

城取博幸の

アメリカ ニューヨークのスーパーマーケット見聞録

NO.106

2018年6月

城取フードサービス研究所

城取 博幸

ボストンからニューヨークへは航空機で移動

ニューヨークは「Guardia 空港」に到着

ニューヨークには3泊する予定

店舗視察と展示会が目的



空港にユニクロの自動販売機

真夏に「ウルトラライトダウン」か？ これは「裏旬マーチャンダイジン」だ



今回は、マンハッタンの先端の「ウォール街」の近くのサービスアパートメントを予約



ブロードウェー通り

ニューヨークは暑い ビル街は 40°C近くで乾燥している

「イータリー」

早速、近くのイータリーへ向かう

2階部分がイータリー



ドライ食品売場

土産物需要があるかも

エスカレーターで2階に向かう



観光客を含め多くの客でごった返している

一応生鮮食品はあるが、完全に外食業態だ

それでも、くだもの売場をトップに配置し「鮮度が見えるレストラン」を演出

70%以上は外食の売上ではないか

こんな軽トラのディスプレイ



魚売場

ビジネス街であるため、それほど売れるとは思えない



イーターは物販(魚売場)と外食(レストラン)が同一部門で管理
 これらの食材はレストランの食材になっている
 イーターは、中食は少ないが、この店は珍しく充実している



フィッシュデリ
 肉売場



無駄なくレストランで使われている
 ミンチの色を見ると、いい食材が使われている
 「MEAT AUCTION」の予告 時間を決めて在庫処分を行っている



ピザレストランは行列

ピザはやはり人気ナンバーワン



フォカッチャピザの焼き置きもあるが、たぶんリクエストすれば温めてくれる

これも、お客の TPOS に合わせた売り方

フレッシュモッツアレラチーズの工房 ミラノ店ほどの規模ではないが、インストアで製造



工房内 奥がボイル曹か 出来立ては熱いが、冷して販売



パスタレストランのカウンター席が空いた

ここはパン、ピザ、パスタ、粉もの部門が担当するレストラン



仕組みは、いたってシンプル パスタを茹でている間に鉄板の上でソースをつくる
茹であがったらソースを絡めるだけ
これを2ライン持っているから、料理が出るのが早い



ラザニアは、事前の作り置きしておいたものにチーズを載せてオープンヘ
イタリアのコーラ



料理ができた「ド・定番」なので出るのが早い カルボナーラ



ムール貝のトマトソース
ラビオリ



ラザニアは3人でシェア
時間もなく、昼食なのでこんなもんかな
けっこうみんな楽しんでいる



再びウォール街に戻る
感想は、イタリア人は客を楽しませることが上手だ
ここは「グローサラント」ではなく、
「レストグロー」だ

今日中の行っておきたい場所
ドイツ発の和食レストラン「ZUMA」
オーナーは日本で6年修業したという
ドイツ メッセ責任者 EIDEN が教えてくれた「創作和食」の店
世界では「NOBU」と「ZUMA」はおさえておかななくてはいけない
「NOBU」はマニラの NOBU HOTERU を以前紹介した
1号店はボストン
最近、ニューヨークにもオープンした

今日は「土用のうなぎの日」
環境保護団体「グリーンピース・ジャパン」の発表によると、
昨年、確認できただけで、「うなぎのかば焼き」が、2.7トンが廃棄されていたという
「うな重」「うな丼」の調査はない
「バランスのよい4温度帯の品揃え」で、廃棄ロスの削減を願う
近くのスーパーマーケットのうなぎのかば焼き、うな重の売場を見たが、在庫を見ながらうまく補充
をしている いいことだ

「ZUMA」
2002年ロンドンに1号店をオープンして以来、世界に主要都市に9店舗展開
「高級日本食レストラン」の触れ込みだが、内容は「居酒屋メニュー」
「エレガントな居酒屋」が通用するか オーナーはドイツ人 日本で修業している

