

城取博幸の

ボローニャ「FICO WORLD」のスーパーマーケット見聞録

N096

城取フードサービス研究所

城取 博幸

スカイツリーのクリスマス

ボローニャに日本のお土産を持っていくため、スカイツリーのソラマチで買い物
途中で読む本も2冊買う 相変わらず多くの人が訪れている



三省堂の歴史書の売場には「歴史手帳」が一緒に置かれている

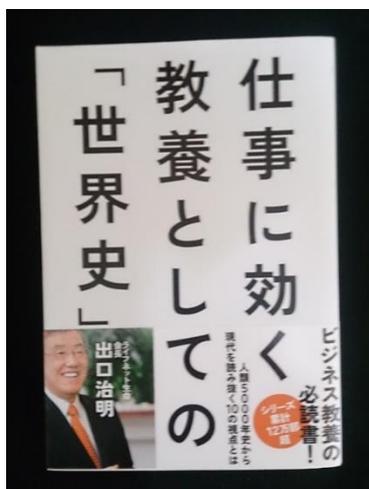
私はこの「歴史手帳」を長年使っている

「仕事に効く教養としての世界史」

ライフネット生命会長 山口治明著

日本を知りたいければ、世界の歴史を知ることだ

同感、日本史と世界史を分ける必要はない



「奇跡のスーパーマーケット」

ダニエル・コーシャン、グラント・ウェルカー著

太田美和子訳

「従業員、取引先、顧客が団結して、店と地域社会を救った奇跡の実話」

ある人に話を聞くと、「普通のディスカウントの店」「あまり期待するとガッカリしますよ」

という答えが返ってきた

それでも、私の性分から見えてないいろいろ言えない

1月にニューヨーク経由でボストンへ行く予定になった

酒の席で突然決まったこと

よくあること

ブリティッシュエアウェー 羽田～ロンドン～ボローニャ

ロンドンの乗り換えは1時間しかない

少し心配だ



機内食

盛り付けが汚い

「サーモンのグリル」

トレーは上下アルミ 昔の機内食タイプだ

アルミの蓋の切れ目は空気穴か

製造メーカーは各航空会社の仕様に合わせてるため大変だ



加熱方法はスチームコンベクションではなくオーブンのようだ

ごはんの裏側が焦げている

野菜の表面部分にも焦げがある

手に持つとかなりトレーが熱い



2回目の食事



ペンネのパスタとカップケーキ

これはなかなかの出来

乳製品をたっぷり使っているとおいしい

心配した通り、乗り換え時間に間に合わず

5時間後のフライトに変更



空港で5時間時間をつぶすことになる

UKで人気の「WAGAMAMA」で食事
常に行列



日本食だけでなくアジアの料理も豊富
日本語名を使うことで商品価値を高めている



隣の席はアジア系の若者 おおよそ150席もある大型店だ
テーブルマットのステーキ焼きそばを注文



ステーキは焼き過ぎ、麺は太め
ステーキラーメン スースが薄い



チキンラーメン これスープが薄い
焼きそば
ミーゴレンのようなもので、甘い味付け



野菜餃子
パクチーの入ったタレが特徴
全体的には和食というより、タイ料理
日本人にはちょっと
それでも行列は絶えない



さらに予定の時間より30分遅れる



ボローニャの空港には追い風で30分早く到着
それでも11時を過ぎている

タクシーでホテルへ
チェックインは12時を過ぎていた
家をでてから24時間経過、さすがに疲れる

「FICO WORLD」へ歩いて15分ほどのホテルに無事到着



明日は朝から現地通訳を雇いインタビューを行う予定だ このホテルには3泊する予定
FICOと近くのショッピングセンター内のCOOPを視察する予定
その後市内のサービスアパートメントに移動する 「Eコマース」に対抗できる「グローサント」+
「体験型」の施設 どんな話が聞けるか楽しみだ

ホリデーイン エクスプレス フィエラ

オフシーズンであるため、1泊 7000円ほどで泊まれた

JALの航空運賃は 120,000円ほどであったため、3泊4日であれば合計 150,000円弱であった
観光シーズンになれば2倍、3倍になるだろう FICO WORLDまでは歩いて10分 最高の立地だ

