

城取博幸の

リトアニア ヴィリニユスのスーパーマーケット見聞録

N0125

2019年5月

城取フードサービス研究所

城取 博幸

リトアニアの概要

- 1 面積： 6.5 万平方キロメートル
- 2 人口： 281.0 万人（2018 年 1 月：リトアニア統計局）
- 3 首都： ビリニユス（人口約 53 万人）（2017 年：リトアニア統計局）
- 4 言語： リトアニア語
- 5 宗教： 主にカトリック
- 6 略史 1253 年ミンダウガス大公がリトアニア国王となる。
1386 年ヨガイラ王，ポーランド王を兼ねる。（リトアニア・ポーランド同君連合）
1569 年ポーランドと連合国家（二民族一共和国）
1795 年第 3 次三国分割により大部分がロシア領となる。
1918 年独立を宣言。
1920 年ソ連より独立。
1940 年ソ連に併合。
1990 年 2 月共和国最高会議選挙。
1990 年 3 月独立回復宣言。
1991 年 9 月 6 日ソ連国家評議会バルト三共和国の国家独立に関する決定を採択。
2001 年 5 月 WTO 加盟。
2004 年 3 月 NATO 加盟。
2004 年 5 月 EU 加盟。

経済

- 1 主要産業：石油精製業，食品加工業，木材加工・家具製造業，販売小売業，物流・倉庫業
- 2 GDP： 427 億 5,600 万ドル（2016 年：IMF）
- 3 一人当たり GDP： 14,892 ドル（2016 年：IMF）
- 4 経済成長率： 2.29%（2016 年：IMF）

データ：<https://www.mofa.go.jp/mofaj/area/lithuania/data.html>

バルト三国 リトアニアのスーパーマーケット見聞録
成田～ヘルシンキ～ヴィリニュスへ



いつも私はエコノミークラスの非常口近くのこの席を予約する
足を伸ばして非常扉の上に載せるのが、ささやかな楽しみ
「足を載せるな」とは書かれていない 一回目の食事は中華を選択



JAL の機内食は若手調理人が企画
肉そぼろごはん 両側は豆類と凝っている



2回目の食事



温かいうどんに上からあんをかける

これはうれしい

これもよく工夫されている



隣の客がコーヒーをこぼす

このことから会話が弾む

彼はテーブルの奥側にコーヒーをこぼしてしまった

そこで、「私も前に同じ経験がある」と話す

私の場合は手前側にこぼし、股間にかかってしまった

CAは何度も「大丈夫ですか？」と聞いてくれるが、場所が場所だけに、痩せ我慢をした

コーヒーは落とした手ではなく温度も低かったため、大事には至らなかった

二人は「コーヒーこぼし友」になってしまった

隣の彼は 40 代後半の内科医

日本とアメリカの医師の資格を持つという

「お医者さんがなぜエコノミークラス？」と聞くと

「ビジネスクラスにはあまり魅力を感じない その分もっと他にお金を有効に使える」という

私も同感

今回の目的は「UK に、セミナーとゴルフに行く」という

セミナーのご褒美にそこでゴルフをするのが生きがいらしい

「世界の名門ゴルフクラブ 100 選」の内、69 は制覇したという人物

「メンバーでなければプレイできないゴルフ場もあるでしょう？」と聞くと

学会セミナーの最後にその地域の名門ゴルフ場のメンバーがいるか聞き、後日一緒にプレイするという

おもしろい人に出会い会話が弾む

また、「時差ボケ防止」について分かりやすく紙に書いて説明してくれた

結論は、「到着前 14 時間は食事はしない！」

それで彼は機内食を一切食べない

CA が心配して声をかけるくらいだ

これは昨年のノーベル賞でも発表されているという

簡単に説明すれば、「親」が「子」に対する指示うまくいかなくなるのが「時差ボケ」

「親」というのはたぶん「脳」だと思うが、断食をすることで、腸が食物を消化する役割が無くなり

「脳」の代わりに「腸」が環境に適應する指示を「子」に出すらしい

「腸」は「第二の脳」と言われていますよね

私の場合、機内食を抜かずに到着してから、14時間の断食をしてみよう

帰国後のヨーロッパの時差ボケは大丈夫だが、アメリカの時差ボケは2週間ほど続き辛い

いい話を聞いた

今度試してみようと思う

ヘルシンキ国際空港に到着

ヘルシンキ～ヴィリニウスの乗り換え時間は1時間20分

ここで入国審査、セキュリティチェックを行い、ヴィリニウス行きの搭乗口「21A」に向かう

ここで、ハプニング！

階段を降りて、搭乗口に向かうつもりが、ボーッととしていて、人の流れに乗って奥に見える出口から外へ出てしまった 気づいて逆戻りしようとしたが、それはできない

やってみようもう一度、セキュリティ検査場に向かうが人でいっぱい

焦る 時間がない

間に合うのか？ 不安になる



出発が遅れて助かった

表示からさらに20分ほど遅れた 小さなプロペラ機



機内はほぼ満席

ヴィリニユス国際空港に到着



タクシーでアパートへ

タクシードライバーが親切で入口のゲートを開ける手伝いしてくれた

ここのサービスアパートメントも事前に、入口の暗証番号、ロッカーの暗証番号がメールで送られてきて、その指示に従う どうか部屋に入れた 少し狭いが、一人で生活するには十分

これで一泊、5000 円

キッチン、オープン、電子レンジはないが、その他は揃っている



バスタブはない うれしいことに、暖房を事前に入れておいてくれた

ヴィリニユスの一週間の天気予報と気温

日本の2月くらいの気温だ



無地アパートに着いて、即爆睡

日本との時差は 7 時間

たぶん、いつもの時差ボケで、現地時間の深夜 1 時か 2 時に目が覚めると思う
ヴィリニウス市内とスーパーマーケット、生鮮市場、杉原千畝関連をレポートします

ヴィリニウスの生鮮市場

「Halle 市場」

その土地の市場は必ず寄ることになっている

ヴィリニウス駅から歩いてすぐの生鮮食品、雑貨、衣料品を扱う市場



右側には何かプリントされたビル
ここが Halle 市場だ



階段を登り中に入る

天井の高い昔ながらの市場だ

市場の作りは世界共通



このパン屋はよく客が入っている
イートインスペースもあるが満席

名物の「キビナイ」

ミートパイのような、ピロシキのようなもの



これは？

「シャコティス」と言ってもリトアニアとポーランドの名物お菓子

枝だらけのケーキという意味

クリスマスの必須アイテム

ドイツのバーブクーヘンの起源とされている

そのうちカットされたものを買ってみようと思う

野菜売場はヨーロッパの他とあまり変わらない



売場の隣にバケツ出か売っている

ピクルスのようだ

日本も漬物売ると同じ



くだものはりんご主流

緯度が高いため、出来る果物は「りんご」と「洋ナシ」と「ベリー」

リンゴが腐っている？



よく見ると何かプリントされている
それでも腐りかけている
野菜、果物の鮮度はあまりよくない
豆腐のようなもの
たぶんチーズだと思う



ハム、サラミ
中央の丸いものは、羊の膀胱に入れられたサラミ
肉売場が圧巻
地下では、3本の陳列ケースが奥まで伸びている



見事な売場
左のレーンが豚肉、右のレーンが鶏肉
鮮度は悪くない

豚肉売場



しかし、奥の方は息切れでケースが開いたまま

テナントが入っていない

魚のテナント

内陸部であるため、海の魚は少ない



水槽に「カルピス？」

「Karpis」と書かれている

淡水魚のように見えるが、この模様の魚は初めて見た

海水魚は管理が難しく、すぐに死んでしまうことが多いため、たぶん淡水魚



この魚は燻製(スモーク)

日持ちさせるための工夫



塩蔵(塩漬け)