2004年オープンし、その後閉店した日本食レストラン「MEGA」の跡地に出店
豪華な入口



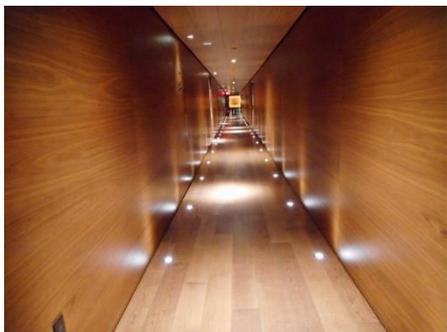
ZUMA テイスティングメニュー

広々とした店内



2階のバーから1階を見る

トイレに向かう通路 両側は個室



豪華な個室 ここで居酒屋メニューを提供

BARのフードメニュー 枝豆、鶏の唐揚げなど、日本の居酒屋メニュー



メニューを見て、内容は大体想像できるため、ドリンク1杯とつまみを頼んで、早々と撤退
鶏の唐揚げ レモンヨーグルトソース」 16ドル



「イカの唐揚げ」 12ドル

料理の味はそれほど悪くない

建物は立派だが、期待外れ

「居酒屋」の歴史も意味も分かっていない

「居酒屋のガストロノミー」をもう少し勉強して欲しかった

イギリス発の「WAGAMAMA」や「ZUMA」

今後どうなるか見守りたい

ギリシャ海鮮料理「Milos」

高級レストランの部類に入る

歴史あるレストランで、他にカフェとデリカの店がある



マンハッタンの一等地にある高級魚料理レストラン

天井の高い作り



バーで一杯飲んで仲間を待つ 店内に展示されている丸魚

「鮮度が見えるレストラン」だ 閉店間際になると、この魚が殆どなくなる



ここで魚を選んで料理してもらおう 量り売りだ

トマトも展示



夜のメニュー

おもしろいメンバーと食事ができた

フランス人 4 名、日本人 6 名で食事

元ニューヨーク プラザホテルの VIP サービス担当とプラザホテルのシェフの夫婦

日本の元某デパートのニューヨーク駐在バイヤー

日本の某大学の元大学教授

ローカルスーパーマーケットの幹部

元日本の「ジョエル・ロブション」、現在ニューヨーク店のシェフ

奥さんは某一流ブランドのマーケティングマネジャー

豪華なメンバーで豪華な食事



パンとオリーブオイル

シェフのあいさつ



ワインと料理はフランスチームに任せた
注文したワイン



魚のペーストのようなもの
海鮮トマトサラダ



焼き餃子のようなもの タコのソティ



ズッキーニのチップ

メイン料理が運ばれてきた ワゴンテーブルで骨を取って、取り分けてくれる



白身魚のムニエル
塩味だけで、余計な味付けはされていない
オリーブオイルをかけて食べる



名前はよく分からないが、スズキの一種かな
ガルニは、グリル野菜



デザート アイスクリームにはちみつをかけたもの フルーツシャーベット



一人当たり約2万円 さすがニューヨーク価格
メンバーを含め、豪華な食事をいただいた

「一風堂」ニューヨーク

後日、一風堂に伺う 立ち席の客はゼロ
東洋人、日本人の姿は見えない



メニューは日本と変わらないが
注文したラーメンが登場
シェア用の丼もつけてくれた



白丸 赤丸



辛赤丸 醤油



なんだこりゃ！

味噌ラーメン

ラーメンの上に「野菜のかき揚げ」が載っている

しかも冷凍のようだ

みんなの感想は「日本のものと違う」

気になったので、スープを作るところを見せてもらった

「あの臭いが一切しない」



「臭いも味のうち」

豚骨を茹でるあの匂いは外国人は嫌うようだ

日本のラーメンが現地化して、姿を変えている

夜のニューヨークを後にする

次は、ユダヤ人のスーパーマーケット「ゼイバース」をレポートします

ニューヨークの老舗食料店

ニューヨークの名所「ゼイバース」

地下鉄79thを降りてすぐ ユダヤ人が多く住む地域なので「KOSHER」の商品も多い

創業者ルイとリリアンゼイバー夫婦はウクライナからの移民

1934年、ベーグル、スモークドフィッシュ、チーズ、オリーブの店を開店

