

城取博幸の

タイ バンコクのスーパーマーケット見聞録

2017年7月

NO95

城取 博幸

タイ王国の概要

国名： タイ王国（タイ語名：プラテート・タイ／英語名：Kingdom of Thailand）

首都： バンコク（タイ語名：クルンテープ・マハーナコーン※／英語名：Bangkok）

日本語訳： 天使の都 雄大な都城 帝釈天の不壊の宝玉 帝釈天の戦争なき平和な都
偉大にして最高の土地 九種の宝玉の如き心楽しき都 数々の大王宮に富み 神が権化し
て住みたもう 帝釈天が建築神ヴィシュカルマをして造り終えられし都

地理： 東南アジアの中心に位置し、国土面積は約 51 万 4000 平方キロメートル（日本の約 1.4 倍）ミャンマー（ビルマ）、ラオス、カンボジア、マレーシアと国境を接しています。

気候： タイは熱帯性気候です。年間の平均気温は約 29℃で、バンコクでは一番暑い 4 月の平均気温が 35℃、一番涼しい 12 月の平均気温が 17℃です。季節は 11 月～2 月の乾期、3 月～5 月の暑期、6 月～10 月のグリーン・シーズン（雨期）があります。

人口： 約 6000 万人

民族的には、タイ族が約 85%、中華系が 10%、他にモーン・クメール系、マレー系、ラオス系、インド系が暮らしており、山岳部にはそれぞれの文化や言語をもった少数民族が暮らしています。

言語： タイ語

日常会話では地方によって方言があり、山岳部の少数民族は独自の言語を使用しています。観光地のホテルやレストランでは、英語も通じます。

通貨： バーツ (Baht)、補助通貨サタン（1 バーツ=100 サタン）

体制： 立憲君主制（1932 年以降）

出所：<https://www.thailandtravel.or.jp/about/outline/>

タイ バンコクにいます

今回の目的は、タイ小売業の視察、CPF の工場視察です

羽田～名古屋～バンコク～成田

バンコクには 5 泊の予定だ

歯が痛い 痛み止めを飲んでいるがあまり効かない



機内食

何度も言うが、これは「チルドのレディ・ミール」

上 3 品と左のサラダはチルド製品

右のトップシールの弁当は加熱済製品を温めたもの

上 3 品のトレーは回収され「リユース」されるが、下 2 品のトレーは廃棄される



今回は「すき焼き弁当」

機内食も進化しておいしくなっている

JAL オリジナルの耐熱トレーを使用

トップシールは簡易包装で MAP など保存性を高めたものではない

クック・チル製法で、チルドで保存期間は 3 日くらいかな



機内食の積み込み

機内食はデリケートなため特別扱い

ジャル、ロイヤケータリングで製造されたものだ(写真は成田空港)

手前はゴトゴトキャリアー(サスペンションがない)

いちごや桃は傷ついてしまうため、クッションの効いたトレーやパッキンが開発された

ここまではいままでのレポートと同じ

好奇心旺盛な私はさらに突っ込む

今回は名刺を出して、ギャレーの機械の仕組みを CA にお願ひした

「詳しい写真はお断り」とのことだが、忙しい作業の合間をみて親切に詳しく説明してくれたありがとうございました



機械の構造と機内食がサーブされるまでの流れ(中型機)

まず、上の段から説明すると、一番左はジュースなどを入れる「冷蔵庫」

中心の白い扉 2 枚が「スチーム・コンベクションオーブン」

1 回目の弁当はすでに地上係員によってセットされているらしい

ここで弁当(レディ・ミール)を温める 温度は事前に設定されているため時間をセットするだけ

右がコーヒーマシン

下の左側は、カートごと入る冷蔵庫(2 回目の食事を保管)

右側は常温のカート置き場(1 回目の食事)

