

城取博幸の
グアムのスーパーマーケット見聞録

NO 113
2019年 1月
城取フードサービス研究所
城取 博幸

グアムにいます
甥の結婚式でグアムに向かう
今回はバック旅行なのでユナイテッド航空を使う
アメリカの航空会社を使ったのは久しぶり



機内のビデオは、スマホでユナイテッドのコンテンツをダウンロードして見る仕組み
背もたれの後ろにスマホを取り付けるようになっている
よくわからないので使わなかった



暇なので余計なことをしてみる
水の空カップを入れてみるとぴったりはまる

実のうまきはまる

これをやったら周りも同じことをやり始めた

機内誌の有料メニューカタログ

スナック軽食



サンドイッチとハンバーガー

ここにも「チキンパルメザン バーガー」が載っている



おやつなど追加料金を払えば食べられる

LCCのような仕組みが増えている



エコノミークラスの機内食

「チキン&ガーリックライス」か「パスタ」を選択できる

アルコール類は有料だ



チキンを選択

チキン弁当とサラダ、パン、菓子

スライスニンニクたっぷりのガーリックライス

機内食にしてはおいしい

鶏の唐揚げには中華風のタレがかかっている



おもしろいことを発見

料理が載っているトレーは粘着テープらしきものが貼られている

菓子の袋を張り付けて、縦にしても落ちない

これだとトレーの上に載せたものが動かない

暇だからいろいろやってみる

グアムの空港に到着



ヒルトンホテルリゾートの部屋

外の景色

あいにくの雨



湿気は多いが気温はそれほど高くない

エアコンを OFF にする

夕食はホテル内のシーフードレストラン



氷の上に魚が並べられているスタイルのレストラン

ロブスターテールが売り

ロブスターの頭の部分を取り除いたもの

海外のスーパーマーケットではよく見かけるが、日本では殆ど見かけない



1 オンス(31g)4.95ドル(550 円)