これも日持ちされる

衣料品売場



市場を見ての感想

売っているものは、「ロシアとドイツ」がミックスされている

歴史的に見てもそうなる

お客が年寄りばかりであまり繁盛していないように感じた

前月、メルボルンの市場も見たが、グローサントを強化して観光客をもっと呼び込む必要があるように思う

リトアニアは観光資源が多く、物価が安く、治安もいいため、今世界でバルト三国は穴場となっている

日本でも「バルト三国ツアー」の人気の高まっているようだ

市場の歴史はローマ時代前から 2500 年以上

これも「文化資本」だ

形は変わっても潰れることはない

衣料品売場の奥のカフェで朝食をいただく

実はトイレの看板に従って行った場所



野菜のスープ

大きなスープ皿の目いっぱい入っている

上の白いものはサワークリーム

これがうまい

味付けは塩だけのようだ



肉は牛肉と豚肉が柔らかく煮られていた

余分なものは入っていない

ビーツを使っていれば「ボルシチ」

塩味が若干強いが身体が温まる

キビナイ

ひき肉をパイ生地で包んでオーブンで焼いたもの

これもロシアの「ピロシキ」によく似ている

ピロシキは「焼き」と「揚げ」の2種類あるが、リトアニアは焼くタイプ



中は空洞になっていて、中は生ソーセージを蒸したな感じ

ハフハフ言いながら食べる

これもおいしい



飲み物は頼まなかったが、2品で2.8€(260円)

物価は安い

トイレは有料で0.3ユーロ

管理しているおばちゃんに10ユーロを渡したら、釣りがないという

それで、カフェで朝食を食べて両替

再びトイレに行くと、わざわざ鍵を開けて身障者用のトイレを使わせてくれた

リトアニア人は不愛想だが、前日のタクシードライバーといい親切だ

情のあるいい人が多いような気がする



今回は、リトアニア最大のスーパーマーケット「MAXIMA X」を紹介します

ヴィリニユスのスーパーマーケット「MAXIMA」

MAXIMA GROUP

リトアニアに本社を置くバルト三国最大の小売業

リトアニアのナンバーワン企業は「IKI」

2018年アニュアルレポートによると

リトアニアに246店舗、ラトビアに160店舗、エストニアに79店舗、ブルガリアに74店舗

さらに、お隣の国ポーランドの「stokrotka」534店舗を買収して、バルト三国、ポーランド、ブルガリアで1000店舗体制となった

ちなみに、「ポーランド編」で紹介した、カタツムリのマークの「BIEDRONKA(ビエンドロニカ)」は、ポルトガル企業「Pingo Doce(ピンゴドーセ)」の傘下になっている

ピンゴドーセには、オランダ アホールドが 49%出資している

Maxima ストアは、規模に応じて、MAXMA X MAXMA XX MAXIMA XXX

X が多くなるに従い規模が拡大している

3,000 から 65,000 のブランドを提供している

夜明けの門、市場近くの「MAXIMA X」(小型店)

店の前には主婦が物を売っている

シャイなせいかカメラを向けると横を向いてしまった



入口

古い建物の一角 ここも階段を登る

200 坪ほどの小型店

日本でいえばイオンの「まいばすけっと」のような店



精肉売場

縦割りにはなっているが、生肉は上段に追いやられている

強力な生鮮市場が近くにあることも原因かもしれない

肉売場でおもしろい商品を見つけた

「塩漬けのウィンナー用、フランクフルト用の腸」

左の細い方が、「羊の腸」 ウィンナーソーセージに使われる

右の太い方は、「豚の腸」 フランクフルトに使われる



対面販売

売っているものは日持ちのするものばかりだ
クラッカー、ビスケット、メレンゲ菓子のバラ販売



購入商品

水、グレープフルーツジュース、バナナ、洋ナシ、ギリシャヨーグルト、ナッツビスケット、ペーパータオル



これだけで、税込み7.75ユーロ(税抜き6.44) 約 1008 円

消費税額1.31ユーロ

消費税 20.3%(最大 21%)

日本も将来こうなるのか

もう一件の「MAXMA X」

そこは、「杉原千畝記念碑」の隣り



二階建てのショッピングセンター

一階部分 300坪ほどの小型店



それでも中はゆったりしている

主食である「黒パン(ライ麦パン)」の品揃えは豊富だ
縦割りで陳列



前に紹介したバームクーヘンに似た「シャコーティス」



ホットデリ

キビナイと弁当らしきものが多段のホットケースで売られている

ホットケースの温度は、64.4℃



欧米では、「Hot(65℃以上)is Hot」「Cold (5℃未満)is Cold」は当たり前
デリカの常温商品はない

ボストンの「マーケット バスケット」のショッピングバッグにも「KEEPING HOT or COOL」と書かれている 日本の「常温文化」は否定はしないが、早くチルド、冷凍にシフトしていかないと、廃棄ロスの削減は難しい

私がいつも言っている

「お客の TPOS に合わせたバランスの取れた4(5)温度帯の品揃えと、販売チャンネルの拡大」を図らなければ

くだもの売場

こもりんごと洋ナシ、輸入の柑橘類とぶどう、バナナ



青果売場も下段は加工品

下段右側に「サワークラウト」、左にスープやサラダに使われる「デーツ」

ドイツとロシアの食文化の影響がある

小型店ながら対面販売売場を設置している

これが MAXIMA の特徴かもしれない



サラダの量り売り

マヨネーズベースのサラダと酢漬け キレイに盛り付けている

チルドデリカ(5°C保存のデリカ) 手前を見れば冷蔵ケースの吹き出し口が見える

ありました 中央に「チキン・パルメザン」3品見つけました

これは滞在中に購入予定



ホットデリ

ローストチキンとローストポーク 本来はステンレスの器の中に置かなければならないが、蓋の上に置かれている それだけ、65°Cは商品の経時変化が激しいということだ

精肉売場

ここも生肉と加工品が混ざった売場



購入商品

卵、マヨネーズ、ラズベリージャム、黒パン、スライスチーズ(ゴーダ)、ボンレスハム、ニシンの酢漬け、カット野菜ミックス

カット野菜はどれを見ても鮮度が悪かった

管理が悪いのか、それとも産地からの移動距離が長いのだろうか



後で確認してみると、食費期限の設定が長すぎる

税込み 10.46 ユーロ(本体価格 8.64 ユーロ、税 1.82 ユーロ) 1350 円

消費税 21%であっても物価は安い

ショッピングセンターのサービスカウンターでタクシーを呼んでもらう

不愛想な若い女性のスタッフがガムを噛みながら対応

絶対に断られるか、自分で電話しろと電話番号を教えられるか、のどちらかだと思っていた

以外にも快くタクシーを呼んでくれた

リトアニア人は不愛想だが、本心は優しい

あまり笑顔を見せないようだ

MAXIMA XX

「MAXIMA」 X は、1000 m²(約 300 坪以下)の小型フォーマットで繁華街立地

「MAXIMA XX」 は、2000 m²(約 600 坪)の中型店で、郊外型立地

ヴィリニユス郊外の「MAXIMA XX」

ヴィリニユスの駅から歩いて 20 分ほど



駅の鉄橋を渡る

こんな寂しい道を行くと歩く

スーパーマーケットが好きでなければできないこと



事前には分からなかったが、すぐ前にドイツの「LIDL」
外見から LIDL の2000㎡(600 坪)の新型タイプ
アメリカのフィラデルフィアで見たものと同じだ
空港の近くにもこのタイプの店をタクシーの中から見た
ここは後でレポートします