スチーム・コンベクションオーブンで温めた弁当をトレーに載せてサーブする、という流れ

上の段が温かい弁当 2 種類

下の段には 24 人分の冷蔵品が盛り付けられたトレー

希望によりメニューが選択できるようになっている

食事後のトレー回収も同じカートを使い、定位置に収められる

オペレーションを見ていると、余分な積み替え動作が少なく(上から下など)、移動距離も短い

マテハン(カート)をうまく活用し、定物定位もされ、狭いスペースでも数百人にも食事を提供できる

よう機能的に作られている

実に生産性の高い作業を行っている

なぜ、こんな研究をしているかという、人手不足、生産性の低さに悩むスーパーマーケットの惣菜や食品工場に、これが応用とできないかと考えているからだ

上空から見るタイの畑

区画が大きく大型化が進んでいる



よく見ると翼にヘンなマークがついているぞ
いたずらか？ こんどCAに聞いてみよう

そんなことをしているあいだにバンコク到着
空港内のセブンイレブン



相変わらずチルドが強い

ファミリーマート

狭いながらもイートインスペースを確保



チルドはセブンイレブンほどではない

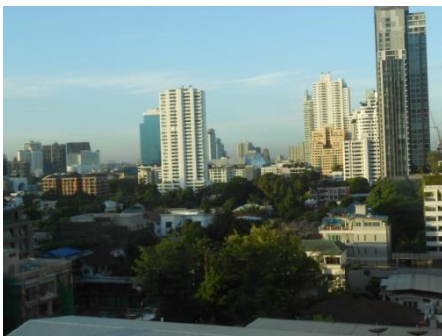


その分、冷凍食品が強い

タクシーに乗り、サービスアパートメントに到着



オーブンはないが一応のものは揃っている
日本人が多く住むスクムビット地区



バンコクは蒸し暑い

タイ バンコクの小売業

2016年2月にタイの小売業を特集した

少し古いが、その時の資料を掲載します

タイの小売業ベスト5(2012年 単位:100万ドル 出所:ジェトロ)

- 1位 セブンイレブン(日、CPF) 6,905
- 2位 テスコ(英) 5,307
- 3位 カジノグループ(仏→TCC) 3,681
- 4位 ホームプロダクトセンター(米) 1,123
- 5位 セントラルリテール(地元、ベトナム BIGC 買収)1,116

セブンイレブンは2016年7月で9278店で1万店に届こうとしている

仏カジノグループ(BIG C)アジア事業から撤退

「仏小売り大手カジノグループは、傘下のタイ小売り大手「BIG Cスーパーセンター」の株式58・6%をタイの大手財閥「TCC」に約31億ユーロ(約1221・6億バーツ)で売却すると発表
カジノは2016年1月にビッグCの売却を正式決定
売上第3位のカジノグループは、地元企業TCCとなる

ベトナムでスーパーマーケット「ビッグC」を展開しているフランス系カジノグループ(Casino Group)はこのほど、タイの小売最大手セントラル・グループ(Central Group)にビッグCを売却することで最終合意に達したと発表した。売却額は10億EURO(約1220億円)。