約 100g で 1650 円

たぶん料理代込みの料金



定番メニューの「マッドクラブ」は、1 オンス 3ドル

右のブダイは 1 オンス 1.9ドル

左上のマヒマヒ(シイラ)は 1 オンス 3ドル



まずカクテルと白ワインを注文

料理はセットメニューにアラカルトメイユールを追加

野菜サラダ



クラムチャウダー

ロブスターテール



グリルとスチームがあるが、ここはスチームに溶かしバターを注文

二種類のソースとライス、ポテト

付け合わせが多いためお腹いっぱいになる



海老と白身魚の炒め物

左はトルティーヤ

シェアしながらロールでいただく



ハワイのガーリックシュリンプよりはかなり薄味



牛フィレミリオンステーキ

たぶん US ビーフ



チャコールグリルで焼かれたものにグレービーソース
黒胡椒をたっぷりかける



ミディアムの状態



デザートはチョコのかかったアイスクリーム
今回もよく食べた
1日目が終わる
翌日は教会に行って結婚式
グアムのスーパーマーケットも後でレポートします

グアムの結婚式

甥の結婚式に参列

タクシードライバーによると、観光客数のナンバーワンは日本人、2位が韓国人、3位が中国人だ
そうだ

前は中国人が多かった気がする

繁華街の中国語の看板が少なくなった

ご存知の通り、グアムは現在「GUAM USA」

アメリカの軍事基地があるため、国によりパスポートコントロールを行っている



新郎新婦はリムジンで移動



その他は専用バスで教会へ移動
海辺の石の協会



たぶんヒルトンホテルの教会
日本のワタベウェディングが企画する結婚式ツアー

教会内部
海と空が見える教会
式中は撮影禁止



中央のテーブル



キャンドル台

プライバシー保護のため、新郎新婦の写真は遠慮します
ホテルのビーチで記念撮影



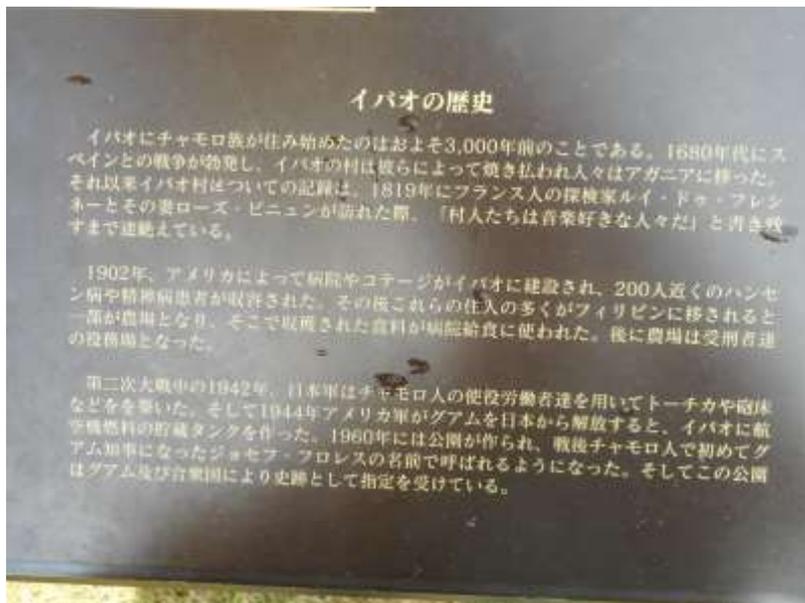
イパオの歴史のプレート

イパオにチャモロ族が住み始めたのはおよそ 3000 年前
1680 年、スペインによって侵略される
1902 年、アメリカによって病院やコテージが建設される

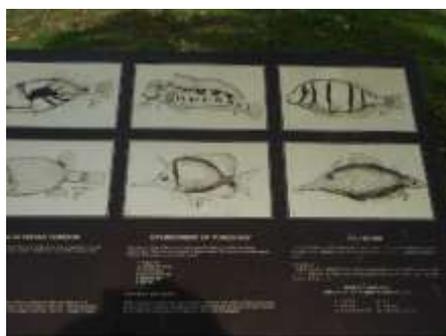
1942年、第二次世界大戦、日本軍はチャロモ人の使役労働者たちを用いてトーチカや砲床を建設

1944年、アメリカ軍がグアムを日本から解放

1960年、戦後チャロモ人として初めて知事が誕生と書かれている 前に戦跡めぐりのブログをあげているが、グアムは軍人、民間人を含め玉砕していることも思い出す



タモン湾で獲れる魚



900種近い色とりどりのトロピカル・フィッシュが生息している

資源保護のため採取は禁止されている

海岸の木



よく見ると「ベンジャミン」

緑色の実と赤い実



どんぐりの実のようなものは、地元の人が石灰をかけて噛む実
市場でもよく売られている

前に試したことはあるが、噛んでいると口内が少ししびれる



パーティー会場に移動



メニューとテーブルセット

メニュー



蟹のコロッケ



中身は蟹のむき身のみ これが本当のカニコロッケ

野菜サラダ

鮮度がいいので、グアムでつくられている野菜かと聞くと
アメリカ本土から持ってきているようだ 保存技術がよくなった



ビーツも添えられている

かぼちゃのビスク



フィレミニオンステーキ ポートワインソース

昨日のステーキより厚めのカット



焼き方の指定はしていなかったが、ミディアムで焼かれている

たぶん明日も牛肉

ウェディングケーキ



デザート

チョコレートモンテンケーキ



フォンダンショコラのような温かいチョコケーキ

両方は食べきれないため、ウェディングケーキを部屋に持ち帰ろうとお願いした
答えは「NO」

生クリームを使っているからだそうだ

朝食



よく皿にいろいろな料理を載せている若者をよく見るが、
温かい皿と冷たい皿は分けた方がいい
殆どどこも同じメニューだが、
骨付きベーコンをカットしてくれるのが珍しい
ベーコンの写真だけ撮ろうとしたが、スタッフがあ顔を出示してきた
まあいいか



次回は、マイクロネシアモール内のペイレススーパーマーケットを紹介します

マイクロネシアモールのペイレススーパーマーケット
グアム島内の8店舗を展開する地元スーパーマーケット
地元客だけでなく、観光客がお土産を買いに来ている



マイクロネシアモールの案内図



ペイレススーパーマーケット入口

ここは 2015 年にも訪問したが、店内は改装されている



600 坪ほどの本格的スーパーマーケット

コンコースの通路は広い

入口のアレンジ花売場



レストランの野菜サラダが鮮度がいいことから、スーパーマーケットはどうか気になっていた
アメリカ本土からの航空便か

12 19 18とシールに印字されている



はだか売りも鮮度がいい

上が剥きニンニク、下は液体のスパイス

BBQ や焼肉に大量のニンニクが使用される



チルドアーモンドウォーターのボトル

スターバックスのパッケージによく似ている

オシャレなパッケージだ

青果売場近くの冷凍食品売場

冷凍食品売場は二カ所ある



チルドはオープンケース、冷凍食品はリーチインケースを使用

冷凍レディミール

パンコーナーの「カステラ」



「大福餅」

値引きコーナー 賞味期限が長くても値引きは出ている



第2 マグネットから第3マグネットの通路

中央に冷凍平ケース 鮮魚の品揃えは少ない



サーモンの輪切りグリル用

チルド牛ステーキ用 黄色のトレーにパックされている



チルドショートリブとオックステール

冷凍牛レバー



冷凍牛胃袋(ハチノス)

