

城取博幸の

中国 上海のスーパーマーケット見聞録

NO110

2018年 9月

城取フードサービス研究所

城取 博幸

中国 上海のスーパーマーケット見聞録

北京から上海へ

上海で別の仲間と合流した

北京空港 入口の荷物検査も簡略されスムーズになった



ファミリーマート 中国のコンビニはファミリーマートをベンチマークしているという
ギッシリと並ぶ弁当、丼



冷し麺も多くなった

韓国系のパンとサラダの店 空港だけあって世界のパン、サンドイッチが揃っている



ロール、パニーノ ベーグルも



いろいろなものがトッピングされた野菜サラダ

エアチャイナのラウンジで腹ごしらえ

点心、お粥、麺と一応のものを全部試食



お粥、水餃子、小籠包、野菜の炒め物、酢の物

中国の人は皿に山ほど取って、山ほど残す 牛肉麺 スープは殆ど牛肉ダシ



北京に向けて出発

機内食 エチケット袋(通称ゲロ袋)に入った機内食



頑丈にできている 留め口もついている

中は、パンとスナック菓子

殆ど食べずに持ち帰った



上海虹橋空港に到着 この空港の方が市内に近い



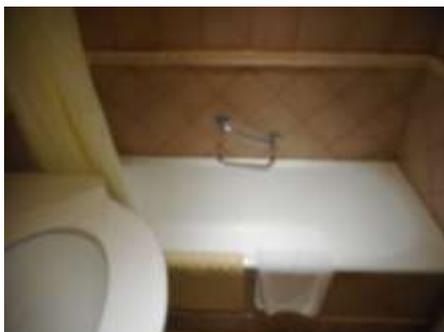
タクシーでサービスアパートメントへ 広めの部屋



キッチン 殆ど外食であったためキッチンはコーヒーを入れるくらいだった

ミールキットの調査は北京で済ませて正解

バスタブもついている



外の景色 南京東路に近いが錫かな環境

9月2日～5日まで上海に滞在した

北京で一緒していただいたM女史のレポートを紹介します

「アリババ盒馬」の新業態を紹介します

2017年9月にはなかった3店舗紹介します

1年でこれだけ変わっている

1. ロボット盒馬鮮生

何がロボットなのか？



チルドのミールキット売場が拡大されている

新しいメーカーが入っている



なんと！

冷蔵ケースを、温蔵ケースに改造している(元々中国にあるケースなのか)

温度計は61°Cで弁当、丼を販売している 熱くて火傷しそう

壁の向こうは何だ？



テーブルと椅子が並ぶ ロボットレストランのようだ
かなりのスペースを取っている
さっそく、パネルで席を指定して、中に入る



回転ずしのように、このパネルで発注するわけではない
スマホで発注、アリペイで支払い
注文した料理が近づいてくる



注文した料理が今どこにあるのか分かるだけのパネル
席数だけを見てもかなりの広さ
あまり意味がない
料理が到着
勝手に蓋が開き、勝手に蓋を閉めて帰って行く
少し滑稽だ
日本の回転ずしの方がまだスピーディーでスマートだ