道の反対側に少し古い MAXIMA XX

MAXIMA XX にしては敷地面積が狭い



2 階建て店舗であった
300 坪 × 2 = 600 坪 (2000 ㎡)
ポロネギ(西洋ネギ)
これは購入した



壁面は冷蔵ケース

ビート



12 時ごろだが、ちょうど納品時間で売場はパレットで塞がれている

精肉売場の多段ケース

パック売りはここだけ

こも加工肉が下段

プライスカードと商品は一致しているが、陳列がごちゃごちゃしている



将来こうした売場になるかも



冷蔵平ケース

対面ケース

MAXIMA Xは生肉の対面売場ない



加工肉とスモーク魚の対面

後ろのバックヤードのスペースは狭い

スモーク魚

ここで「ししゃもスモーク」と「サーモン切り身スモーク」を買う



魚の対面

魚種は少ない



チルドデリ

ここで「チキン・パルメザン」3種類発見

ここで購入して研究するつもりだ



対面サラダは、MAXIMA X の倍の品揃え

前にも書いたが、マリネとマヨネーズベース、オイルのサラダ

ロシア ウラジオストックで紹介したスーパーの品揃えと変わらない



ホールケーキの品揃えがスゴイ

カラフルでよくできているが、カットものはない インストアベーカリーのバラ販売



ドライ食品のアジアコーナー

このメーカーが幅を利かせている



キッコーマンは2倍の価格

2階の雑貨、家庭用品売場 ここでアルミホイルを買う



購入商品

ポロネギ、ベーコン、ドレッシング、ケッチャップ、ピクルス、シシヤモスモーク、サーモンズモーク、チキン・パルメザン 3品、アルミホイル ベーコンは本物であるか見てみたい



これだけ買って、13.38 ユーロ(税込み 1740 円)

消費税 21%込みであるが、それでも安い

「MAXIMA X(300 坪)」と「MAXIMA XXX(600 坪)」の違い

対面売場は 300 坪の 2 倍だが、殆どの商品が冷蔵バラ販売

対面冷蔵販売の商品は、消費期限の表示は不要

すなわち、何日販売しているか分からない

この売り方はロスが少ない

雑貨が 2 階である分、チルド売場、ドライ売場の品揃えが増えている

前に相当稼いだ店のように見える

お客は高齢者の常連客が多く、LIDL よりは客が入っている

それより、LIDL 対策は、店舗が古くなっているため、まず改装が先決のように思う

対面販売は常連客が多いだけに強力な武器になる

明日は、「MAXIMA XXX」、たぶん 6000 m²(2000 坪)くらいのハイパーマーケットだと思う

ここも明日歩いて視察する予定

ヴェリニユスの「LIDL」

ヴェリニユスの Maxima の目の前の「LIDL」

店舗面積は、中通路の平台が一本多いため 3000 m²(1000 坪)はあると見た

アメリカで見た新タイプはこれより小さかったように思う



天井は高いが一層

天井は入口付近が高く左に行くに従い低くなっている

遠近法の効果を狙っているのか



コインデポジット式のショッピングカート

この方法は、客がカートを元の位置に戻すためコストカットに繋がる
入口を入れば右側にインスタアベーカリー
相変わらず安い



ベーカリーの反対側が野菜、果物売場

野菜と果物の売場比率は、1 対2
第2 マグネットに向かうコンコース
食品売場からチルド売場に行く



ドライ食品のナッツ、乾燥フルーツコーナー

段ボールのサイズが揃っているため、キッチンとした陳列

チルド商品の品揃えが拡大されたように思う



豚のラード
皮とラードしかない
味付けされたソーセージ
ソーセージも味付けの時代



ここにも腸詰め用の腸
第2 マグネットから第3 マグネットにかけて
左は冷蔵平ケース



鶏肉の MAP 包装



鶏の「ささみ肉」と「ムネ肉」の MAP 包装

400g1.99 ユーロ、100g 0.5 ユーロ(65 円)

400g2.19 ユーロ、100g 0.55ユーロ(71 円)



豚肉の包装はいろいろ

棚を抜くと大陳しているときは見た目がいいが、商品が減るとスカスカ状態



第 3 マグネットから第4マグネットへ

壁面は冷凍食品

縦長の店なので、出口までが遠く感じられる

名物の冷凍「ツッペリナイ(じゃが芋の肉詰め)」

飛行船「ツェペリン」の形に似ていることからその名前が付けられた

すなわち歴史はそれほど古くない料理



中通路の衣料品売場

この店は衣料品の品揃えが多いように思う

若干間延びしている感はある



財布は9.99ドル
出来がいいので買わせていただいた
臭いを嗅いだらどうやら本革のようだ



かすかに天井が右に傾斜しているように見える
雑貨類とガーデニング用品
電動耕運機 99.9 ユーロ
13000 円の耕運機



電動エアコンプレッサー
電動ポンプ



大型化するハードディスカウント

今まで LIDL はスーパーマーケットの近くに小型店を「コバンザメ」のように出店してきた
出店戦略は変わりがないが、大型化してきている
これはスーパーマーケットにとって脅威だ

購入商品 14.69ユーロ

フルーツジュース、財布、ナッツ、ベーコン、男性用化粧品
化粧品はヘアスプレーだと思ったが、デオドラントスプレー
加齢臭対策にいいか



購入金額 14.69ユーロ

LIDL にはよく買ったほうだ
9.99ユーロの財布で金額が嵩んだ
どんどん在庫が増えていく
次回はヴィリニユスのレストランを紹介します

ヴィリニユスのレストラン「GUSTO Blynine」

lidl の写真を見直して気づいたこと
写真をよく見ると、天井の照明の延長が平台のラインと一直線になっている
床中央の直線と天井の照明も一直線になっている
さらに奥が明るいため、かなり遠く見える
まるで「だまし絵」を見ているようだ

これは計算された遠近法なのか、偶然なのか



次の写真もそうだ

黒い人の部分にラインがクロスし焦点が集まっている

不思議だ もう一枚も



1000坪はあると書いたが、遠近効果で実際は600坪～800坪であったかもしれない

レストラン「GUSTO Blynine」

夜明けの門から旧市街に向かって歩いてすぐ



逆光になったが看板が見えてくる

長女が「パンケーキの店があるから」とラインで情報を送ってくれた

市内に何店舗もある人気店だ

おやじ一人でパンケーキ屋かと思いつつせっかくなので入店してみた

店内に入ると、カウンターでパンケーキとクレープを焼いているスタッフ



店内は満席

それでも一人で8台の焼き器を動かしている

見事！ このオペレーションはスゴイ

パンケーキを積み重ねたオブジェ

ホールは2人で回している

奥にはキッチンがある



満席であったため、席に案内されるまで待つ

その間、まだ片付いていない席に座る客もいる

私も外食の経験がある

これをやられると、スタッフはイラつく

なぜなら、「早く片付けて、注文を取れ」とばかりプレッシャーをかけるからだ

ひたすら待ち続けると、一人なのに窓側の4人席に案内してくれた

待った客はいい席にという気づかいがうれしい

気が利いている



店内のデザイン

カウンターの椅子がオシャレしている

パンケーキメニュー

パンケーキ、クレープ、アイスクリーム、デザート、ドリンク、肉料理、サラダとメニューの幅は広い
写真があるから注文しやすい



肉料理もあるため、グリルチキン(4.66ユーロ)とハッシュドポテトらしきもの(2.69ユーロ)を注文 値段を見るとあまり高くない

グリルドチキン 4.66ユーロ(約605円)

グリルドミンチビーフ 4.66ユーロ

グリルドポーク 4.06ユーロ

グリルドシュリンプ 6.36ユーロ

グリルドサーモン 6.66ユーロ

ホットラズベリージュース

冷たいジュースだと思い注文したが、温かいジュースがでてきた

これは正解



料理ができた

ホットケーキ屋なのにホットケーキは注文していない

グリルチキン

鶏のムネ肉をグリル焼したもの

美味しそうに焼けている

やはりグリルは焼目がついていないと



ハニーマスタードといただく

決して柔らかくはないが、しっかりとした味

グリルポテトとカリカリベーコン

なんだか「あんかけ焼きそば」のような千切りポテト

エクストラでカチャップを注文

ここは、ソース、トッピングは別料金

単品は安いが上のトッピングやソース、付け合わせで付加価値をつけている

ここが安さをアピールするポイント



これが、うまい！

ハッシュブラウンポテトを食べた中で一番惜しかった

外食時代に、アメリカ人が、「カリカリハッシュブラウンポテトにポーチドエッグを絡め、ケッチャップで食べるとおいしい」と教えてくれた

今回はそれ以上だ

メニューを見直すと同じものがあった

リトアニアでも同じ食べ方をするんだと感心

これはもう一度食べたメニュー



これで、税込み9.6ユーロ(約1250円)