ホテルの朝食



ホテルの朝食はその地方の食文化を知ることができる

今まで見ることのなかった料理も



蜜ロウ付の蜂蜜 パンにつけてそのまま食べる

これは気が利いている



白カビのサラミとチーズ
中央はホットケーキのようなパン
これがウマイ



電動のオレンジジュース搾り機
まな板で自分でオレンジを半分に切る



ミキサー部分にオレンジを載せる
上を押すとミキサーが回ってしまうため注意が必要 蓋をして上からすればミキサーが回る



ヨーグルト製造機



ボタンを押せばヨーグルトが出てくる
よくある自動トースター



コンベアが回って焼きあがれば下に落ちてくる
今日の朝食



ヨーロッパの朝食は冷たい料理が多い
パン、乳製品、加工肉が中心で、フルーツやサラダは少ない
ジャムは全品試食



ロウの付いた蜂蜜はそのままロウごといただく
ドルチェ フルーツタルト



イタリア ボローニャ「FICO WORLD」へと向かう
ホテルから歩いて10分ほど



高速道路の料金所のような入口のゲート
混雑を防ぐため駐車場まで誘導している

施設ないにホテルも建築予定だ



入口の看板

案内図

かなり大きい商業施設だ
隣は野菜の公設市場

ボローニャ大学の研究施設もある



シェア自転車

デポジットを払えば館内外を自転車で走ることができる

前輪部分に車輪が2個ついている三輪車

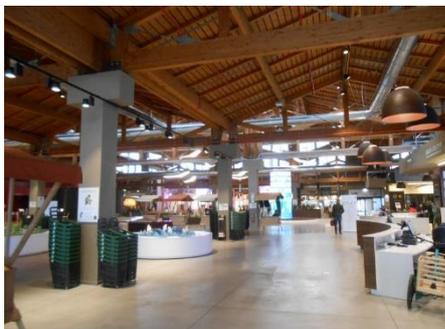


エントランス 本物のりんごが並んでいる



大きな農機具も展示されている

館内は木を多く使い天井が高い



FICOのマスコット

約束の時間になったので、日本人通訳を通じてインタビュー開始

通訳のAYA(あや)さんはボローニャ大学の学生で、イタリア語、英語を話すかなり優秀な子だ

シシリー島の仕事を終えてから駆けつけてくれた



右は商品総責任者のセバスチャン

左は広報のシルビア

セバスチャンはピエモンテ州ブラ出身で「スローフード協会」に勤めてた経験があり、その後イーター、FICO WORLDの商品総責任者

商品の話になると止まらない



2時間みっちり突っ込んだ話を聞かせていただく

シルビアはインタビュー後、館内ツアーをしてくれた

FICO WORLDの概要

- ・開業： 2017年11月15日
 - ・敷地面積： 100,000㎡(約30,000坪)
 - ・内 インドア 80,000㎡(約24,000坪) アウトドア 20,000㎡(約6000坪)
 - ・目的：「世界にイタリアンレストランは数多くあるが、イタリア産の原料、加工品を使っていない。本物を教えたい」商品総責任者セバスチャンの弁
 - ・営業時間： AM10時～PM12時
 - ・内容： 生産から加工、販売、教育、体験
 - ・3つのコンセプト
1. 食べる

2. 学ぶ(産地、製造法など)

3. 産物、加工品の販売

+プロダクション・プロセス(製造過程)

・施設数:

1. 「FARM AND BREEDING」 25

2. 「FACTORIES」 34

3. 「RESTAURANTS KIOSK AND BAR」

・FACTORIES KIOSKS 14

・KIOSK 12

・RESTAURANT 16

・BAR AND CAFE 5

4. 「SHOP AND MARKETPLACE」 19

5. 「TRAINING AND EDUCATION」

・MULTIMEDIA CARROUSSELS 6

・EDUCATION 7

・SPORT AND KIDS AERIA 6

6. 「EVENTS AND SERVICES」 8

・EXHIBITION AREA 17

・RECEPTION 14

TOTAL 183

「FICO WORLD」はEATALY(イーターリー)の単独経営ではなかった!

