

## 城取博幸の

### ドイツ フランクフルトのスーパーマーケット見聞録

NO 132

2019年 10月

城取フードサービス研究所

城取 博幸

#### 成田～フランクフルトへ

搭乗時間を1時間間違えてしまった

名前を呼ばれて気づき慌てて搭乗機へ

いつもの行き先案内表示の写真が取れなかった



3時間も前に空港に行っていたのだが

JALラウンジで朝食

名物のカレーは食べない

なぜなら長時間のフライトでお腹が重くなるから

#### 一回目の機内食

「若鶏とキノコのフリカッセ」



フリカッセとは「白い煮込み料理」

玉ねぎ、きのこをバターで炒め、味付けをして生クリームを加えたもの

これから洋食の洗礼を受ける



2回目の食事は「吉野家の牛丼」

すっかり名物になった



2段に分かれている

駅卵、生姜と唐辛子を加えて出来上がり



蓋が邪魔で食べづらいため、四隅をたたむと食べやすい

エコノミークラスの非常口席はおもしろい人が多い

前回はアメリカで活躍している日本人医師

今回は沖縄石垣島の有名な食堂の社長

降りる1時間くらい前から会話を始めると煩わしさはない

そうでないとずっと気を使うことになるからだ

## 夕方フランクフルト空港に到着

タクシーで駅近くのよく使うサービスアパートへ コーヒーが 24 時間無料サービスで助かる



大きなベッドだが、いつも端の三分の一しか使っていない

キッチン付き



調理器具、食器も揃っているため自炊もできる

デッシュウオシャーも



ただ問題は外の景色

床の絨毯の模様 まだ三菱が頭から離れない



## 問題発生

トイレのボタンが壊れてしまった 手を入れれば使うことはできるが

翌日フロントに言って直してもらう 明日はM氏と合流してフランクフルト市内を散策

食べ歩きツアーに申し込んでもある 楽しみだ

これは少しずついろいろ食べられるメリットがある

## フランクフルトの生鮮市場「クラインマルクト市場」

また長くなりますので簡単に

この市場を見るのは2回目



なぜかアメリカ「Lamb Weston」の冷凍フライドポテトの箱が落ちている

市場の案内図



## メイン通路

上の中二階部分がレストラン しっかりとした鉄骨を使っているため、支える柱が一階にはない

上の中二階のレストラン

こう使えば狭いスペースでも市場と外食が共存できる



2階からの景色

2階の魚屋



対面の魚

一階入り口の花売場 日本も最近そうだが花売場が広い



見事な種売場 くだもの売場 歴史を感じる売場



食欲をそそるカラコンと陳列

きのこ売場



ポルチーニ茸も

## 肉売場



常温で販売しているソーセージ  
人気のソーセージショップ 昼は行列  
名物の白髪のおばちゃん  
手際も愛想もいい



ソーセージのハーフとパン  
マスタードもついてくる  
手で食べられるよう紙ナプキンが巻かれている  
ケーキ売場  
いろいろあり美味しそうだ



見事な盛合せ 20 ユーロ  
盛られている金の皿もいい

お買上げ  
紙の箱にピッタリと入る



隣のカフェでいただく

M女史と一緒に食べるが食べきれない

残りは彼女が持ち帰るが、箱が傾きたぶん原型は留めていないと思う

どうしたかはあえて聞かなかった

前にバーデンバーデンの混浴風呂のマナーを教わった包丁屋さんの日本人店主

最近、ドイツの新聞一面で紹介されたと話してくれた

お元気であった



読めないが記事がギッシリ

カウンターで日本茶(4ユーロ)を飲みながら世間話をする

2時からフランクフルトのレストラン、専門店を食べ歩くポッピングツアー

次回は恐怖のフランクフルト試食、試飲地獄を紹介します

### フランクフルトPOPPINGツアー

4時間近く飲んだり食べたりする「食の荒行ツアー」

人気が高くなかなか予約が取れないが、M氏が苦勞して日本から予約してくれた

一人9000円くらい

幸いにも英語ガイドと我々2人の独占ツアーとなった

長いので2回に分けて簡単にレポートします

当日はあいにく雨

観光案内所に2時集合



## 1 件目

タクシーで財を成したアラブの富豪の宮殿らしい



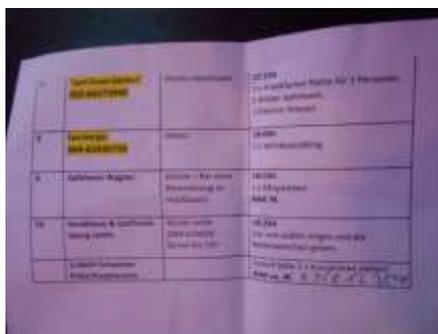
建物のカフェ奥に進むと黒いカーテンが  
黒いカーテンを開けると中はシガーバー  
高級な酒も置いてある