内臓肉 (TRIPSA)



冷凍スペアリブとオックステール

冷凍ショートリブ



くだものの品揃えは限定的

チルドの魚の品揃えは少なく、冷凍食品が主力

精肉は、チルドと冷凍の品揃え

動きの悪い内臓ものなどは冷凍で販売

冷凍食品の売場を十分確保

次回は、チルド食品、冷凍食品、ドライ食品を紹介します

マイクロネシアモールのペイレススーパーマーケット ②

チーズ売場

当然チーズは輸入だ



第3 マグネットにある注目の冷蔵売場が
3段目、4段目は品切れ状態



欧米でよく売られている「チーズ、加工肉、クラッカー」商品
日本では売られていないパーティ商品
おつまみ、おやつとしてよく売れているようだ



中型のパック
わずかに残る小型パック



スライスハム、スライスチーズ、クラッカーがセットになったもの

チーズとナッツのセット



小型パックは 5.99ドル 日本には、スライスチーズとスライスハムのセットがコンビニでは売られているが、品揃えは少ない

第4コーナーにかけての売場 左側は冷蔵多段ケース、右側はリーチインの冷凍ケース
アメリカのスーパーマーケットらしいレイアウトだ



アメリカ製の冷凍レディミール

冷凍軸付きコーンは縦割りで陳列 BBQには欠かせないアイテム

下段は「2FOR \$6」2個6ドル 中段には韓国産の茶色のコーンが混ざったものも



ガーリックトーストとソーセージ 朝食の提案か

アメリカで話題の RICED VEGGIES」
カリフラワーとブロッコリーの細かいみじん切り
スープやごはん混ぜるといもの
日本ではイオンが販売している



冷凍ターキーハンバーガー
「65% LESS FAT」と「ALL NATURAL」
牛肉よりヘルシーであることをアピール
アメリカ発の人気中華料理レストラン「PF.CHANG`S」の商品も
グアムで見かけたのには驚いた
店は上海特集で紹介した



ドライ食品の補充
パレットとカートで移動

「Campbell`s」の常温のプラスチック製保存食品
金属を使わない缶詰らしきもの



スープヌードルアルミゼリーコーナー



常温のフルーツ&野菜ゼリー



常温「Broth(だし)」コーナー

野菜、牛、豚、鶏のストレートブロス

隣にココナッツミルクがあるのがグアムらしい

日本食品コーナー なにせ、旅行者ナンバーワンは日本人

下段は韓国海苔



常温の包装うどんも

外に出ればデニーズも健在

懐かしいな

デニーズの業態は「コーヒーショップ」で、コーヒーと卵料理、パンケーキ、フレンチトーストが売り物



購入商品



電子レンジ対応商品

「CREAMY CHICKEN」と「SIRLOIN BURGER」



これも常温保存

「CHICKEN&NOODLES」

アルミ容器ゼリー

左は「APPLE,CARROT &PUMPKIN」

右は「APPLE、PEA &SPINACH」



先日、日本惣菜協会の「矢澤一良氏 食による予防医学」セミナーで、「高齢者はなるべく一日5食たべるようにしよう」という話をお聞きした
少しづつ食品を摂取することで、血糖値の急上昇を防ぐというものだ
日本のSMは、「おやつ市場の開拓」がまだできていないと思う