イタリアCOOP+EATALYの合併企業であった

政府教育省、ボローニャ市役所、国鉄、ボローニャ大学(イタリア最古の大学)の協力による国家プロジェクト

農場、牧場、各工場、物販と食料品関連(一部家庭雑貨)だけで 30,000 坪の敷地は世界最大

それだけ、施設内はイーターリー色、COOP色は少ない

COOPの商品は見かけず、イーターリーの店舗はグローサリートを併用していない



施設レイアウト

「学ぶ」

ボローニャ大学が管理する牧場



豚の品種

いろいろな品種の豚が共存



牛の品種



去勢された無角雄牛



搾乳中

採取された牛乳は販売されている

馬の品種



ロバも交じっている

羊の品種



ここの家畜は展示用で食されることはない

その他鶏舎もある

採卵された卵を使ったレストラン



古いふ卵器
電気で保温

展示品



卵料理の販売



果樹園

思ったほど大きくない



冬であるため果実は育っていない

農場

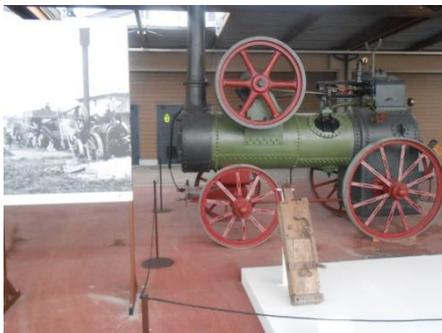


農産物の説明

葉物野菜の畑



昔の写真を見ると、女性が農機具を引いている
足ははだしだ



当時の農機具も展示
蒸気機関のトラクター

セミナー会場



パネルディスカッション中

椅子に掛けている一番右側の女性がFICO WORLDのCEO
彼女はCOOP出身



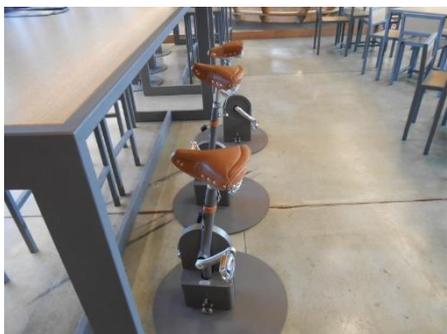
ガイドツアー

内部はL字型のレイアウト
大きな通路が2つある



グローサレント

自転車のペダルをこぎながらの食事を提案



「食べる」

パスタの専門店ですらえ

ボローニャの3大名物料理

「トルテリーニのボロネーゼ」



フェットチーニより少し細めのモチモチした平打ちパスタ

乾麺と生と中間の食感

トマトソースペースでひき肉がたっぷり



「トルテッリーニ」

小さな餃子のようなパスタスープ

大きな餃子サイズもある



スープもコクがあっておいしい



ボローニャ名物の「ラザーニア」



パリパリ食感のパスタシート

半日が終わる

「食べる」「学ぶ」「買う」+「生産工程」を体験

まだまだ続きます

ホテルから旧市街の古いサービスアパートに移るため、ネット環境がどうなるか分からない

繋がりが悪い場合は後日レポートします

FICO WORLD ③

商品責任者のセバスチャンは、チーズの説明をしてくれた

話し始めると止まらないが、今日は幼稚園の娘が見学に来る日で落ち着かないようだ
さらに詳しい話は、広報のシルビアにいろいろと話を聞いているが、書けない部分もある
日本でも2400坪ほどの商業施設は数多くある

しかし、食品関連だけのものない

イタリアの人口は日本の半分の約6,000万人

ボローニャの人口は、約385,000人

「この小都市にこれだけ大規模の体験型商業施設は成り立つのか？」の疑問が生まれる

それは、観光客狙いも大いにある

世界の観光客ランキング(世界観光機関 2016年)