インデペンデントでありながら、84年の歴史 1933年は、ドイツでナチス党が台頭、ヒトラーが首相

就任 国際連盟脱退した年 気になったので、2日間視察した



気になる「スープ専門店」 ゼイバーズのグローサリート
店舗入口



歴史を感じさせる写真がズラリ

歴史、キャリアを味方につけている

自慢のチーズ売場

圧倒的な品種とボリュームで他店に差をつけている

チーズは日持ちのする商品でロスは少ない

それを「小分け」することで、パッケージされた商品に比べて儲けが大きい

「小分けマーチャндаイジングだ」



さらに、対面販売で、プロによる「コンサルティングセールス」

ケース最上段までギッシリ商品を陳列



チルド商品

対面デリカ売場

冷蔵ケースで販売



パック済みのデリカ商品

殆どが SB 商品だ

SB(ストアブランド)とは、他にはないその店オリジナルの商品

84 年間かけて PB 商品を開発してきたのであろう

これは追いつけない

下段はデリカの大型パック



コーヒー売場 自家焙煎のコーヒーの量り売り



深入りコーヒー 浅煎りコーヒー



これは日本のメーカー？

ゴールデンラインに陳列されている



裏を見ると韓国製であった 商魂たくましい

パン売り場

ベーグルは、東欧系のユダヤ人の食べ物

ポーランド クラクフのユダヤ人コミュニティで食べられていたとされる

クラクフには、プレッツェルとベーグルをミックスしたようなパンがあり、屋台で売られている

「KOSHER(カーシェール)」の品揃えも豊富

ユダヤ教の食のタブーの規則に従う料理



今回学んだことは

- ・「小分けマーチャндаイジング」
- ・「歴史、キャリアを味方につける」
- ・「SB 戦略」
- ・「デリカはすべてチルド販売」

ゼイバーズを後にする

購入商品

どれを見ても歴史を感じる

チルド商品は、自社専門工場で製造されたものと思われる



パンはインスタアで焼かれている SB 商品
 細長いパン ハーフサイズ
 中にじゃが芋が入っている
 辛くはないがカレーパンのようなもの



丸いパンの中はかぼちゃ かぼちゃパイのようなもの
 チルド SB「Buffalo Chicken Wings」 8.05ドル
 アメリカ名物料理バッファロウウイングチキン 鶏手羽元に甘辛の味付けをして、ローストしたもの



SB「Homemade Gazpacho」 4.9ドル スペイン、ポルトガルの冷製スープ



暑いニューヨークではこの冷製スープは助かる

SB「Roasted Tomato & Arugula salad」 5.59ドル

ローストトマトとアルグラ(米粒状の Pasta)のサラダ



これもさっぱりとしておいしい

ご飯代わりになる

チルド SB「Sweet Potato Latkes (Pancake)」 5.03ドル

野菜とじゃが芋を油で揚げたもの



じゃが芋のかき揚げのようなもの

この類のメニューは多い

寒い地方ではジャガ芋をいろいろと工夫して食べた

番外編

連れが、日本の「ニジヤスーパー」で「かつ丼」を買ってきてくれた

見た目は日本のかつ丼と変わらない



左上に漬物が付いていない よく見ると、桜漬けが蓋にくっついてた

卵を溶きすぎているが、「かつ丼」は日本を代表する料理だ 食べるとなぜか落ち着く

ゼイバース視察 2 日目

「歴史、キャリアを見方につける戦略」店の外には、こうした歴史を感じさせるポスターが創業当時のルイとゼイバースの写真が 陳列ケースには、ベーグルとスモークサーモン、オードブル、オリーブオイルなどが並べられている