アメリカは冷凍食品先進国

冷凍軸付きコーンは日本のSMではあまり見かけない

コーンの縦割り陳列には驚いた

日本の冷凍食品は成長のポテンシャルはまだまだあると感じた

ドライ食品レディミール

前回、パリ、ロンドン、サンセバスチャン特集でも紹介したが、常温のレディミールが増えている

今回は、金属を使わない包装容器を使ったレディミールに注目

サンプルをいくつか買ってきたので、専門家に話を聞いてみたいと思う

包装容器も進化してる

海外に行くたびにサンプル商品が増えるため、東京の事務所は「ごみ屋敷」状態

次回は、グアムの「K マート」を紹介します

グアムのK マート ①

K マートは生鮮食品を扱わず、ドライ食品、チルド加工食品、冷凍食品、衣料品、雑貨、薬品などを扱うディスカウントストア

K マートは、2005年にシアーズと合併し「シアーズホールディングス」の傘下になった

2018年10月、「シアーズ破綻」のニュースが流れ、グアムでも話題になったらしい

発表の内容は、シアーズホールディングスが所有する700店舗のうち150店舗を即時閉店し、投資家を募集し経営再建を目指すとのこと

翌日のグアムの新聞で「グアムのk マートは閉店しない」と発表し、グアムの人々を安心させた

グアムのK マートは観光客も多く訪れる店

私も何回か視察している



ドラッグストアを併設したディスカウントストアで、年間 100 億円以上の売上があるらしい
店の入口の大陳コーナー 土産物のチョコレート菓子が売られている



パックご飯は 1 パック 1.79 ドルで売られている
いい値段だが、電子レンジで温めるだけの付加価値がついている



よく見ると韓国製
韓国のパックごはんは丸型が特徴

マレーシア製の蚊取り線香



シンガポール特集でも紹介したが、戦前日本人が蚊取り線香を開発しアジアに工場をつくった
終戦でその技術とインフラは現地の人が引き継がれた

これはいいことだ

土産物のチョコレートの奥はフードコート

ハンバーガーやピザ、チキンなどのアメリカ料理



3000坪もありそうな売場

何か古きアメリカを見ているようで懐かしい

野菜はないがフルーツは売られている

フルーツはデザートだから



バナナ売場

殆どのバナナが青い、黄色くなれば手前に置かれる仕組み

青いバナナを買ってもしばらく常温に置くと黄色になる

パン売場は品揃えが少ない



左の「Apple Turnover」 これはアップルパイ

右は「Hopia Mongo」 マンゴパイかな
美味しそうであったが買わなかったのが残念

中通路のリーチンケース
チルド商品、冷凍食品、ペットボトル飲料が並ぶ



牛乳売場

チルド果汁売場 ペットボトル入りが主流



お茶のペットボトル

日本人客が多いことが分かる

卵売場

卵はチルドで販売することで賞味期限が伸びる



韓国コーナー

白菜キムチは縦割りにになっている

中央をよく見ると、仕切りが太くなっていることに気づく

仕切りを入れて、左がチルド商品、右が冷凍食品に分けている
コーナー表示なるものはない



冷凍のホットドッグ用のソーセージ



冷凍レディミール

味の素の冷凍「焼きそば 11.99ドル」と「豚骨ラーメン 8.59ドル」



この売場は面白い

左は「味の素の餃子」、右は韓国「CJ」の餃子」

CJの前身のチェイルジェダンの時に、味の素から冷凍技術の提供を受けている

ここに、タイの CPF が加われば、アジアの餃子御三家が出揃う

この店の感想

「チルド商品」と「冷凍食品」のボーダーレス化

アメリカのターゲットやダラストアもそうだが、チルド商品と冷凍食品はリーチンで販売

お客は手を入れれば、温度の違いで分かる

チルドだろうが冷凍だろうがあまり関係ないようだ

今回はドライ食品を紹介します

アメリカの商品がグアムでも買える

「大坂ナオミ 半端ねえ」

昨夜から今日にかけてテニスの全豪オープンが話題になっている

アジア人で初めてメジャーを二連覇し、世界ランキングも1位という快挙

ゲームも見て感じたことは、

第2セットまでは優勝したいという「欲」が表情に現れていたが、

第3セットは「欲」から「無」の表情に変わったように感じた

日本人の母を持つだけに「禅」の影響があるかもしれない

大坂は無表情の方が貫禄がある

「かつ丼」がブームになる！？

全豪オープン優勝、世界ランキング1位の大坂ナオミのインタビュー

その中で、「食べたいものはかつ丼」

世界中が「かつ丼」に注目！

今年からは、世界は「カツカレー」から「かつ丼」に人気に移りそうだ

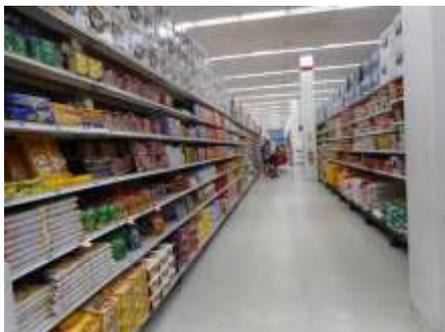
丼鍋、丼タレが売れる

さらに、大坂はメルボルンで「うな重」を3回食べたらしい

これはあまり拡散してほしくない