1位 フランス 8,260万人

2位 アメリカ 7,560万人

3位 スペイン 7,556万人

4位 中国 5,927万人

5位 イタリア 5,237万人

ちなみに日本は、16位 2,403万人

日本の倍以上の観光客がイタリアに訪れている

イタリアには観光地が数多くあり、ローマやヴェネチアに比べればボローニャの人気はそれほど
高くないが、イタリアの鉄道路線図を見ればその答えが分かる

小都市ボローニャでこれだけ大掛かりな施設を運営できるには「カラクリ」があった

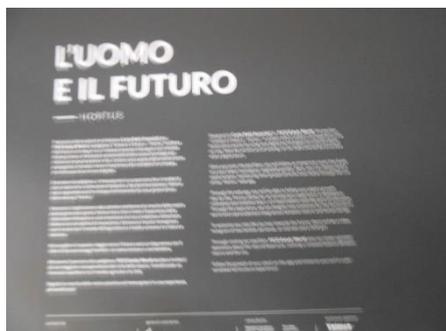
これが今回取材した最大の収穫

後日、セミナー等で説明したいと思っています

「学ぶ」

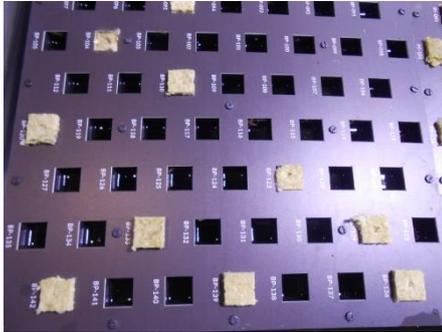
植物の栽培が体験できる施設

€2払って入場



まず立方体のスポンジを手にする

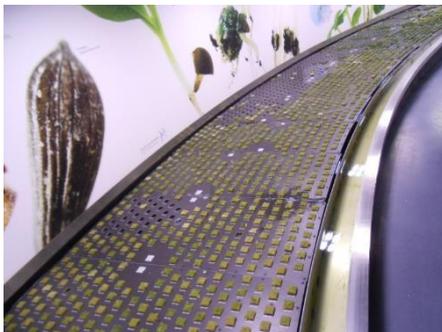
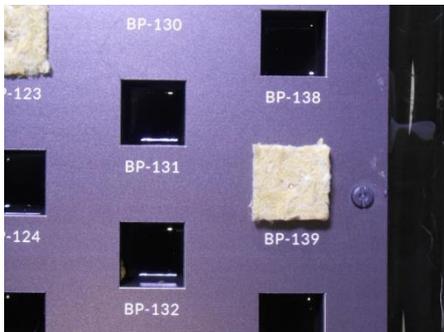
好みの種を選びスポンジの中央に入れる



そのスポンジをプラスチックの型にはめ込む

水をためた水耕栽培

自分が埋め込んだ場所には番号が付けられている



成長に従い床は手前から先に送られてゆく

何日かすると発芽し始める



だんだんと成長するが発芽しないものもある

植物の生長過程が確認できる

後日訪れば自分のまいた番号の種がどれくらい成長したか確認できる



しかし、目が出て成長したものは 7 割~8 割程度

最後は「収穫適減(植物の必要栽培面積)」で隙間なく大きく成長している
全部の種が成長したらここまで大きくならない
刈り取ってサラダなどに使われるであろう



イタリア名物の「パルメジャーノ・レッジャーノ」

パルマ、モデナなどのエミリア・ロマーニャ地方で作られ、DOP の認定を受けたものだけが「パルメジャーノ・レッジャーノ」を名乗ることができる。18 から 36 カ月、長い物では 5 年以上熟成させる超硬質のハードチーズ

メーカーは 200 社あるといわれている



シャレた売場



カットし真空パックして販売



日本の価格の約半額

畜肉はだめだがチーズはお土産で持って帰れる

「GRANA PADANO」の工房

イタリア北部のピエモンテ州、ロンバルディア州などのポー川流域で生産されるハードチーズ

パルミジャーノ・レッジャーノに比べて熟成期間が短く、塩分濃度が低い

メーカー400社あるといわれている



1個40kgの熟成チーズ

ガラス張りの工房で実演



500ℓの牛乳が入って攪拌されている

レンネットを入れてホエーとタンパク質を分離

計器で調べ、PHは6.3の酸性

特殊な器具でカードをカットする



ホエーとタンパク質が分離し始めた
寄せ豆腐のようだ

500ℓの牛乳で出来上がりはこれ1個分

完成品は40kg、使用した牛乳500ℓの8%しかできない



「カマンベール」「パルメザン」「モッツアレラ」日本産でも使用OK

<http://www.asahi.com/articles/ASKDH4QJLKDHLFA00T.html>

「農林水産省は15日、日本と欧州連合(EU)が2019年の発効をめざしている経済連携協定(EPA)で、EUの産地ブランドを保護するための具体的な基準を発表した。

チーズだと「ゴルゴンゾーラ」「パルミジャーノ・レッジャーノ」はイタリアの産地以外は名乗れなくなる。フランスの「カマンベール・ド・ノルマンディ」も保護されるが、「カマンベール」や「パルメザン」は日本産などでも引き続き使える。」

