華民国」の外交官

オーストリアのユダヤ人にビザを発給した人物

戦後、台湾から米国に移住



### 当時の書類

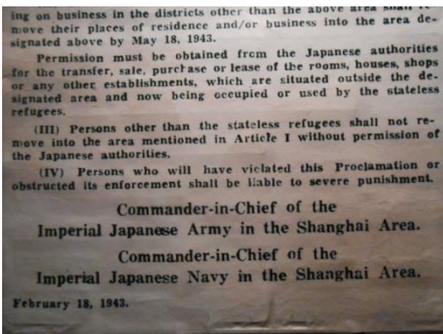
終戦ごほとんどの書類は焼却がされた運よく残った

### 気になる文章

「日本はユダヤ人居住区からのユダヤ人の自由な出入りを禁止した」と書かれている

あたかも、ナチが作った「ゲットー(強制的に住ませた居住区)」のように聞こえるが、ここは「キャンプ(難民施設)」であったことを忘れてはならない

申請を行えば外に出ることができた



### ユダヤ人の感謝のことは

第3展示室には、日本人とユダヤ人が笑顔で写っている写真がある

ユダヤ人が日本人に迫害を受けたとする証言は一つもない

よく注視していないと、いつのまにか歴史が歪められてしまう

道を挟んだ反対側に当時のカフェが再現されている



### 当時の部屋の様子

ユダヤ人居住区には今は中国人が住んでいて「リトル・ウィーン」と呼ばれている地域もある



ユダヤ人も関係しているため、それほどひどい記念館ではなかったが、注視しておかねばならない

これで、上海のレポートは終わり