84 年経っても同じものを販売している



次のポスターは「ZABAR'S is Celebrating our 84th Anniversary 1934-2018」

「Thanks to all of you !」

日本でいえば「創業祭」だ

「お陰様で創業 84 年 お客様のお陰です」店の 2 階は雑貨、家電売場

家電売り場のチラシ

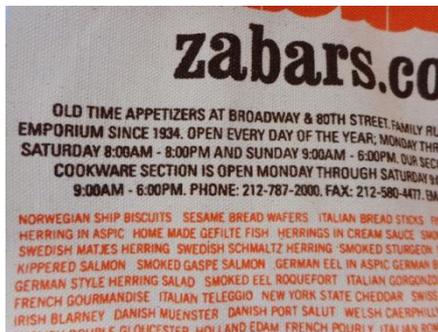


「家庭雑貨の価格をアマゾン、メーシーズ、ターゲットに合わせます」と書かれている

それだけ、特殊商品が多く、価格が比較できないという自信が

ゼイバースのショッピングバッグ

観光客も多いため、よく売れているようだ



営業時間などの情報がプリントされている

平日は、8 時開店、8 時閉店

日曜日は、9 時開店、6 時閉店

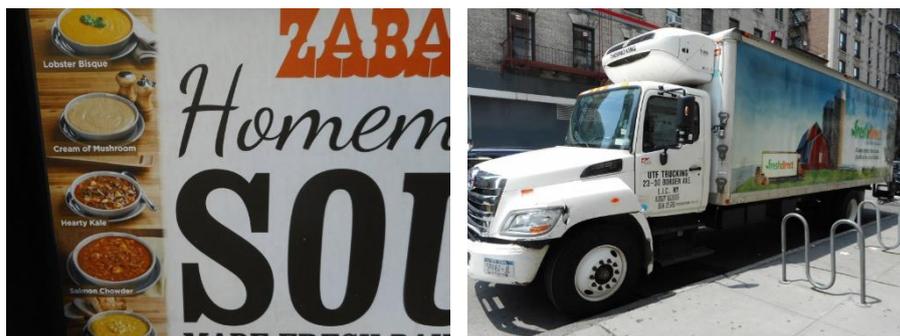
当然営業時間中に補充作業が行われる

欲張らない

これが昔のビジネスモデル

それでも経営が成り立つ実力

隣のスープレストランのメニュー



ゼイバーズの配送車 ここにも歴史を感じる

日本のスーパーマーケットも創業当時の写真があれば、売場に掲示したほうがいいと思う

「歴史を味方に」つけなくてはもったいない

再度店内を視察

気になったら、何度でも視察するのが私の信条

3 回は見たかった



ガラス張りのデリカ対面売場は圧巻

天井のデザインもおもしろい

手前に大きな角皿、奥に小さな丸皿が基本だ

再加熱用のオーブンは見えるが、ここで料理を製造はしてはい



すべてチルド販売

ホットではないため、工場製造が可能

客が希望すれば温めてくれる

対面販売は消費期限の表示は不要

1日で売り切っているとはどうい思えない



サラダも加熱物も同じ温度(チルド)で販売

創業当時から売られている「スモークサーモン」

前にフィンランドの生鮮市場で食べて感動したスモークサーモン

身と皮の間の脂がおいしい

製造ノウハウが長く引き継がれている

これが財産



チルド商品

冷蔵チキン売場

チキン惣菜は豊富だ



「Spaghetti And Meatballs」 8.99 ドル
トマトベースのスパゲッティの上にミートボール

これもロングラン商品だ

魚の加工品

スモークサーモン切り身のパック



「Honey Baked Salmon」と「Beer Battered Cod」

サーモンとタラのオープン焼き(揚げ物のように見えるがオープン焼き)