「食べる」

魚の対面売場

オペレーションは1人でやっている



たぶんアドリア海中心の魚だ

魚が小さい

これは世界的傾向

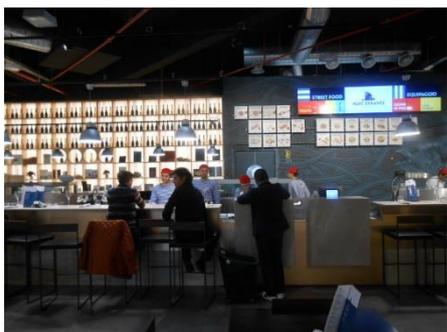
切り身



タラのフィレ

ヨーロッパでは塩漬けにしたり、乾燥させたタラをよく食べる

隣のカウンターレストラン



生牡蠣に挑戦

フランス産を含め 8 種類ほどの生牡蠣がある

イタリア産の牡蠣を 3 種類選ぶ

サイズは小さめ



目の前で殻を外してもらう

日本と違い、貝柱を外した後に牡蠣を裏返して盛り付ける



裏返した方が黒い部分が少なく見た目がキレイだ
後で楽しみがあるため、あまりお腹がいっぱいにならない程度で止めておいた
スパークリングワインと一緒に
スタッフは東京の八王子に居たことがあるという
実にフレンドリーだ
船員のユニフォーム



これが魚屋の「グローサラント」だ

トリフ専門店

前日調べておいた「トリフ専門店」のグローサラント



今年の白トリフと黒トリフ

左下の白トリフは日本円で約2500円
それでも日本の半額以下

白トリフリゾット€25

黒トリフリゾット€16



さらに€25プラスして、エクストラ白トリフを追加
これを見たかった

これだけ白トリフをトッピングして1皿€50(約7000円)