グアムの「K マート」②

食品売場は、大型店であっても中通路は切らずゴンドラは長く取っている



スパム売場は縦割り

スパムもこれだけの種類がある



ドライ食品の RTC 商品

乾燥スパゲティ、ライスと乾燥調味料が入ったもの

決まった量の水を加えて加熱するだけ

それでも「料理をした気分になる」

これらの商品はヨーロッパの特集でも紹介した

この売場は？

豆乳売場ではない



ロングライフ牛乳のコーナー

欧米ではロングライフ牛乳に力を入れている

原乳の生産、価格も安定するからだ



カラーコントロールもできている



種類も豊富だ

賞味期限は半年ほどある

日本にもロングライフ牛乳は製造されているが、大陳して売る店はない

牛乳も TPOS に合わせる時代



常温レディミール売場

これは缶詰とパック済みのレディミールコーナー



上段はポリ容器のレディミール
下から3段目が前回紹介したポリ入り
下段は缶入り



「Hormel」の常温保存レディミールトレイ入り
このくらいのコーナーを作らないと売れない

韓国メーカーのプラ容器入り商品
韓国語で書かれているためどう食べていいのか分からない



ここにも常温スナック

クラッカーと缶詰めのセット
缶詰はディップの役割
こういうアイデアが面白い



ツナマヨネーズ缶詰とクラッカーのセット
日本食品コーナー



ソース類の品揃え
種類は多いが、日本製品はこれといったおもしろい商品がないな

雑貨、家庭用品コーナー



購入商品
殆どアメリカ本土から運ばれている
ドライ食品、冷凍食品を調査するにはグアムがおもしろい



「HOMEL」のレディミール
「Knorr」の常温 RTC 商品



韓国企業のプラカップの「ぜんざい」と「あわび粥」
チルドスナックセット

ペイレススーパーマーケットほどの迫力はないが、同じメーカーのものが



パックを開け中を見てみると、スライスハム、スライスチーズ、クラッカー、チョコクッキー
当然、ハムとチーズはスライスされている
サンドしてみるとこんな感じ クラッカーの塩気が強いため、塩を払った方がいい



ペイレススーパーマーケットとK マートの感想

島立地で生鮮食品はあまり期待できないが、アメリカ本土から運ばれる葉物野菜の鮮度はよかった

精肉、加工肉も本土から、冷凍肉ばかりと思っていたが、意外とチルド肉も多かった
肉の希少部位は冷凍で販売

鮮魚の品揃えは少ないが、冷凍魚はそこそこある

ロブスターもたぶん冷凍品

チルド商品の品揃えも限定的

冷凍食品の品揃えはアメリカ本土と変わらない

店のバックヤードには、アメリカと同じように大型コンテナをそのまま取り付ける設備がある

日本とアメリカの食品メーカーの違い

日本は「少量多品種生産」、アメリカは「単品大量生産」

そのためか、日本は新商品がなかなか育ちにくく、ユニークな商品が出てこない

紹介したスナックセットは、ハムメーカー、乳製品メーカー、菓子メーカーの相互協力がなければ作れない

日本はこの辺の横の繋がりがうまくいっていないと思う

団体旅行なので、お決まりの「マイクロネシアショー」

初めての人もいるのでいい思い出づくりのため

それにしても3泊4日は短い

1日は結婚式、残り1日はスーパーマーケットめぐり

観光はしていない

2日目の昼食

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



マイクロネシアショー バイキング料理付き一人 65ドル



マイクロネシアショーを見ながら、バイキングの食事
紅茶とビールは無料 こども、シーフードと肉料理 目に前でグリルしている
これは贅沢 ミニロブスターテール



牛スペアリブのグリル



スーパーのスペアリブ右側
牛ショートリブ 韓国料理の骨付きカルビと同じ部位 写真がブレてしまった



スーパーのショートリブ

サーモングリルは人気だ



サラダバー

シュリンプカクテルとスチームムール貝



デザートバー

テーブルに



右がショートリブ、中央がスペアリブ、奥がロブスターテール、手前がサーモン
ロブスターテールはフォークで簡単に取り出せる

これは人気メニューであった



野菜サラダとシュリンプカクテル、ムール貝と軸付きコーン

ショーは2時間ほど



料理は思ったほど味は悪くなかったが、

3日間同じメニュー

「ロブスター」「牛フィレステーキ」「牛肉のグリル」

せっかくグアム迄来たのだから、日本で食べられるものは避けたという皆の意見から

しかし、ロブスターか牛肉を毎日食べていると、食べ過ぎでさすがに体調を壊す

帰国の日は、朝食も機内食も食べなかった

今は体調は戻っている

次回は、全豪オープンが行われた、オーストラリア メルボルンをレポートする予定