これも SB 商品

寿司売場

品揃えは、ユダヤ料理だけに限定しているわけではない



この品数、ボリュームを維持できる訳は、

「チルド販売」であること

日本のように常温販売はない

常温で売られるパン

ベーグルは日持ちするパン



常温で売られるオリーブ

これも日持ちする

の「スープレストラン」に入る

これは、ゼイバースの「グローサラント」だ



店内の様子

いつも常連客で満席状態

回転が速いので、すぐに席を確保できた

ベーグルはチルドで販売

パニーノは焼きてくれるが、ベーグルは焼いてくれない



スープはスタッフに聞き「人気ベスト3」を注文した

スープを注文すると、パンが付いてくる

スープの中にパン

これが一番人気だという



これもポピュラーな野菜のスープ

奥はパニーノ

エンドウ豆のスープ

これもおいしい



こんな写真が

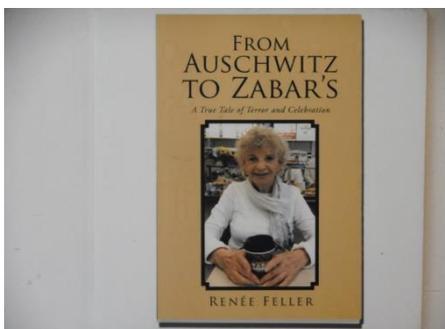
「FROM AUSCHWITZ TO ZABAR'S」と書かれている

アウシュビッツはポーランドのクラクフ近郊にある

クラクフは、ベーグル発祥の地

民族と歴史と地理は、料理と大きく関係している

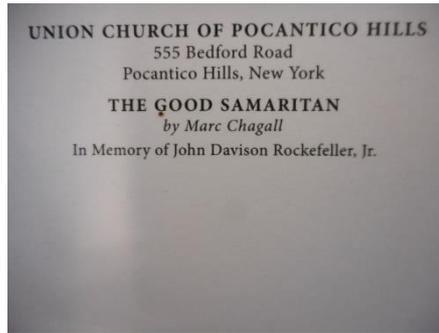
これが「ガストロノミー」だ



スープを飲んでいる間

M 女史がお土産にくれた教会の絵葉書

シャガールのステンドグラスが飾られた教会



裏には「UNON CHURCH OF POCANTICO HILL New York」

「in Memory of John Davison Rockefeller, Jr (ジョン・ロックフェラー2世)」と書かれている
ロックフェラー家の教会

急にトイレに行きたくなる

ここで行っておかないと他にトイレはない

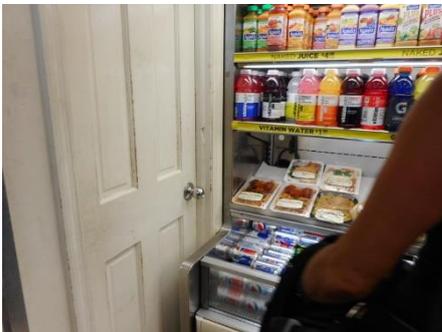
店内にトイレの表示はどこにもない

常連の動きをじっと監視していると

常連客だけが利用する、「秘密のドア」を発見

ここがトイレだ

陳列ケースが手前にはみ出している



ゼイバーズを後にして次に向かう

途中、「IKINARI STEAK」の看板

新規開店の準備をしている

東洋人が焼くステーキがこの地区で通用するかどうか



魚が強いスーパー「Citarella」に向かう
ここもニューヨークの視察コース
隣は野菜が強い「FAIRWAY」



3店舗は歩ける距離であるため、必見！
さらに南に歩くと「トレーダージョーズ」もあるが、暑いため、3件で諦めた
ニューヨークの「Citarella」と「FAIRWAY」がおもしろい
ゼイバーズから歩いてすぐ
魚が強い「Citarella」
このゴンドラの高さ
「ハイゴンドラマーチャンダイジング」と名付けた
ヨーロッパの古い市場で何度も紹介したが、頭の高さ以上に商品が積まれている
壁のようで迫力がある



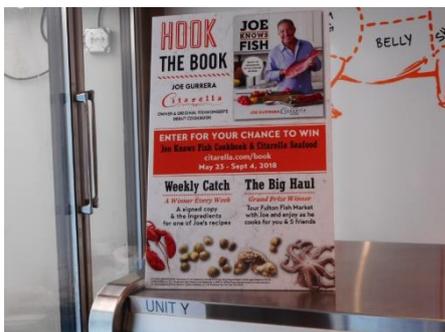
カットフルーツのトレーは横から見てボリュームがあるよう設計
「前進立体陳列」もできている
魚の対面販売は圧巻 これが売り物