いい値段だが、これを食べてみたかった

リゾットの中にも白トリフが入っている贅沢品



「シロトリ(城取)が、イタリアでシロトリフを食らう」が実現できた

トリフの産地ピエモンテ州の「アルバ」まで白トリフを食べに行っていたことがあるが、
時季外れでカフェのスタッフに

「今頃来ても、アルバじゃないだろう！」とからかわれたような気がした

悔しかった

とても悔しかった

白と黒を食べ比べたが、香りが全然違う



とても満足しました イタリアまで来たかいがある

FICO WORLDには3日間通った

ディズニーランドと同じで、1日では回り切れないように設計するのがカギ

「また今度ゆっくり来ようね」と言わせることがポイントだ

セミナーや体験を含めれば最低3日は必要だ

「FICO WORLD」④

ヨーロッパは「粉食文化」

小麦粉(パン、パスタ、ビール)、畜肉(牛豚鶏、加工肉、卵)、乳製品(牛乳、ヨーグルト、チーズ、

バター)、ワイン、木の実(オリーブ、ナッツ)、じゃがいもなど地下茎野菜が食事の中心

葉物野菜やスプラウト、くだものは少ない

「学ぶ、体験」

パスタ教室はおやじばかりだ



大人がパスタ作りに挑戦 出来栄は人それぞれだ

練った小麦粉が手にくっついてどうにもならない人もいる



最後に試食会

なぜか残している量が多い

プロとアマチアの差が表れたようだ



プロがつくるパスタ

フェットチーネとタリアッテレ



右下は餃子のような、ホーレン草入りの大きな「トルテッリーニ」

手作りのトルテッリーニ

小型サイズはスープで食べたもの 女性の方が指が小さいため早く作っている



こんな専門器具も使うようだ
出来上がった小型のトルテッリーニ
全部一つ一つ手作り 大変な作業だ



トルテッリーニのスープ
大きなトルテッリーニの製造
具を挟んで三角に折り、端を回るくしたものの



完成品
キレイにできている
市販用の乾燥パスタ売場



お土産でよく売れている

ピザ工房



ピザレストラン

薪を使ってピザを焼いている



意外にも焼置きのパザが売られている

リベイクするようだ

この焦げ方がいい

具を丸ごと包んだピザ



ロール状のパザといろいろ珍しいパザがある

「学ぶ」

同じく小麦からできるクラフトビール

トリノのビールメーカーメーカー「BALADIN(バラデン)のセミナー」を€20払い受ける

トリノのBALADINのビアホールはいつも満席だ



製造方法



工場内を見学

発酵タンク



保存タンク

原料のモルト

焙煎の程度で色が違う

黒いものは黒ビールになる



乾燥ホップ

子供の頃、南信州でも栽培されていた

香付けのオレンジピール、コリアンダー、木の樹液など



奥の4種類でできたクラフトビール

ビールグラスはBALADINオリジナルだ

なぜか本人も飲んでいる



市販用のビール

日本のイーターでも売られているもの

100%イタリア産と書かれている



さらにビアホールで他のビールを試す
いろいろな味の違いを楽しめた



今回は小麦粉特集でした
次回は肉特集です

「FICO WORLD」⑤

今回は肉特集です

昔は、冷凍庫も冷蔵庫もないため、生肉は保存が効かない

そのため、塩漬けしたり、燻製にして肉を加工して保存した

パルマのプロシュートは日本でも有名がだが、ボローニャはボローニャハムとサラミが有名

ボローニャハムショップ



製造メーカー



日本にも送られている



カウンターレストラン
 ピンクで統一されている
 どれも試食ができる



あまり見かけない商品というより、初めて見た商品
 牛の膀胱に詰めたハム かなり大き目
 ドイツの「レバーケーゼ」のように細かくミンチされたハム



小型のサイズはたぶん羊の膀胱に詰めたもの
 テナントのハム、ソーセージ専門店



ボローニャ地方の郷土料理の写真

歴史ある店のようだ

昼時になると満席になるレストラン



物販コーナー

加工肉は残念ながら日本には持って帰れない

何種類もの生ハムが選べる



ホワイトサラミ

サラミは2種類ある

細菌の繁殖を抑えるため、チーズのように白カビを表面につけたもの

もう一つは、細菌を殺し長持ちさせるためにスモークしたもの

肉料理専門店



ここではステーキなどが食べられる

熟成された骨付き牛肉



牛肉の塊

日本のようにスライスされた生肉はないが、パンチェッタなどのベーコンはスライスされて販売されている

加工された肉

右下はピスタチオが表面につけられている



豚肉

豚足に入ったハムもある

残念ながら食事は1日3食しか食べられないので、ここでは諦める



通訳のAYAさんに紹介してもらい、旧市内のタラットリア(郷土料理)の店に向かう

タクシーでボローニャ中央駅へ向かう

ボローニャ中央駅



ボローニャは緯度が高いため、夕方5時には暗くなってしまう

ローマ時代遺跡か

クリスマスマーケット



ドーナツ屋

昔ながらのリングドーナツ



中に具の入ったドーナツ
どれもサイズは大きい
旧市街を歩く



泊まる予定のサービスアパートの入り口
どんな部屋か楽しみだ

「食べる」 ひたすら食べる

郷土料理や家庭料理を提供する「TRATTORIA」

歴史のありそうな店だ

スタッフは、ホールは女性 1 名、コック 1 名の 2 名



カフェで1時間ほど時間を潰す
開店後、夜7時の店内の様子
予約なしで入ったが、8時30分以降は予約でいっぱいだという
時間限定でテーブルを用意してくれた
店内は30人も入れればいっぱいになりそうだ