店は「粉物」を注文されたほうが利益が高い

もう一軒の「GUSTO Blynine」

ここは、ヴィリニュス駅の中の店



店内の様子

昼のピークを過ぎているので客は少ない

奥に見えるのはキッズルーム

女性、ファミリー層を徹底的に狙っている

ホットジンジャーを注文

生の生姜をすりおろし、はちみつを入れている

これはおいしいだけでなく、体が温まる



ミートボール入りスープとミニホットケーキ

スープは薄味でシンプルな味付け
肉比率が高いため、歯ごたえがしっかりある



ミニホットケーキ

バターが奥に滑り落ちている
シロップははちみつにガムシロップを足したような味



フワッとうまく焼かれている
素朴な味

パンケーキケーキとコーヒー
クレープとチョコを交互にを重ねたようなケーキ
もちっとした食感



フォークの提供方法がユニークでおもしろい
これだけ食べて、10.82 ユーロ(約 1400 円)
ここに店は肉を食べた方が安上がりだな



まあ小腹が空いた時に立ち寄るにはちょうどいい
次回は、3000坪もありそうな大型店「MAXIMA XXXX」を紹介します

MAXIMA の最大店舗の「XXX」

業態はハイパーマーケットで10000㎡(3000坪)はありそうだ
小型店、中型店、大型店を視察する場合は、小型店から見た方が正解だ
大型店から見てしまうと、その印象が強すぎて、小型店を真剣に見なくなるような気がする



黒い外装に店のロゴ XXXX が3つ見える

競合するスーパー「RIMI」のイメージカラーが「赤」に対し、ここは「黒」



2階が吹き抜けになっているのが特徴

2階の「口の字型」のスペースは専門店ゾーン

吹き抜け部分は雑貨と化粧品売場

上から見られても恥ずかしくないよう Gondola 上部は板張りになっている



同じアングルから正面の奥を拡大してみると「青果売場」が見える

周りに油切りをつけた「天ぷら鍋」のような造り

1階の通路を進む

ここからは吹き抜けになっていない

300坪、600坪の店を見てきたため重複部分はコメント避ける



右壁面は精肉売場の対面

マリネーションの肉

マリネーションの肉とフレッシュ肉とは売場が離れている

用途のよって分けているようだ



魚売場の対面

今までの店と品揃えはあまり変わらない

スモーク魚ばかりだ

水槽は、右はニジマスのような魚がプラスされている



デリカ売場は中央に「口の字型」にレイアウトされている

冷蔵ケースでかなり幅広い品揃え

販売方法の殆どが対面売場の量り売り

これは、ロシアのウラジオストックのショッピングセンター内のデリカ売場と同じようだ

かなり冷蔵デリカを強化している



チキン・パルメジャーノ系の品揃えがさらに増えている

これは分析しなくては



ケースの温度計を見ると、2℃

ここがポイント

口の字型全売り場の温度管理は 2℃

たぶん商品はすべてアウトパックではないかと思う

インスタで製造しても、2℃まで下げるのには時間がかかる

店は仕入れた商品を並べるだけの作業

ここはインスタ製造のホットケースのチキン 65℃



寿司売場

巻寿司だけで握りはない



ガリ、醤油、ソースは別売り

フレッシュミート売場

ブロック肉ばかりで日本のようなスライス肉はない



スライサーと真空パック機、ハンドラッパー

作業場はここだけのようだ

冷蔵保管庫

ここに在庫を保管して必要に応じて売場に補充

真空パックで納品されているため、そのまま小さくカットするだけのシンプルな作業



ホールケーキ売場は圧巻

平日なのに、丸いホールケーキだけで50種類ほど品揃え



こんなケーキがズラリ

ケーキが MAXIMA の売りだが、在庫が多すぎる

たぶん日持ちのする「バタークリームケーキ」ではないかと思う

ここにも冷蔵保管庫

ここも店内ではケーキは製造していないと思う

これだけのインストア製造は無理だ



ベーカリー売場

ここもかなり幅広い品揃え

エレベーターのような業務用大型オーブンを設置している

奥のバックヤードを覗くと、生地を成形するなどの作業室は狭い

たぶん、「プレバイク」された、冷凍またはチルドのパンを「リバイク」しているのでは



推測が多くて申し訳ないが、何処の部門もスタッフが少ない

バックヤードもそれほど広くない

アウトパックを中心に「ローコスト化」された売場だ

それでもこれだけのアイテムをそろえられる製造センターはスゴイ

第3マグネットは酒売場

なんと！

日本にはもうほとんどない「宮城狭」と「ニッカ カフェグレーション」がここリトアニアに

これは驚き



ドライ食品売場

下段から3段目まで、殻付きのそば
牛乳売場の下段は、袋入り牛乳



ヨーグルトの下段も袋入り
これも文化だ

レジ前にはこんな機械が

かなりの数が持ち出されている

スクリーンとスマホのような機械

たぶん、これは自分で商品のバーコードをスキャンして電子マネーで会計を済ませるシステムだと思

う
バルト三国のITは進んでいる



セルレジは30台

抵抗なしで使っている

感想は、アウトパック商品をうまく活用して、売場を埋めることで省力化を図っているように思える

購入商品

粉末ソースの素3品、ホワイトアスパラガス、3色プチトマト、カッテージチーズ
他にスープに使える冷凍野菜ミックス



1時間以上店を見たが、まだ見足りない

カウナスのショッピングセンターの中にもあるようなので、再度視察する予定
やはり大型店はおもしろい

殆ど徒歩で店まで行くため疲れる

店に着いても歩き通し 3時間以上は休まず歩いている

それでもスーパーマーケットはおもしろい 次回は、買った商品で料理をつくる

テレビでユーチューブが見られる

演歌、懐メロ、JPOP が見放題、聞き放題

中国語の字幕が出てくることから、台湾または中国でアップされたものだろう

これはうれしい

ブログを書きながら BGM で聞いている

ブログは良好先でまとめて書くようにしている



一人で退屈ではないか？」とよく聞かれるが、忙しくてしょうがない
スーパーマーケットめぐり、観光、料理、洗い物、写真の整理、ブログ、洗濯、読書と毎日充実して
いる 時差ボケが治らず、7時就寝、3時起床が続く

MAXIMA X で買った商品で朝食をつくる



黒パン、スライスチーズ、ボンレスハム、バター
サラダ用カット野菜の鮮度が悪い
日本ではこの状態では売れない



奥の方から取ったが、3月17日製造 消費期限3月24日(23日に購入)
いくら何でも、D+7は長いには
管理が悪かったのか、たぶん棚の在庫分は廃棄にあるだろう
ケーシングのボンレスハムをパックのままカット
そのまま切った方が切りやすい



電子レンジ、オーブン、トースターがないため、すべて電磁調理器とフライパンに頼る
フライパンにバターを溶かす

黒パン、ハムを同時に焼く

2枚はスライスチーズを半分載せる



卵は両面をしっかり焼く

フライパンが古く底に卵はくっつく

サラダにはマヨネーズ 目玉焼きには日本から持参した醤油を垂らす

黒パンのチーズメルトサンドとグリルハムサンド パンはこれくらい焼かないとおいしくない

あまり見た目はよくないがパリパリでおいしい



夕飯 MAXIMA XX で買った食材

一番上がポロネギ どうしても食べたかった食材



魚売場の対面で買った「スモークサーモン」と「スモークシシャモ」

そのまま食べてもいいが、温めた方がおいしい

ヨーロッパに来たらスモークサーモンの切り身は必食

サンマやイワシ、ニシンのスモークもある

オーブン、電子レンジがないため、アルミホイルをクシャクシャにしてフライパンの上に載せる



少し水を入れて蓋をして温める

ポロネギは太くて手が悪い

アルミホイルでぐるぐる巻きにする



このまま加熱したら、フライパンがもたない

たぶん変形するだろう

水を加えて蒸し焼きにする

楊枝を刺して中を確認する

けっこう時間がかかった



ごはんとピクルスを加えて出来上がり

彩が悪いな

ポロネギはホクホクで期待した通りの味
食感は外側はパリパリ、中はしっとり
醤油との相性が抜群でうまい
焦げ目をつけばさらにおいしくなる



インスタント味噌汁



シシャモは、雄と雌のミックス
小さい方が雌で卵を持っている
大きいのは雄で脂が乗っている
雄の方がおいしかった
鮭ではなく鱒のような気がする
バター醤油でいただく
これもうまい