なぜか手前にフルーツが売られている 手を触れさせないためか



オーナーの料理本の宣伝



出口付近の肉売場

どこにもあるブロック肉 ステーキ肉の厚切りカット



ミンチ肉はハンバーガーのパーティに加工

寿司売場はカラーコントロールと盛り付けのセンスがいい

スライスしたアボカドをうまく使っている



ここでも「小分けマーチャндаイジング」

サラダは丸カップに統一



チルドのラザニア

ドライ食品の小分け

ドライフルーツとナッツ

こうすることでオリジナル商品となる



「Citarella」の配送車

「FINE FOOD AT ITS BEST」がキャッチフレーズ

「FAIRWAY」

看板の下に「Like No Other Market」

この自信

日本のローカルスーパーマーケットもこれくらいのことは言えるようにしてもらいたい

ここは野菜がメインだが、他の部門の品揃えもいい



外にも商品を陳列

ここは野菜が強い



ケース上の販促物で壁をつくっている
豆腐売場



「House Foods」の豆腐がかなり売場を占めている
「しらたき」は、「0カロリー」を訴求



「GO UMAMI」 BAKED TOFU BAR
豆腐バー

「寄せ豆腐」ような豆腐



くだもの陳列はかなり急な角度



土ものの陳列

小さい野菜の陳列



カットフルーツ&カット野菜売場

下段は「てんこ盛りマーチャンダイジング」

最近、このトレーが流行っているようだ



刻み野菜 人参、たまねぎ、セロリー

セット野菜 これはインスタ製造のようだ



デリカ売場

中央に「鶏むね肉のグリル」が見える



寿司売場

寿司売場に中華が入り込んでいる

「いなり寿司」と「中華まん」



「餃子」「焼売」「春巻き」「枝豆」「わかめサラダ」まである

日本食といか、中華が寿司売場に拡大しつつある

魚売場



ロブスターは、27.99ドル 約 3000 円

名物のロブスターロールも販売 10.99ドル

ボリュームをつけるため、ロブスターとパンをミックスして挟んでいる

トレーの下はポテトチップス



魚卵売場

ビンに入った魚卵を縦に陳列
 コーヒーの量り売り「圧倒的な品揃え」
 こんな売り方も他店との差別化になる



オリーブの量り売り
 オリーブの壁紙をうまく利用している チルドのチョコレート売場



小分けコーナー
 よく見ると補充作業の基本ができている



おもしろい店を3件視察した

もう少し見たかったが時間がない

ウェグマンズ、ホールフーズ、イータリー、トレーダーズもいいが

歴史ある「インデペンデント」のスーパーマーケットもおもしろい

独自の商品開発、販売方法は参考になる

日本が忘れていたことを再発見できる

ニューヨークの日曜日



セントラルパークの隣の道路で日曜市が開催されている

高級住宅街



歴史的建造物 超高級マンション

セントラルパーク

当日はマラソン大会が開催されていた



セントラルパーク付近の地図

歩道に沿って屋台が開く



駐車場を利用した飲食テント

「Maze-Maze」のポスター

何やら日本食のようだ さっそく試食を兼ねて「ミニ丼」を注文してみる



鉄板で豚バラ肉を焼く 混ぜご飯の上に野菜と豚肉を載せたもの



あっさりとしていておいしい オーナーの職業は、美術品の修復らしい

日曜日に家族で出店しているという

いちごの販売



インゲン豆 黄色いものもある 株



地元で生産された野菜を販売 しかし品数は少ない ビーガンの店 ペット用品



犬用の本物の骨 いろいろな商売がある

2018年ニューヨーク ファンシーフード ショー

パリ「シアル」、ケルン「アヌーガ」は視察したが、ニューヨークは初めて

事前に申し込んでおいた キャッチフレーズ



館内の様子



出展者の多くは、チーズとハムメーカー

同じカテゴリーばかり多い

特にフランス、イタリア、トルコ、中国のブースが広い

私の専門の生鮮食品、チルド食品、デリカ、冷凍食品の出店は少なく、ドライ食品が中心

日本はヨーロッパとEPAで合意した

これから、ヨーロッパから、チーズや加工品などの輸入が増えそうだ



オイル漬けの試食

パプリカのオイル漬けに、チーズをのせたもの

フランス バスク地方の「BAYONNE」の生ハムを発見