英語メニューを見せてもらい注文する
昔ながらのポローニャのパン
右はクラッカーのような乾燥したパン

第一の皿は、ショートパスタのボロネーゼ



第2の皿は「牛肉のワイン煮込み」



よく煮込んであるため軟らかい
牛肉のレバー煮込み



トロトロの玉葱と一緒に煮込んである
サイドメニューは「チコリの煮物」
チコリの茎の部分煮熟したもの



取り分けて食べる
ポテトは焦げ色が付いているがおいしい
ボイルしたじゃがいもをフライパンで焦げるまで炒めたもの



ドルチェ

マスカルポーネのデザート

カスタードクリームデザート



フルーツケーキ

ワインとコーヒーを飲んで1人4000円ほど

これがボローニャの昔からの郷土料理

老舗レストランのビジネスモデル

店は昼にランチの営業をして一旦閉め、また夜から営業するというパターン

その間に準備をする

昼の客単価は1500円~2000円くらい

夜は、3000円~4000円と予想

昼も夜も一回転しかしないため、客数は50人~60人くらいかな

日販3000円×50人=150,000(約1000ユーロ)前後くらい

2人で運営していれば十分採算は合う

というより合わせてきた

2人で店が運営できる理由

料理をする人なら分かったと思うが、

料理は殆ど「作り置き」を温めて提供している

パスタは茹でてあるものとソースと絡めて温めるだけ

肉類は事前に煮込んであるものを再加熱

ポテトや野菜も火を入れてあるものを再加熱

ドルチェやケーキは作り置き

こにやり方が昔からの料理方法、今も通用している

何十年、何百年も店の経営を支えている

「作り置き、再加熱」が勉強になった

日本は「できたて」を優先するあまり、中食、外食とも「人が足りない」というが、こういう調理方法も

あることを学ばなければならない

「FICO WORLD」⑥

まだ紹介していない専門店をいくつか紹介します

甘いもの、スイーツを「買う」

テナントの八百屋

店内は野菜の品揃えが少ない

くだものはそのまま食べられるため、ドルチェの一種と思えばいい



イタリアで採れるくだものと野菜の店

冷蔵のカット野菜

ちなみにこの店には電子レンジやオーブンで温める「レディ・ミール」はない

RTH商品は殆どない

また、冷凍食品もない



ジュース

野菜は品揃え程度



他のジューススタンド

いろいろな味を確かめる
ジンジャーが入ったものもある



他の乾物品のショップには「リゾット」のRTC商品
これは便利 お土産に向いている
ドライ食品だがすべてセットになっているので混ぜて作るだけ



イタリアは小麦だけでなく米もよく食べる
それだけ豊かな国
BIOの乾燥野菜コーナー



ここでおもしろいものを見つけた！
紙でできた細長いもの
先頭部分に野菜のイラスト

トマトとパプリカの2種類
シオリにしては長すぎる



これはあれだな？

透かして見ると予想通り

下の部分に紙で挟まれた種がある

このまま土の中に刺せば、目が出るというもの

下の白い部分は溶け、上の部分は残るという2重設計



おもしろいだけでなく気が利いている

子供教育にも役立つ

早速購入しようとスタッフに値段を聞くと

「販促品なのでタダです」と答える

気が利いている

実に気が利いている

何品か商品を買ひ、記念にいただく

ボローニャの名物菓子店



菓子をつくる機械

アーモンドなどの表面に色の付いた糖類をコーティングしたもの
金平糖をつくる機械によく似ている 菓子のバラ販売



いろいろな色とフレーバーがある
花の形をしたカラフルなお菓子



これも全部食べられる
クリスマス菓子にも使われるようだ
「お土産に人気の菓子」と広報のシルビアが言うので、幾つか購入



ドルチェの専門店



フルーツを型どったカラフルなデザート
ホールケーキは小さめ



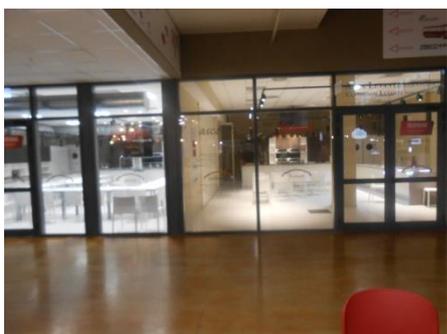
イタリアンジェラードの店



ジェラードもイタリアの名物の一つ
ステックアイス
冬であるため動きは悪いが、ロスはない



他のドルチェの店
ドアで仕切られている



スポンジケーキ

キレイに作られている

カップケーキもカラフルだ



シシリア島名物の「カンノーニ」

東京駅グランスタのイーターリーでも売られている

オーガニック専門店



木工品の専門店

館内を走る三輪車を開発した自転車屋さん



試食、食べたいものが多すぎて、残念ながら今回はドルチェの研究までできなかった

イタリアは豊かな国だ

しかし、日本も負けていない

演出の仕方が下手なだけだ

次回は「イーターリー」の直営部分を紹介します

「FICO WORLD」⑦ 最終編

イータリーの売場管理部門

インタビューした商品担当責任者のセバスチャンが既存のイータリーの部門の詳細を教えてくださいました

物販とレストランは同じ部門が管理しているため、店で売られている食材はレストランでも使われている

日本のように、物販と外食が分かれていることはない

1. 野菜+ベジタリアンレストラン
2. くだもの、ジャム+ジューススタンド
3. 生肉+肉料理レストラン
4. 加工肉+ハム、サラミなどの加工肉レストラン
5. チーズ+チーズスタンド
6. 魚+魚料理レストラン
7. 小麦粉、パン、パスタ+パスタ料理レストラン、ピザレストラン、ベーカリーカフェ
8. ドルチェ(デザート)+ドルチェカフェ
9. 酒(ワイン、ビール、リキュール)+ワインバー、ビヤホール
10. 調味料