久々の和食を完食

今回は、気になっていた「チキン・パルメジャーノ(パルマ)」の研究
チキン・パルメジャーノは、ボストン、メルボルンから追いかけている

MAXIMA で売られていた「チキン・パルメジャーノ」の研究

チキンに限らず、揚げ物の上にピザのようにトッピングした商品が目だつ

これは付加価値だ



チルド売場でバラ販売されていた商品

上にも別の商品がある

店には「チルド」で納品されたのか、「冷凍」で納品されたのかは分からない

「冷チル」で販売されている可能性もある

3品購入してみた

どれも完全調理済みで、冷たいがそのままでも食べられる

乾燥しないよううまくできている



A 商品 1.39 ユーロ(約180円) チーズ、パプリカ、バジル

B 商品 1.45ユーロ(190円) チーズの上はパプリカ



C 商品 1. 59ユーロ(約210円) ピザソース、シュレットチーズ、バジル
 これが一番高いが、「チキン・パルメジャーノ」に一番似ている
 3品とも200円前後と安い
 物価の安い国だが、この価格だとよく売れそうだ
 チーズの生産国であるため、ふんだんに使えるメリットがある

このままだと冷たいので、フライパンにアルミホイルをクシャクシャにして敷いて温める
 オーブンがあれば簡単に温められたが仕方がない
 下に水を入れて蒸し焼きにする



蓋をしてしばらく待つ
 温まったが下の部分が水っぽくなってしまったため、さらにオリーブオイルを熱して揚げ焼する



間違えないよう元の皿の同じ位置に戻す A 商品 豚もも肉のパン粉フライに、カッテージチーズともう一種類のチーズをトッピング 肉が薄過ぎて何の肉か分からないくらいだが、ボリュームはある

チーズが溶けているため、オーブンで加熱したようだ



B 商品 豚ロース肉にステーキマスターをかけ柔らかくして、唐揚げの衣のようなもので揚げている

右側に脂身部分が見える これも2種類のチーズを使い、オーブンで一度焼きして冷却している



C 商品 鶏ムネ肉にステーキマスターをかけて、ピカタの衣のようなもので揚げている

その上にピザソースを塗り、シュレットチーズを載せ加熱

これはカッターチーズは使っていない パン粉フライではないが、衣と肉はうまく結着している



よく見ると、衣が3種類とも違う

原料によって使い分けているようだ

工場の単品大量生産だからできること
よく考えられている



黒パンに載せて食べる

カッテージチーズをトッピングする発想はなかったが、どれもあっさりしていて食べやすい
乳製品が安いから200円前後で売れる商品づくりができる

後日、残した半分の衣を剥がしてみる 上は「豚もの肉」、右下は「鶏むね肉」、左下は「豚ロース肉」であることが分かった 牛肉は使っていない



残りは捨てずに拍子切りしてスープに入れる 冷凍野菜と粉末ソースでつくるスープ



よくスープうい飲む国だが、チルドのスープ用カット野菜はまだ開発されていない
スープは冷蔵庫の残物処理に大いに役立つ
さらに「チキン・パルメジャーノ」の研究は続けます

ヴィリニユスのスーパーマーケット「RIMI」

「RIMI」はノルウェーのチェーン企業

1977年、ノルウェーの実業家「Stein Erik Hagen」によって、ディスカウント食料品店チェーン「RIMI 500」として設立

1992年、ハーゲンはスウェーデンのグループ、「ICA AB」に販売した

2004年から2014年まで、「RIMI」は「ICA Norge」によって所有および運営されていた

その後、「ICA AB」は「ICA Norge」の全株式を同じくスウェーデンの「Coop Norge」に売却したとある

現在は「Coop」の傘下ということだ

ヴィリニユスのハイパーマーケット「RIMI」

アパートからグーグルマップを頼りに RIMI に向かう

歩いて25分ほど



郊外は建築ラッシュだ

特にアパート、マンションの建築だ

こんなさみしい道をとことこと進む

いつものことだ



ネコヤナギのような芽が膨らんでいる

もう春だ

川を渡ると左手に赤い建物の「RIMI」が見えてきた



ハイパーマーケットと書かれ、営業時間は8時～22時
中に入れば赤色の装飾



「赤」を基調にしているのは、スウェーデンで紹介した「ICA(イカ)」のイメージカラーだ
店内は「ICA」そのものだ
それもそのはず、ICAの傘下であった時期があるため、そのなごりがある
ハイパーマーケットと言っても、ドラッグなど全部合わせて1000坪ほど大きさ



ベーカリー売場 ここで、名物菓子の「シャコーティス(バームクーヘンの原型とも)」を買う
壁面平台の品揃えは、MAXIMAとあまり変わらない



パック済みのデリカ

サラダ類



サーモンロール

同じものだが、手前と奥とではシールが違う

もしや…………

青果売場は第2マグネットと第3マグネットの間にある



裸売りの果物の鮮度が悪い

葉物野菜はリーチンケースで販売

「ディルとわけぎのセット」と「カット野菜」を購入

これは鮮度いい



壁面のチルドのリーチンケース

棚板が6枚入っている

ローゴンドラの冷蔵ケースのエンド部分の扉

これも、ICA の特徴(スウェーデン特集でも紹介した)

冷蔵ケースにはすべて扉をつける主義が徹底している



精肉売場

下段は「豚の耳の燻製」

リトアニアでも「豚の耳」はよく食べられる



冷凍の「焼き餃子」も売られている 粉物文化だ

親切なスタッフ

冷凍食品売場で、冷凍の「ツェペリナイ(ミンチ肉入り芋餅のようなもの)」を購入したが、ソースがついてない そこで、売場の女性スタッフに、「どーやって食べるの？」と聞くとその売場まで連れて行き「これをつけて食べなさい」と薦めてくれた
どうやらそれは「サワークリーム」のようだ

購入商品

左下から、サーモンチーズロール、冷凍ツェペリナイ、サワークリーム、
上に行くと、カット野菜、デイル&わけぎ、シャコーティス、豚の耳スライス



トータル 15.54ユーロ(約2020円)