アイドルタイムであるため、客は少ないが、パッシング要員は3名
暇そうにしている

「人がいるんだったら、人が持って来い」という一部の声
そういう問題ではない

満席でフル稼働した場合を見てみたい
こんなキッキングロボットを展示している



近くの「小籠包発祥の店」
また後でレポートします

2. アリババ盒馬の小型スーパー

小型スーパーというより、フードコートに物販を加えた店



くだものを若干置いてある
店の中央は、得意の活魚売場
3万円くらいのタラバガニが泳いでいる
しかし活魚を買って帰る人はまずいない



円形のチルドケースに加工品

これも、ビックデータで管理



半分は自前の専門店とテナント
会計をして、イトインで食べる



殆どフードコートだ

3. アリババ盒馬の弁当屋

上海に2店舗オープンしたが、もう1店舗は2か月で閉店したらしい

行動が速い 採算が合わなければ即閉店

これができるのはうらやましい



メニュー看板

「熱食即取」

いいキャッチフレーズだ

これは日本でも使える



オーダーカウンター
ここもアリペイで支払い
スマホを持っていないと弁当も買えない
メニューは意外と豊富だ



やきとりも
アウトパックの弁当も冷蔵保存
在庫はあまりない
これもビックデータの指示か



キッチン内 普通の弁当屋だ

これは驚き！
弁当トレーが種類しかない
「安くて、うまけりゃいいのよ」
「保管場所がないから」という理由らしい
盒馬鮮生も同じ黒色のトレーを使っている



以上、アリババの新業態をざっと紹介した
実健店で、まだスタートしたばかりだが、ビジネスになれば一気に拡大する
毎年、中国に来ないと変化について行けない

上海のカルフル
立地がいいため繁盛している



改装されている
ハイパーマーケットらしい中通路のパレット大陳



ハイパーマーケット内にフードコートが

壁面は専門店
作り置き惣菜は殆どない
デリカは「作り置き」から「オーダー」に変え「作りたて」を提供している
これが中国のハイパーマーケットの変化



麵専門店 これもオーダーだ
葉物の鮮度はあまりよくない

O2Oの店は、アウトパックであるため、個々包装されているが、ここは裸売り



MAP 包装のカット野菜 中国でも生野菜を食べるようになった
肉売場のリーチインケース



鶏肉がフックで吊るされている
豚肉もおもしろい陳列だ



塩漬けの豚育

チルド、冷凍商品もリーチイン
フランスの店と変わらなくなっている



明治の牛乳をコーナー化
他の店も明治コーナーを立て割で作っている
バターコーナー



最低価格は200g 23.9元
シリアル量の量り売り



日本のカレールウも縦割り

カルフルは本国に近い「独自化」を進めている
昔ながらのコンベアレジ
レジ係は椅子に座っていない



レジは変わっているが、現金を入れるステンレス製の箱は変わっていない
配送コーナー



配送のドライバーが荷物を取りに来ている
配送サイトは限定していない
各社入っている



近くの「盒馬鮮生」へ向かう



ショッピングセンターの地下

入口

店のスタイルは変わっていないため、特徴ある売場だけ紹介します



入口近くの一等地にミールキット 種類が増えている



10分クッキング

こども水槽



周りの専門店

焼肉専門店



短い Gondola を使用

ショッピングセンター内のスーパーマーケットの運営は難しいが、
フードコートとセットすることで、集客に繋がっている
中国では「スーパーマーケット」+「フードコート」が主流になりつつある

上海 欧商(オーシャン)

オーシャンはフランス発のハイパーマーケット

「大潤発」と「オーシャン」は同じ管理会社が経営しているという

昨年9月にも視察している



入口

ハイパーマーケットの青果売場



平台使った生鮮売場

変わっていないが、客が少ない

鮮魚の水槽



チルド売場

あまり変わったところだけレポートします

ミールキットが平場に陳列されている



よく見ると、値引きシールが多い

ハイパーマーケットで値引きシールを見るのは珍しい

消費期限はD+1

市販用のミールキットは仕組みをつくらないと難しい

オーシャン、大潤発はアリババと提携

アリババ「盒馬鮮生」のスタイルをマネ始めている

ECの仕組みが導入されている

フック用の保冷袋



天井のレールまで上げるフック

天井にはネットの付いたレール

バックヤードに運ばれ、バイク便で宅配される



セルフレジ 自分で商品をスキャンして、電子マネーアリペイで支払い

有人レジもあるが、行列はできていない



それだけ、電子決済が浸透している証拠だ

無人コンビニ

昨年話題になった、オーシャンの前の無人コンビニ

昨年9月は「BINGO BOX」であったが、開店から半年もたず、アリババの無人コンビニに変わっている

閉店した BINGO BOX



全商品にIC タグが張り付けられていた

これが高コストになってしまった

IC タグをスキャンして電子マネーで支払い



アリババ、オーシャンの無人コンビニ

建物はそのまま

BINGO BOX の名前はない



入口の QR コードを読み込み中に入る
買い物までの流れ



販売商品は前とあまり変わらない
天井のカメラは防犯用
スマホタイプのカメラはついていない
商品の重量を量る設備もない



バーコードのみで IC タグはついていない
自分でバーコードをスキャンして、アリペイで支払い



上海では無人コンビニの数は増えていないようだ
中国のコンビニは、カスタム丼やチルド商品を目玉にしている
ドライ食品とチルド商品だけのコンビニは、いくら便利であっても魅力がない
飲料くらいは買っていいが