<http://www.viet-jo.com/news/economy/160430091324.html>

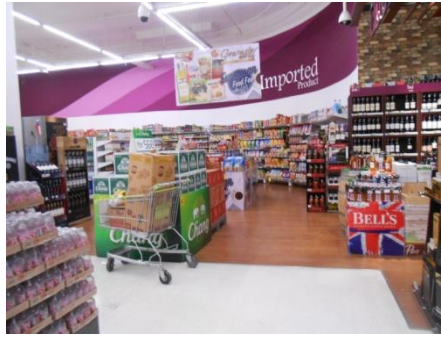
BIG Cの変化 トンローのBIG C



2000坪ほどのハイパーマーケット

入口の大陳コーナー

こうした伝統は残っている



第3コーナーは世界のドライ食品
Rをつけてうまく誘導している

生鮮食品売場は狭い

生鮮食品とドライ食品、非食品(家電、衣料など)の売場比率は、1対5~6くらい
無難な売場だが、生鮮食品は小型店並みで魅力はない



インスタ製造のカットフルーツは変わっていない

野菜の加工品

これは進化



肉売場

魚売場

肉も魚売場もこじんまりとしている



刺身や寿司

惣菜売場では、弁当はインストア製造



こんな遊びも

チキンかつ パン粉が立っていて出来はいい



香港でも売られていた「骨付き豚すね肉の唐揚げ」

アメリカでは「プルドポーク」ドイツでは「シュバルツ・ハクセ」「アイスバイン」

これを食べないのは日本だけ

たこ焼きも 日本の国旗のシールが貼られている



チルド商品の陳列ケースの「温度チェックリスト」

書かれているケースの温度は 1°C~2°Cがほとんど

ニューハーフショーに出てくるようなスタッフが数字を記入したので見に行くと、「0」と書かれているが、実際のケース温度は「5°C」であった

霜取り中かな？

ニューハーフも生活が大変なようだ

購入商品

上 3 品はおみやげ定番のドライフルーツ



フリーズドライのスープ「おたご」は健在だ

日本人にも合う味だ

一番の変化は、生鮮の料理具材セット(RTC)コーナーが無くなったこと

手間がかかる割には儲からないからだ

それだけ、生鮮食品には力をいれていない

食品売場は無難にまとめているが、大型店のわりには特徴がなく面白くない

バンコクの「TOPS(トッパス)」

TOPS(トッパス)はタイセントラルグループの傘下 セントラルグループはタイでロビンソンデパートを展開 アジア金融危機後に、オランダ、ロイヤルアホールド(世界第 4 位の企業)から「TOPS」を買収

バンコク スクンビットの TOPS の変化 高級住宅街にある食料品店



レイアウトや品揃えは 2 年前と変わらない

対面肉売場



肉のパック売場

中央に陳列されているパック、どこかで見たことありませんか？

そうです、香港のイオンとアピタに陳列されていたものと同じ MAP 包装 (D+9) 商品です
タイのメーカーでパックされた物を、香港に空輸している

M&S のチルドレディ・ミールも UK から空輸している

アジアはもうこの時代です

特に変化したのは惣菜売場



インスタ製造されていた弁当売場がアウトパックに変わっている

このコーナーは前と同じ



インスタ弁当はこれだけ

購入商品



グレーンのビスケット、冷凍チャーハン、サーモンサラダ

野菜、香草、揚げたサーモン、ソース

チルド商品ではないため野菜の鮮度が悪い



冷凍 深搾りパックチャーハン



器に移して電子レンジで温めるといもの
厚さが一定でないため、加熱ムラがある

ショッピングセンター内の TOPS

くだものが充実している

いくつか購入して試食

これはインスタ製造



こんなユニークな豚肉のトレー
カルフルやウェイトローズの冷凍食品も
日本も関税が緩和されればこういうことは起こる



タイの小売業の歴史

CP グループとセントラルグループ、TCC の3強時代

1980 年～1990 年「CP グループ」は、オランダの「マクロ」、ハイパーマーケットの「テスコロータス」「カルフル」、米国サウスランド社から、エリアライセンスを取得し「セブンイレブン」を次々に開店した

「セントラルグループ」は、ハイパーマーケット「ビッグ C」オランダ ロイヤルアホールドと提携しスーパーマーケット「トップス」、CVS の「ファミリーマート」事業に乗り出した