冷凍ツェペリナイ、サワークリーム

これは後で紹介する



カット野菜

これは鮮度がよかった 小分けして使ってもパリパリしている



3月22日製造 消費期限3月28日 D+6

MAXIMA のものより消費期限が1日短い

リーチンケースで温度管理を徹底していることもあり鮮度がいい

豚の耳スライス

細切りではなく、一口サイズにカットされている

日本では「ミミガー」 沖縄でよく食べられている



スモークサーモンとクリームチーズをトルティーヤの生地で巻いたロール

粉っぽくあまり食感はよくない

ピクルスのキュウリなどの歯ごたえのあるものを入れた方がいいと思う

名物の「シャコーティス」

何処でも売られている



確かにバームクーヘンによく似ているが、角が生えている

上の部分をカットしてみると、年輪はそれほどついていない

ラズベリージャムをかけて食べてみる

少し固めでクッキーのようなだが、あっさりしていて食べるとやみつきになる

しっとりさはないが、ジャムとよく合う



「RIMI」は一回しか見ていないが、スウェーデン COOP の傘下だけあって売場はキチンとしている

「ICA」も「COOP」もスウェーデンを代表する 2 大企業

地元資本の「MAXIMA」にとっては手ごわい相手だ

リトアニアのもう一つの競合相手は、ドイツ REWE 傘下の「IKI」

リトアニア国内シェアはナンバーワンだという

「MAXIMA XXX」で買った商品で料理をつくる

上は粉末スープの素3種類、ホワイトアスパラガス、プチトマト3色、カッテージチーズ



同じく MAXIMA の冷凍野菜とスープの素

水で野菜をボイル



粉末スープの素を加える

これをつくっておけば、残り物の処分ができる チキン・パルメジャーノ類の肉も加える



前に買ったベーコン

パンチェッタのようなものではなく、普通のベーコンであった



これを拍子切りにする
ポロネギの残り半分



コトコトと 30 分ほど煮込む
出来上がり
豆やごはんも入っている
スープが少なかったのので後で足す



ホワイトアスパラガス
旬は 5 月、6 月だが、今は一年中売られている



見事なホワイトアスパラ
ピューラーで丁寧に皮を剥ぐ
ずいぶん前に、フランクフルトを旅行した時もホワイトアスパラガスを買ってポイルした

皮むきは私の担当であったが、いい加減に皮を剥いて筋が残り、響蹙を買った記憶がある
それ以降、ドイツに行けば必ずホワイトアスパラは食べるが、そうした失敗はなくなった



サイズが長い太い元の部分をカットし、フライパンでボイル
剥いた皮も一緒に加えた
茹で水はいいダシがでる
とっておいて後でスープに加える
沸騰してしばらくすれば出来上がり
茹で加減は、私は食感が残るようにしている
ドイツのレストランで食べたものは、缶詰と同じくらいの柔らかさであった
それも甘味が出ておいしかった



「RIMI」で買った商品
内容は前に紹介した



冷凍の「ツェペリナイ」は皿に移し、しばらく解凍しておく

サワークリーム

試食してみると濃厚なクリームのように、酸味はあまりない



ディル&わけぎ

鮮度が抜群にいい

これは正解だった

ボイルした「ツェペリナイ」のサワークリーム、刻みトマト、ディル、わけぎをトッピングして出来上がり



2種類のソース

アスパラには「マヨネーズ」

ツェペリナイとスープに「サワークリーム」

これに生野菜には「カッターチーズ」を使う

乳製品が豊富で安い

リトアニアは酪農国

前にも書いたと思うが、イタリアに原料チーズを輸出している

イタリアから高いチーズを輸入するより、バルト三国から輸入したほうがずっと安い

「ツェペリナイ」の感想

芋餅の中にハンバーグが入ったようなもの

ハンバーグには結構塩味がついている

溶けて温まったサワークリームはホワイトソースのようになる

東洋人からすれば、ダシの味が欲しいかな

水餃子にサワークリームをかけたような物足りない味



後でレストランの表に貼られてメニューを見ると、ベーコンを使ったホワイトソースがかかっていた
やっぱりソースが必要であった

実際につくってみると物足りない部分も分かった

いろいろと勉強になった

今回は、スーパーマーケット「IKI」を紹介します

ヴィリニュスのスーパーマーケット「IKI」

「IKI」

リトアニアのスーパーチェーン「IKI」の運営会社は「Palink」

「Palink」は、兄弟 George、Oliver、および Nicolas Ortiz によって設立され、
最初の店舗は 1992 年にリトアニアのヴィリニュスにオープンした

リトアニアが独立した 1 年後である

2005 年、Palink は同じバルト三国の「ラトビア リガ」に初出店

2014 年、Palink はラトビアのすべての IKI 店舗(51 店舗)を地元企業の “Mego” に売却

同社は現在、70 以上の都市で 240 店舗以上の「Iki」「ki Cento」、および「Iki Express」と店舗を
運営しており、

リトアニアでは「MAXIMA」に次ぐ大きい食品小売業

現在は、ドイツ「REVE」の傘下になっている



ヴィリニュス駅前にある「IKI」

MAXIMA に向かう途中に見かけた
野菜の鮮度はいい



葉物売場

ドレッシングが付いたトレー入りサラダは販売されていないが、煮込み野菜用のセットはある



ナッツの量り売り

リーチインのチルド売場

ここも6段の棚板を使用



ホットデリと魚売場

MAXIMA や RIMI と変わらない

手前から、ホットデリ、鮮魚対面、スモーク魚などのチルド商品

リトアニアの生鮮売場のスタイルだ

生魚とスモーク魚



チルドのレディミールはここが一番充実している
弁当のようなもの



揚げ物など
スープ、サラダ



パンの品揃えも多い
酒売場 ウォッカの品揃えが多い



日本のニッカも

いい値段だ

アイスクリームを買って公園で食べる



購入商品

水の他に、穀物パン、ベリージュース、揚げ物のレディミール(コロツケのようなもの)



合計 7.61 ユーロ(約 990 円)

前から気になっていたパン屋

歴史がありそうだ



円形のパンと楕円のパン

ナーンのようなパン

しっかりとした歯ごたえで、噛めば噛むほど味が出る

スープや飲料と食べないと喉を取らない



以上、リトアニア ヴィリニユスの「MAXIMA」、「RIMI」、「IKI」の3社を紹介した
地元独立系の「MAXIMA」を集中的に見たが、3社の大きな独自性の違いはあまり見られなかった
店舗数が拡大すると、独自性が出しづらくなる

バルト三国の企業は今後どう独自性を出せるのが課題のようだ

「RIMI」はスウェーデンの「COOP」、「IKI」は、ドイツ「REWE」の傘下と潤沢な資金を持っている

「MAXIMA」は、ポーランドに500店舗持つ企業を買収して、1000店舗体制を確立したが、今後どう
成長していくのか

オランダの巨人 アホールドも MAXIMA を狙っているはずだ

今後の動きを見守りたい

スーパーマーケットを優先したため、ヴィリニユス観光が後になりました

バルト三国 リトアニアの概要

- ・正式名称: リトアニア共和国
- ・面積: 65300km² 北海道の約80%
- ・人口: 285万人(2016年推計)
- ・首都: ヴィリニユス
- ・民族構成: リトアニア人 86.7% ポーランド人5.6% ロシア人4.8%
そのほか、ベラルーシ人、ユダヤ人、カライメ人など
- ・宗教: キリスト教 ローマカトリックが殆ど、その他はロシア正教など
- ・言語: リトアニア語

ヴィリニユスの概要

機内誌の地図でリトアニア ヴィリニユスを確認すると

ポーランド ワルシャワ、リトアニア ヴィリニユスは、ロシアとドイツの中間地点

どちらに行くにも「通り道」であった事が不幸の始まり

それだけに、ロシア、ドイツの影響を大きく受けた歴史がある

1990 年、リトアニア独立宣言

独立してからまだ 28 年しか経っていない

2004 年、EU 加盟



(機内誌の地図)

ヴィリニュスはリトアニアの首都

バルト三国の中で唯一内陸に開かれた町

特徴は教会が多い町

まるで「教会の展示場」みたいな町だ

時間があればゆっくり教会巡りがお勧めだが、私のテーマは「スーパーマーケット」と「日本人が関係した世界史」

「杉原千畝」が主になる



今回借りたアパート 一泊 5000 円と格安

宿泊費、外食費、物価が安いので、観光地として人気が高まっている

番号を入れて門を開ける

番号を合わせて、部屋の前のロッカーを開け鍵を受け取る

鍵の返却はロッカーに戻す

結局、管理者とは一回も顔を合わせていない

タオル交換と掃除は週一回

これの方が気楽でよい



ヴィリニュス旧市街探索

観光目的ではないので後回しになったが、簡単に紹介します

「円形要塞」 アパート近くの城跡 17世紀に発砲用の要塞として建てられた、平城の空堀



1503年、タタール軍の侵入に備えてつくられた門と城壁が残る

「夜明けの門」

今回は、旧市街からは少し離れているが、駅に近いこの辺に宿を取った

9つあった門だが、現在はここ一つだけ残っている

9つの門は戦略的に意味があるらしい

ここだけ改築されキレイになっている



左の古い建物の窓 歴史を感じる

門をくぐる

建物の中に入ることもできるが入らなかった



裏側から見た夜明けの門

よくガイドブックに挙げられている写真



拡大してみると、こんなマークが

ローマカトリックの影響か

さらに進むと、右側に「聖三位一体教会」と修道院

ウクライナ・カトリックという宗派らしいが



ここにも

こういう印をつけたがるようだ

聖霊教会

ピンクの建物から、ロシア正教の中心的教会



祭壇前には 1347 年に殉教した3聖人の遺体が並んでいるという
こんな道を進む



聖カジミエル教会
1604年、イエズス会によって建てられた
屋根に大冠がを頂く

Dziugas(ジュガス)