永輝のグローサリット型店舗「超級物種」
永輝は中国の大手小売業



中型店でありながら、グローサリットを強化したスーパーマーケットをオープンした
入口を入ると右側がフードコート



黒を基調にした落ち着いた店
オープンしたばかりでまだ客は少ない
野菜売場はあるが、品数は少ない



店の中心に円形の冷蔵ケース

チルド商品

何やら統一したキャラクターを使って縦割りに陳列



チルド5色麺

これは珍しい

ドライ食品売場

ここも短めの Gondola を使用

エンドも定番



肉売場

ステーキを売り込んでいる

活魚売場



貝類

加工賃を払えば料理をしてくれる



肉も調理してくれる ここに持ち込んで調理



作り置きのお惣菜もある 円盤型の機械で呼ばれば出来上がり



支払いはウィチャット

配達もしてもらえる 自前のO2Oだ

近くの「便利蜂」

ローカルコンビニだが、なかなかおもしろい

隣は撤退した店舗



中の設備はすべて撤去されている
ガラスに残されたシール
「カルフルー EASY」と書かれている
カルフルーの撤退物件



カルフルーが便利蜂に負けたのか？
焼きそば



丼
弁当



品揃えは日本のコンビニとほとんど変わらない
中国のスーパーマーケットはこぞってO2Oを取り入れつつある
次回は、上海の外出についてレポートします

上海のモンゴル料理「西貝」

今回印象に残った店

南京東路にあるモンゴル料理専門店

宿から近くなので皆で歩いて向かう



オシャレなヨーロッパの食堂のイメージ

赤白のテーブルクロスがカジュアルでいい

L字型のオープンキッチンを配置



メニューは絞り込んでいる

グラスがいかにもモンゴルらしい

モンゴル名物の「チャチャルガンジュース」

モンゴル、チベットに自生する黄色いグミ科の植物

オレンジジュースのように甘くておいしい



皿にもデザインされている

日本の花屋で見つけた？
よく見ると、チャチャルガンではなく、「コニカルオレンジ」
観賞用唐辛子だと言われた



名物メニュー
これは珍しい



筒状の麺の上にトマトベースの野菜の煮物をかけたもの
モンゴル小籠包



目玉メニュー



ラムのグリル

辛めのソースをかけて食べる

豆腐スープ？



ニラ玉

シンプルな料理だが、塩味が効いていておいしい

蒸し野菜



空心菜の炒め物

モンゴル家庭料理の店

価格は驚くほど安い

P.F.CHANG`S(ピーエフ チャンズ)

アメリカ発の中華料理チェーン



オーナーは日本に住んでいたこともある

サンフランシスコのチャイナタウンで大成功し、P. F. CHANG`S を立ち上げた

オーナーの余裕の微笑

「ひき肉のレタス巻き」が名物



メニュー

今どきの黒を基調にした高級あるメニュー

肉をレタスで巻いて食べる



肉の下は春雨を揚げたもの

レタスで巻く



牛肉の炒め物



グリルチキンのサラダ

鶏肉の甘辛ソース



蒸し餃子のあんかけ

デザート

バナナの揚げ春巻き



チョコレートケーキ

アイスクリーム



料理は全体的に味が濃い

今まで食べてきた中華料理の味は薄いものばかり

客が少ない

本来、中華料理は手軽な価格だが、ここは料理の割には値段が張る

はたして中国人に受け入れられるか



夜の南京東路を宿に帰る

次回は上海の巨大スターバックスと小籠包発祥の店を紹介します

上海の巨大スターバックス「ロースタリー」

ロースタリーは、2014年にシアトルに一号店をオープン

上海は2店舗目

さらに、今年、イタリアミラノに初上陸し3店舗目となった



2017年12月5日オープン

店舗面積は2800㎡(約850坪)