赤いマークは「バスク十字」

ここでしばらく話をさせていただいた



フランスでは有名な生ハム

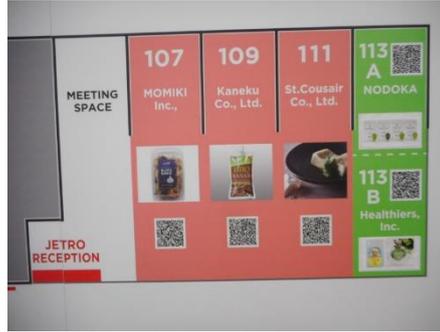
今年、10月にフランスバスク、サンセバスチャンを訪れる予定



フランスとスペインとの国境付近の都市

サンセバスチャンと同じバスク人が住んでいる町 スペインバスクの影響を受けている地域

日本の展示



10 社出展 日本ブースの規模は小さい



「久世福商店」 飲料を紹介
「NODOKA」 お茶のメーカー



ここもお茶のメーカー
「青森 黒ニンニク」
かつては、トレーダージョーで販売していたらしい



乾燥野菜

「モチクリーム ジャパン」



冷凍餅菓子

アメリカではスーパーマーケットで冷凍餅を売る店が増えている

「コバヤシ ノードル」

グルテンフリーの麺を扱っている



同じものばかりなので会場を後にする

これはミニパト



タクシーが捕まらない 連れが「ウーバー」を呼ぶ

初めてウーバーを利用

これはタクシーより快適

ニューヨークの名門「プラザホテル」

一時トランプ現大統領も所有していたことのある名門ホテル

今はファンドが所有



玄関前の三輪車

ホテルのロビー

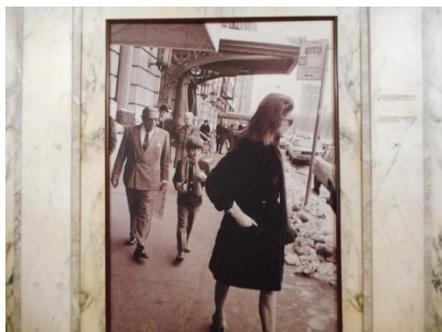


豪華絢爛 まるで宮殿のようだ



古い写真が展示されている

JF ケネディ、オードリー・ヘップバーン



オナシスとジャクリーヌ
マリリン・モンロー



ビートルズ
エスカレーターを降りて、フードホールへ



シンボルの熊のぬいぐるみ

和食レストラン うどんを食べている日本人家族



あまり客はいない 高層ビルの間を歩く



トランプタワー どの時計か



ホールフーズ・マーケット

1月にこの店は紹介した 入口を入るといきなりエスカレーター



エスカレーターに向かい1階右側は「コンビニエンススペース」

同じく2階右側は、「デリカスペース」 右側の1階、2階が「ミール・ソリューションゾーン」

エスカレーターに向かい左側が「コモディティグッズスペース」 1階左側は、花、フルーツ、野菜



2階の左側には「SEAFOOD」 肉売場と肉をカットするスペース



冷凍食品 ドライ食品



デリカのホットケース

価格が安くなったが、全体のプライスゾーンが広がっている
値下げしたことで、たぶん、高額品が売れなくなっていると思われる

イトイン、レストランゾーンは2階のデリカ売場と魚売場の中間
屋のピーク時には待たないと席が確保できない

ハンバーガーショップ



寿司バー

寿司バーのメニュー



オイスターバー メニュー



ボリュームがない 客も少ない
ホットケースの品揃えが変わった！
65°C以上で商品を保管する温蔵庫
上段はローストチキン



最下段と2段目に丼類を陳列
2回見たが、よく売れているようだ
その中の「チキン丼」



買って調べてみる
ご飯の上に、炒め野菜と鶏ムネ肉のローストが載せられている
これが醤油ベースのソースで意外にもうまい

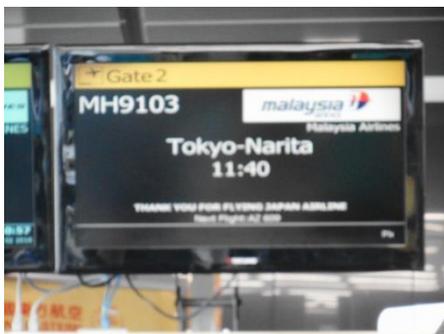
ホールフーズは、アマゾンの傘下になったことで、「創業の精神」が失われつつあるような気がする

ボストンとニューヨークの9日間ツアー

私たちのツアーは、各自現地集合、現地解散、全員自費参加を基本としている

旅費は9日間で総額30万円前後であったと思う

JF 国際空港から成田空港に向かう



1回目のJALの機内食

鶏の照り焼き 鶏肉メニューは必ずといっていいほど組み込まれている



そばはうれしい

2回目の機内食



ペンネのパスタ

うどんがあったらいいな

以上、1月に続き、ボストン、ニューヨークのレポートは終わります

ありがとうございました

7月は毎年のテーマ「戦争と平和」で、広島に行く予定

大雨災害で行ける場所は限定されるが、呉と広島市内を回る予定だ

8 月末から、北京、上海を視察する予定

アリババと京東のリアル店舗を視察予定

さらに、10 月は、パリ、ロンドン、ボルドー、スペイン サンセバスチャンを予定しています

今年は、ボストン、ニューヨーク、北京、上海、パリ、ロンドンと世界主要都市をレポートします

お楽しみに