リトアニア産のチーズを販売するチェーン店

実はリトアニアはチーズの産地

イタリアのチーズの50%は、リトアニア産を原料に使っているらしい



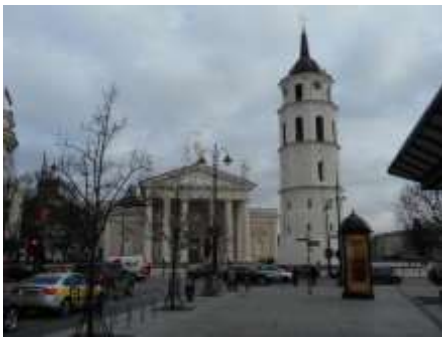
スーパーマーケット「RIMI」の小型店
スウェーデンの「COOP」の傘下

市庁舎

多くの道が交差する場所に建てられている



王宮 代々のリトアニア大公が住んだ白亜の宮殿
鐘楼と大聖堂



隣の王宮
すべて建て直されたものなので新しい



こんな太陽のマークが付けられている
銅像



王宮の右の丘の上には「ゲディミナス城」

かつての城壁の塔

現在は博物館になっている



上に登ろうとしたが通行止めで諦める

ヴェリニユスの街は城壁で囲まれた町で防御は固かったという

「3つの十字架の丘」

この丘の上で7人のフランシスコ会の僧侶が殺された

それを記念して建てられた

教会に興味のある人は、ゆっくり教会めぐりをするのもいい

ローマカトリックのクリスチャンが多いことから、教会の建物にもその影響が見られる

ロシア時代はピンクの教会



こんな通りを進む

市内の地図

こうした地図がいろいろなところに貼られていて、自分のいる位置が確認できる

どこのヨーロッパの旧市街も歩ける範囲だ



似たような教会で多くて名が分からない



川を渡れば「新市街」 今回の目的の一つである
「杉原千畝記念碑」まで歩いて向かう



ここから「日本人が関係した世界史」になります
今回は「杉原千畝徹底研究」これは別に特集します

ヴィリニウス市内をブラ歩き ②

カウナスからヴィリウスに移動して1泊して帰国する
時間があつたのもう一度旧市街を散策



広場で花と果物が売られている
車を横付け



すぐ近くのアジアンレストラン「SOYA」
日本人の経営ではない
ピンボケで申し訳ない
外の写真は「弁当」
エビチリは人気メニュー



「パッタイ」のようなものが貼られている
早速中へ入る



まずドリンク

「グリーンティー ジンジャー」なるものを注文

寿司のメニューは豊富だ



ラーメンらしきものも

ラーメンと寿司盛合せを注文

グリーンティー ジンジャーがでてきた

「ジャスミンティー」であった



名南部鉄瓶のようなもの

出来映えからして、たぶん日本で製造されたものではない

造りが雑

ラーメンらしきものが登場



ラーメンというより、麺入りチキン唐揚げスープ
豆腐とわけぎ、きくらげ、キュウリ、半熟卵
それに鶏ムネ肉の唐揚げ ソースを上にかけてある
ラーメンではな「ビーフコンソメ味のスープ」の部類だ
麺は少なめ
まずくはないが期待と違う
寿司が心配だ
それでもよく考えてつくられている
「EMPTY DISHES」



だいぶ待たされたが、寿司盛合せが登場



中巻 8 貫に握り 4 貫
裏巻きの表は 4 種類のトッピングと手が込んでいる
ちょっと盛り付けのセンスに欠けるが、
ここで驚き！
口に含むとシャリが温かいのだ

中巻は海老天、アボカド、キュウリの裏巻き
うまく巻いてある



マグロ、サーモン、ボイル海老、ウナギの握り
これもシャリが温かい
さらに驚き
この赤紫色をした醤油



スーパーで 550 円～600 円程する「キッコーマン醤油」
ボトルを透かすと赤紫だ
醤油の鮮度もよくおいしかった

ただ米が違うためパサつきはある
「EMPTY DISHES」



デザート、コーヒーは頼まず
会計は、18. 86ユーロ(2600円ほど)
日本食は高く売れる

さらに街を散歩する



MAXIMA の配送車

大聖堂



アパートに戻る

気になっていたリトアニアチーズ専門店「DZIUGAS」



店のロゴ



店内はカフェも併設した「グローサラント」
天井にもロゴマーク シャレた店だ



チーズ



前に下見して、上の袋入りの商品をお土産に買って帰る予定であった
熟成期間によって値段が違う



12カ月、24カ月、36カ月を購入
帰国してから食べ比べる予定
肉の加工品はダメだが、チーズは日本に持ち込める



3点合計 7.04ユーロ(約900円)
日本に帰りみんなで試食してみた
「36カ月のチーズ」は別格
イタリアの「グラナ・パナード」の熟成期間は12カ月
「パルメジャーノ・レッジャーノ」でもほとんどが24カ月熟成

アパートへ戻る



滞在中、殆ど雨が降らず穏やかな日々が続いた
観光目的ではないため、
ガイドブックで紹介されている「丘の上の十字架」や「トラカイ城」にはいかなかった
「スーパーマーケット」「レストラン」「杉原千畝」に注力した

ヴェリウスに変わった地域がある
アパートからそれほど遠くないため行ってみる
「ウジュピス」とい地域だ
「川の向こう」言う意味

そこにある「人魚の像」を見れば幸せになるという
幸せになりたいため疲れているが行ってみる
アパート近くの円形城の脇を通り坂を下る

MIRI に向かう途中通った道だ



左にゲディミナス城、右に3つの十字架の丘が見える

この丘もユダヤ人と関係が深いようだ



毎週木曜日に開催される市場の施設
この橋を渡ればウジュピス共和国
川に囲まれた地区



地図



壁に何やら



共和国憲法が各国の言葉で書かれている
日本語も
光の加減でどうしても自分が写ってしまう
読んでみると、大したことは書かれていない



こんな古い看板も



中央広場
白い教会



その下に「人魚の像」を発見
みんなここを目指して、カップルが来る
拡大してみる



さらに拡大すると、ピンボケ
残念！



これを見れば幸せになる

一応、人魚の像を見たので満足

疲れたのでアパートに戻る

途中の昔の地図

周りを壁で囲い、9つの門があった事が記されている 今残っているのは「夜明けの門」ただ一つ
それだけ堅固な街であった事が分かる



空堀をぐるっと回る



曲がり角フェチとしては、どうしてもこの分が気になって仕方ない
スーパーマーケットも角部分は必ずチェックする

この日の食事

毎日外食をしているわけではない
冷蔵庫の残り物を使い料理をつくる
前に買った「鶏のもも肉のスマーク」



ぶつ切りにする

残ったスープに入れて煮込む

このスープ、継ぎ足し継ぎ足しで世話になった



鶏の煮込み料理ができた

トッピングにサワークリームとわけぎ、ディル

これがおいしかった

残り野菜を使ったサラダ

カット野菜、前に茹でておいて保存しておいたホワイトアスパラ、トマト

ホワイトアスパラはマヨネーズで、他はハーブドレッシングで



これも前に買った「ニシンの酢オイル漬け」

ヨーロッパ、ロシアでは非常にポピュラーな料理



骨を取ったニシンと玉ねぎの酢オイル漬け
これをごはんとワサビ醤油でいただく これもうまい



料理三品が出来上がった



フルーツヨーグルト



ジャムの入った折り目を手前に傾ければ、手を汚さずヨーグルトにジャムがかかる仕組み
一日一食は外食、2食はアパートで自炊
外食が安いので、なるべくいろいろ試してみたい