大型スーパー並みの大きさ

窒素を加えたドリンクや自家製のフードを提供

ロースタリーを導入することで、高級コーヒー店のイメージを強化

中は満席で席を確保するのが大変



自家製のパン

品揃えも豊富だ



ケーキ類

カップケーキ



ロールサンド

2階から下の階を見る



天井のパーツを修理中

何やらイカツイ機械が



コーヒーの香りを確認できるコーナー

これがロースタリー 焙煎工場だ
焙煎工場を店内に再現させた



パイプが走っているが中は何も無い
下の丸い鉄板鍋でコーヒーを焙煎



ようやく席を確保しアイスコーヒーを飲む
価格は普通のスタバの2倍もする
上海生活の長い商社マン曰く
「～だからスターバックスに行く」
「普通の価格では行かないでしょう」とのこと
確かにそうかもしれない

小籠包の元祖と言われている店



すでに閉店していた
4時間閉店らしい
残念！

価格表



こんなメニュー

親族が経営している店があるので、そこに歩いて向かう



店構えは古そうだ

「緑園食府」と読むのか



左がこの店の6代目だという

最初の店の歴史は分からない

アイドルタイムであったため客はいない



メニュー表

これが噂の小籠包



3人で1つしか頼まなかったのが、「3人でこれだけか」と店の女将に嫌味を言われる

確かにおいしい

肉汁が溢れるほどではない

熟成された黒酢を使ったタレが格別



女将曰く、「店の反対側にある店はすべてニセモノ」という

新しいものと古いもの

それが見られるのが中国だ

スーパーマーケットでロブスターを食べる子供

中国で見たこのシーンが忘れられない

私にも同じ年くらいの孫がいるが、食べさせたことはない



大阪 LUCUA のオマール海老専門店

LUCUA は 5 回目だが、前から気になっていた店 オマール海老だけでなく、海鮮料理も提供



活オマール海老の水槽 カナダ産の 500g くらいのサイズ オマール海老は伊勢海老と違いハサミを持っている 凶暴であるためハサミをゴムで止めている

自分で好きなものを選ぶ

「手を入れて捕まえますか？」と言われたが、生臭そうなのでスタッフに任せる
黒めの色と、赤めの色のものがあるが、元気そうな赤めのものを指定



スタッフが持ち上げる これもパフォーマンス ロスターが暴れて床はビチョビチョ
量りに載せる 1g6 円 500g 3000 円(加工賃込み) 476g×6 円=2856 円



いろいろソースはあるが、味付けは塩、コショウのみを注文した
カッコつけてスーパークリンワインも



爪は外してある
身はプリプリ
みその部分が特においしい
メニューにオマールのビスクやサンドイッチがないのが残念



近くの客が「昼からロブスター食べてる！」とささやいている
仕事ですから
中国ではスーパーマーケットで当たり前食べられている
もし、半額であればもう少し需要が増えるかも
スーパーマーケットならそれができる

渋谷東急 PRECCE 2階のロブスターサンド



若者を中心によく入っている

ロブスターロール US サイズ 1580 円(税抜き)を注文



紙の箱に入ってくる
けっこうなボリューム
パンはトーストしてある



オマール海老がたっぷり
ここで食べようと思ったが、我慢して持ち帰る
身の部分を量ってみると、ぴったり 100g
やはりホットサンドは温かいうちに食べなくてはおいしくない



アメリカボストンのサンドイッチ屋のロブスターロール



ポテトチップスが袋ごとついてくる
1500 円くらいではなかったか
こちらの方がボリュームがある
茹でたてでおいしい
これは評判がよかった



マーケットバスケット(スーパーマーケット)のデリカ売場のロブスターロール
小サイズ 2 個入り US6.99(約 490 円)
これはサンドイッチように加工されたロブスター
カニサラダのような状態



ロブスター海老をもう少し日本にも普及させたいものだ

グアムのロブスターロール
グアム滞在 2 日目の昼食(2019年1月)
どうしても「ロブスターロール」を食べたいという意見で



「ロブスター」「クラブ」「シュリンプ」「ミックス」の4種類

ロブスターロールは16ドル ソースは選べる テイクアウトのみなので、部屋に持ち帰る
ひょっとして、ロブスターは上だけ？



中は野菜のコールスロー

バラツキはあるが中にもロブスターは入っている 出来立てなので、ロングロール(パンプキン)のサクサク感があり、まあまあおいしい 同行者は感動！「本当は全部ロブスターのはず」とは言わなかった



日本は冷凍の「ロブスターテール」も売られていない

スーパーマーケットもこれからは「ロブスター」の販売に力を入れたい