アジアを襲った金融危機、経済危機

CP グループは、「マクロ」「テスコロータス」「カルフル」を手放し、「セブンイレブン」に資源を集約した

テスコロータスは、1998 年テスコタイランドが 93.5%の株式を取得

仏カルフルも全株式を取得したが、その後、仏カジノグループの「ビッグ C」に売却

CP グループは、さらに「テスコロータス」の株式の買戻しを狙っている

セントラルグループも、「ビッグ C」「ファミリーマート」を手放し、「ロビンソンデパート」に集中した

ロビンソンはその後持ち直し、一度手放した「トップス」をロイヤルアホールドから買い戻した

2016 年、仏カジノグループの「ビッグ C」は、大手財閥の「TCC」に株式を売却 ベトナムの BIGC も TCC が買収した

テスコの変化

道を挟んで反対側のショッピングセンター内の Tesco

ハイパーマーケットだが、売場、売り方は変わっていない

TOPS が「ミール・ソリューション型」に対し、Tesco は「コモデティ型」



青果売場

ドライ食品の陳列のスタイルは変わらない



魚売場

売り切る気配はない



時代遅れの RTC

BIGC は殆どおいていない

閉店間際でもこれだけの在庫

古いスタイルを変えられない



アジアの巨人 CPF

今回の視察では、CPF の自動化された食品工場

CPF はベルギーのレディミール工場、ドイツ、イギリスの肉加工業者、アメリカの冷凍食品メーカーの買収と、海外進出を積極的に行っている

その触手は日本にもそのうち伸びるであろう

タイの食品小売業ナンバーワンは「セブンイレブン」

店舗数は約 1 万店

人口は日本の半分だが、1 店舗当たりの商圈人数は変わらない

ごはんの硬さを選べる弁当は日本より進んでいる

アジア、特にタイから目が離せない

バンコクのセブンイレブン

セブンイレブンは CP の傘下の食品小売業

工場を見せていただくからには下調べをしておかなくては

コンビニをグーグルマップで検索しても、数が多すぎて出てこない

街を少し歩けば 2~3 件はすぐに見つかる



新しいものもあれば、古いものもある

店の前で屋台も営業している

それだけコンビニが集客している証拠だ



何品か購入してみた

価格は大きいもので 150 円、小さいもので 110 円だと思えばいい

チルドの弁当



載せ弁のほかに仕切られたトレーに入れた弁当も

かつ丼もある



日本と同じ包装形態

あんかけかつ丼ではなく、ちゃんと卵でとじてある

和風ダシも効いている

ご飯はジャポニカ種

ただ、丼たれの量が少ないため、ごはんとのバランスが悪い

丼たれが多過ぎると、卵の色が悪くなる難点もあるため、タレを別添してもらえば、さらにごはんがおいしくなるような気がする

春雨サラダ

タイの名物料理

酢が効いていて清涼感があっておいしい



冷凍弁当



赤米と鶏と野菜の炒め物弁当

パッケージが日本とは違い、逆

ガパオライス

一番の変化は、ごはんがおいしくなったこと

チルドの弁当のごはんより上かも



ごはん粒が立っている

炊き方を聞いてみるつもりだ

カットフルーツ

パイヤは、らっきょう酢に漬けたような味



グアバ

甘酸っぱいソースが付いている

塩と砂糖を混ぜたものもある

定番の「カルビーえびせん」と「湖池屋のカラムーチョ」



タイの総合食品関連企業 CP の工場視察

2 日間に渡り早朝より食品工場を 4 社視察させていただいた

1 工場目は、豚肉と豚肉加工品を主に製造する



周りはこんな環境

少し外れればこんな光景

CP が工場を建てたことで何千人もの雇用を掘り起こした



入口には CP 製品の直売所

CP 製品を扱う「FRESH MART」はタイ国内に 900 店舗以上ある

ビデオで概要を知る

工場内は写真撮影禁止