「ZYDU g」ユダヤ通りのレストランで昼食



その中のレストラン「Lokys」 ロキス

入口には熊の彫り物

ここは、鹿、イノシシ、ビーバーなどのジビエ料理が食べられる

英語は通じる



レストラン内の様子

テーブルクロスとナプキンがセットされているため、高級レストランのイメージだ
メニュー

鹿かイノシシか迷う

スタッフにどちらがいいか聞くと、鹿にしておきなさいとの答え

お任せ赤ワインと、名物のピンクの冷製スープと鹿肉のステーキを注文



「シャルティバルシチェイ」

ビーツ、ケフィールでつくる冷たいスープ

トッピングはディル



ボルシチの冷たい版
量が多いためお腹が冷える
温かいポイルポテトがついてくる



それを冷たいスープの中に入れる
これがおいしい
「鹿のステーキ」ができた



これもポテトの上に盛られている鹿肉のステーキ
塩味のシンプルな味付け 見事な盛り付け
手前はフライドポテト、左はマッシュルームのソティ、奥はリンゴのソティ

ミディアムで注文
ナイフを入れると赤ワイン色の肉汁が流れて出る
2種類の部位 場所によって味が違う



けっこうお腹いっぱいなのでデザートは入らない
コーヒーのみ



会計は30.5ユーロ(約4000円)

近くの建物のドアノブ みんなが触るのでメッキがはがれている

ゲッターの地図



ヴェリニユス最後の夕食

前を通るたびに気になっていた店



「California Tapas & Wine」と訳の分からない看板がついている

カルフォルニアタパスなんて聞いたことがない

メニューを見るとシーフードの店のような

怪しげだが気になる

中を覗くとバーカウンターが見える



中に入るとイギリスのパブのような

食事をするには失敗かなと思った

窓近くのいい席に案内された



広場の銅像

子どもが遊んでいる

メニュー

生牡蠣が気になってしょうがなかったが、明日は帰国

もしものことがあったらと思い加熱ものにした

「コールスローサラダ」と「ホタテのグリル」を注文



「カンパリ&トニック」を注文

今まではお任せワインを注文していたが、今回はカクテルにした

カンパリとトニックの苦みが好きだ

案内された時は花瓶が置いてあったが、この写真には花瓶がない

実は、コートを手ハンガーにかけようとしたところ、何の拍子かテーブルクロスを引っ張り、花瓶を床に落とし水浸しになってしまった

幸い花瓶は割れなくて済んだ

テーブルクロスと張り替えたり、床の掃除は黒服のマネジャーらしき人が処理してくれ恐縮した

これはティップが必要

コールスローサラダがでてきた



キャベツのコールスローだと思っていたが、見たことのないサラダがでてきた

これがすごかった

千切りのものを食べてみると、「セロリ」と「リンゴ」は分かるが、もう一品が分からない

食べ進めるに従いどうやら「チコリ」のようだ

さらに「くるみ」と「生のぶどう」は温かい

フライパンで炒っているようだ

このバランスがとても良い
この店を舐めていたようだ



次に「ホタテのグリル」ができた



キレイな盛り付けだ

トッピングの赤いものはパリパリの生ハム

たぶん油で揚げたのでは 下はマッシュポテロにグリーンアスパラが敷かれている



このホタテの大きさに驚く

普段日本のスーパーマーケットでは半分に切ったものしか見ていないため、大きなホタテ貝柱に
飢えていた



中は半生で刺身でも食べられそうだ

EMPTY DISHES



まだお腹に余裕があったためマンゴのデザート注文



マンゴムースのようなもの

盛り付けもキレイだ

ここもパリパリオレンジが添えられている



支払い額 35 ユーロ ティップ 5 ユーロで合計 40 ユーロ

レシートを見て気づいたこと

カンパリ 4.3 ユーロ、トニックウォーター3.5 ユーロ 合計 8 ユーロ

カクテルは意外と高い



帰国後、コールスローをつくってみた

チコリの新しい食べ方

チコリの芯の部分は捨ててしまうことが多いが、千切りすれば全部使える

チコリ 2 個を千切、6cm幅にカット 2 個(そぎ切りし千切り)、リンゴ四部の一千切り

コールスロードレッシングと和える



食べる直前に合えないとシナっとしてしまう

これはもうシナっとしている くるみとオーストラリア産のぶどうを添える

今、スーパーで売られている 2 色のぶどうとサラダはよく合う

ビビンバ丼、ワカメスープといただく

ビビンバの具はかみさんが野菜を茹でてつくった 好評であった



リトアニアから帰国

最終編です

長〜い、長〜いブログに付き合っただきありがとうございました

数えてみたら 28 本もありました 殆ど病気

カウナスのビルに書かれた印象に残った絵

2 件の食料品店が書かれている



右側の一件目

一緒に考えてみてください

こちらから店内を見ている人はどんな人？



2 件目

生産者と店のスタッフ、自転車にを引く客
笑顔でだれを見ているのか？



ヴィリウス空港に向かう

お茶漬け麺

朝食は簡単に日本から持参した「お椀でつくるどんべえ」にパックご飯を入れた

時間がないため、ごはんを熱湯を入れて、しばらくしてお湯を切り、さらにインスタント麺とスープ、お湯を加えた

サラサラといただく 奥は残り物のキュウリのピクルス

これがなかなかおいしい



駅に向かう途中、誰かが与えた餌を鳩が食べている

その中でも、餌を食べられない鳩が2~3羽いる

餌の中に入れてもらえない鳩

動物の世界も大変だ



早朝の空に「十字の飛行機雲」

こんなものは見たことがない

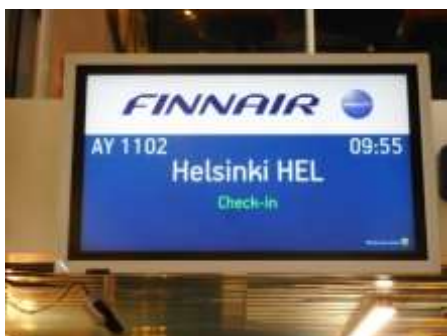
これは珍しい

ヴァリウス空港



ヘルシンキ空港に向かう同型のプロペラ機

ヘルシンキに向かう



ヘルシンキに新しくできたターミナルの「フィンエアのラウンジ」

ホットミール



タブレットでソフトドリンクを選んでタッチすれば、手前の蛇口から飲み物がでる
ストップを押さないと出っぱなしになってしまうが

こんな時代

カクテル



サラダときのこのスープ、焼肉、ハンバーグ

手前の赤身肉の煮物は「トナカイの肉」のようだ



ハンバーグが赤い！

焼けていない！

レア肉ではなく、ビーツを使ったベジタリアンハンバーグ



ヘルシンキから東京 成田空港へ向かう



フィンエアーの機内食

そばはうれしい

大盛が欲しい



前にもこんなスクリーンが出てきた

フライトマップの画面

2回目の朝食 あまり食べなかった



無事地元のスカイツリー駅に到着
季節ごとに変わる絵 さくら満開の季節



長いブログに付き合っていたいただき、ありがとうございました

次回は、北京、上海 SIAL 展示会

さらに、スペイン マドリッド、ポルトガル ポルト、それに「クリスチャーノ・ドナウド」が生まれたマデイラ島をレポートします

スーパーのピンゴドース、コンチネント、それにポートワイン、マデイラワインも

日本人に関係した史跡もある お楽しみに ゴールデンウィーク楽しんでください