* チルドのレディ・ミールや冷凍食品は殆ど品揃えがない

* レストランは飲食店の総称として使用

「FICO WORLD内のイータリー直営店」

イータリーの世界戦略

業態は「ローカル・グローバル」だ



日本の店は3店舗書かれているが、今は横浜の店は閉店して2店舗

「FICO WORLD」のAETALYは、レストランを併設していないため、売場は閑散としている

他のテナントに配慮してか、いつものイータリーの迫力がない

ゾーニングは奥まっけてあまり良い場所ではない



乳製品売場

すべてリーチインケースを使用

チルド売場



加工肉売場

くだもの売場

野菜の品揃えはない



生肉売場

MAP包装やスキンパック包装で日持ちはする 商品の陳列量も少ない



MAP包装

真空包装



ドライ食品売場



100%イタリア製？

シルビアに「イタリア製を標榜しているが、胡椒などの調味料もか」と質問した
「調味料や一部原料は輸入しているが、製造はすべてイタリアで行っている」とのこと
クリスマスの「パネトーネ」の売場



椅子に座ってクリスマスの「パネトーネ」の試食販売

「レストランを併設しないとうなる」ことが勉強になった
実につまらない店になってしまう

FICOのレイアウトは「L字型」になっていて、イーターは客動線の一番最後
混雑を防ぐためワンウェイコントロールになっている
施設の入り口が遠いため、出口から入る客もいる



レジ付近にはガードマンも
レジアウトで発送もできる
勿論国際宅急便で日本にも送れる

クリスマスの販促
カメラを向けるとポーズをとってくれた



「グローサランド」のない「イータリー」はつまらない
トリノ、ミラノ、ローマ、東京とイータリーを見てきたが、レストランのないイータリーは初めてだ

ボローニャ旧市街の「EATALY」も視察
イータリーの店舗スタイルは様々だ
本やとイータリーがコラボした店
旧市街の3階建てのビルの中にある



ボローニャ旧市街の脇道にあるイータリー

3階建ての建物の1階は本屋



エスカレーターで2階に上がる

1階部分



2階はイーターの食品売場とレストランと本屋

本屋の中のレストラン

白トリフをトッピングしたパスタなどを提供



隣でトリフの加工品のマネキン販売 バンバン試食をしている

結局、白トリフとパルメジャーノ・レッジャーノのペーストをお土産に購入



3階も本屋

店の印象は、蔦屋書店と成城石井が一緒になったような店

最近では日本でも、本屋は食品の物販を行ったり、カフェを併設していることも増えてきた

よい立地ではないがよく客が入っている

「本屋」+「食品」+「レストラン」

これも「セグメント」の妙技

「FICO WORLD」「EATALY」まとめ

時代に合わせた「セグメント」の重要性

商品総責任者のセバスチャンが彼とEATALYの歴史について話してくれた

当時、彼は「スローフード協会」に所属していた

2003年、EATALYの店舗構想が持ち上がる

2004年、彼は開店スタッフ(商品責任者)としてイタリーに移籍

2007年、トリノに1号店をオープンさせる

その後、COOPとEATALYの合併会社「FICO WORLD」を設立

セバスチャンもEATALYからFICO WORLDに移籍

2017年、11月15日ボローニャに「FICO WORLD」をオープンさせる

現在に至る

たった10年で世界の主要都市に出店を続ける脅威の企業

ドイツケルンメッセ責任者のエイデン氏の話

「グローササント」=「リテラー」+「ガストロノミー」

イタリーはグローササント業態、FICOはそれに「体験」を加えた

「グローササント」+「エクスペリエンス」「エデュケーション」=FICO WORLD

EATALYとFICO WORLDは「Eコマース」は行っていない

そこから考えれば今後は

今後は「Eコマース」vs「グローササント」+「エクスペリエンス」との闘いなるかも知れない

「チェーンストア理論(標準化、平準化、単純化)」はすでに「古文書」化している？

勿論、歴史や基本を学ぶことは重要だが、バイブルではない

アメリカのチェーンストアは「個店主義」「店舗権限の大幅拡大」の方向に向かっていると現地コンサルタントは言う

アメリカのチェーンストア視察旅行に従業員を出したある経営トップが、そのレポートを見て、

「チェーンストア」を学ばせる目的が、「個店主義」を学んできたとガッカリした、という話も聞いている

私は、現地コンサルタントの発言は正しいと思う

それだけもう時代は変わってきている

これから起こること

「フレキシブル(多様化)」+「リテラー(小売)」=「フレキシテラー」という造語を勝手に作った

これからの小売業はよりフレキシブルになると思われる

コンビニがシェア自転車やランドリーを併設するなどの「セグメント」を行うようになった

スーパーマーケットは「グローサリant化」が進むと思われる

ベーカリーカフェは当たり前で差別化にはならない

そのヒントは「ガストロノミーの深堀」だと思う