見学通路を通りながら説明を受ける

見えないところを聞いたり、創造するのが工場視察のポイント



扱い商品

試食会



ブリトー風餃子

これが意外といける

一番人気の豚すね肉の煮込み



4時間以上煮込んだもの
アメリカでは骨を外して「プルドポーク」
白いごはんによく合いそうだ

別に食事もご馳走になった
スープからデザートまで



ありがとうございました

2 番目の工場

ここは、ソーセージとレディ・ミールを主に製造

私はこの工場が一番参考になった



こんな会議室を用意してくれていた

ほぼ無人の全自動の、チルドと冷凍のレディ・ミール製造ラインはスゴイ

チルドレディ・ミール



冷凍レディ・ミール

ヨーロッパ向け、箱入り 2 段重ね弁当

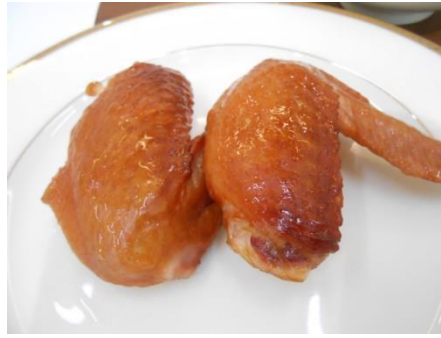
ヨーロッパでよく動いているらしい



環境にやさしい紙包材を使用

試食会

アンケートにも記入



手羽先ロースト

ハムのような食感がタイでは受けている

レディ・ミールのガパオとカレー

ごはんもおかずもおいしくなった
ふっくらごはんのノウハウは日本から



デザート マンゴと餅米

もち米には甘いココナッツミルクをかける
全自動の最新のレディ・ミール工場でした
100円～150円で販売できる仕組みが分かった
ありがとうございました

3番目の工場 鶏肉、加工品工場視察

視察2日目は、鶏の処理から加工品まで一貫した最新工場
生きた鶏が納品され、それを素早く処理、加工する
処理工程は無人化を成し遂げ、1000人が削減できたという
ここも撮影禁止
残酷な部分は見せないが、ハラールに基づいてと殺しているという



CP 創業者一族の写真

名前の一部に「中国正大」の文字が含まれている

鶏肉の加工品のラインナップ

鶏肉の処理が自動化されているため、ここは製造アイテムが多い



タイのスーパーでよく見かける商品だ

鮮度と加工処理が早いいため、チルドは MAP 包装の必要はない



ピロータイプ(袋入り)の商品がほとんど

ここでも試食会と昼食



ダックの煮物

タイ料理三昧

CP の製造した商品ばかりだ

特にグリーンカレーがおいしかった

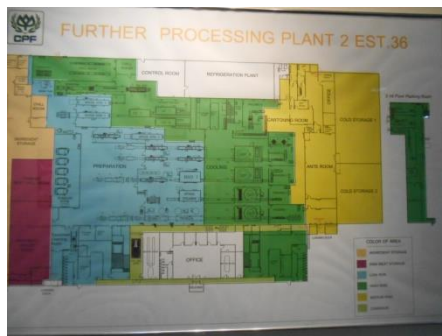
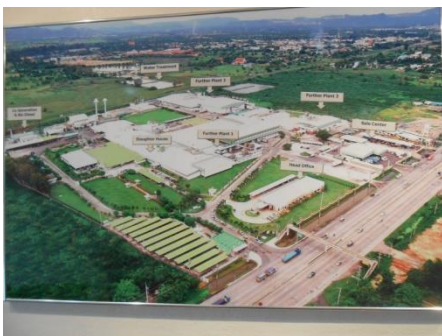


いろいろと教えていただいたが、CP さんのノウハウでもあるため、書ける部分は少ない

4番目の工場

ここも鶏の処理と加工品を製造

主に日本向けの鶏の竜田揚げややきとりを製造



工場内レイアウト

自動製造ラインが 5 本

さらにやきとり工場を新設中

自動フライヤーで揚げられた鶏の唐揚げは、2 分以内に凍結される

製造商品



鶏の処理がまだ自動化されていないため、製造アイテムは少ないが、自動化が進めばアイテムは広がる

鶏の加工品はなんでも扱っている



日本のスーパーマーケットの惣菜で使う鶏肉は、ブラジル、またはタイから輸入している
生肉は一旦インフルエンザが発生すれば、輸入がストップになるリスクがある
ブラジルの鶏問題もあり、タイ産の鶏加工品の比率が高まりそうだ
この中から、ある商品の試作をお願いすることになるかも

工場を視察しての感想

CPは、種、肥料、飼料、水、農業、畜産、卵、乳製品、水産品、調味料を一貫生産し、その原料を使った加工食品を製造

ちなみに、タイの穀物の自給率は160%

この循環型製造は日本企業はマネができない恐ろしい企業だ

今後、アジアの食料自給におおいに貢献する企業だけに、引き続き注視して行きたい

先月は、アントワープの工場、今月はタイの4工場を視察する機会を与えていただいた、CPF ジャパンの大西社長、並びに現地スタッフの皆様にご挨拶するとともに、お礼を申し上げます
ありがとうございました