なかなか入れる場所ではない  
ここで柑橘系のカクテルを一杯



ガイドの持っている秘密のプランを見せてもらった  
これはなかなか見せてもらえないと思う



なんと 10 件の予定が入っている

興味のある方は拡大すれば店名が分かるが、事前予約なしで料理や飲料を提供はしてくれない  
と思うが

## 2 件目

高い塔を過ぎて



チーズ専門店へ

チーズに合うワインも品揃え



チーズの量り売り

ガラスの蓋がされている

今日試食するナチュラルチーズ



外のテラスにスパークリングウォーターと料理

サワーブレッドの上にサイコロカットのりんご、くるみとチーズ  
これがあっさりしていておいしい これはアリだな



### 3 件目

露天商が並ぶ通り



この八百屋はタイヤの付いたカーハウスのような車を2台連結

3件目のレストラン



すでにアメリカ人の団体が出来上がっているらしい  
カウンターに置かれたメンチカツのようなもの  
見てしまった限りは食べないと



ここのメニューはロングソーセージとポテト  
ソーセージはよくあるドイツソーセージ  
これも追加で



メンチカツは衣が薄くつながぎが少ない  
これは正解

4 件目

ゲーテの像



証券取引所前の牛の像  
角を向けて戦闘態勢  
強気相場の象徴

熊の像

頭を下げて防御の態勢  
弱気相場の象徴らしい



古いように見えるが新しいカフェ こんな通りを通り



4 件目

加工肉販売とレストランのグローサリート

ここはフランクフルトでは有名店 常に客が入っている

オーナー家族



名物おばさんらしい すばらしい内装



奥のレストランメユウ

ポテトサラダ

串に刺されているのはポイルポテト

下はバジルなど緑野菜のソース



バックヤード

天井のデザインも素晴らしい

グローサラントを見習うのであればここは必見



5 件目

有料のトイレカー オクトーバーザフェスのシーズン



何やら有名なホームレスらしい

ストリート



この辺は「ショーベンクサイン通り」であったが、壁にこんな絵が描かれたことで減ったらしい

## 5 件目

午前中に見学した生鮮市場



ここはナッツの試食をさせてくれた店  
ここでフルーツにジュースを一杯  
ソーセージ屋は相変わらずの行列



午前中に買ったケーキのアソートは起こり1個

ここは午前中も見したが、誰もおらず不気味であったので下に降りなかった  
週に何回か市民が釣った魚をここでさばき販売するらしい



魚とレストランのグローサリの店

ここは前回入り、確かイワシかニシンを食べた記憶がある

### 大聖堂

ここは前に入ったので遠慮する



ここまで5件

足も疲れて来たし、お腹もそろそろ一杯になってきた

次回はメイン川を渡った川の反対側を紹介します

さらに「食の荒行」続きます

### フランクフルトPOPPINGツアー ②

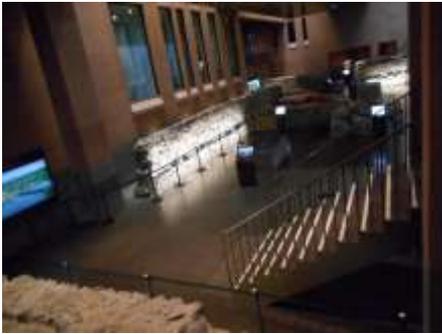
創業は古いらしいが建物はまだ新しい

フランクフルトの街は第二次世界大戦の空爆で殆ど廃墟になっていた

日本と同じだ



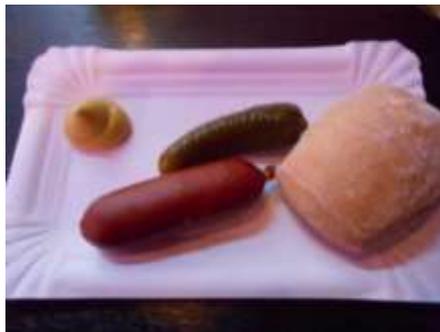
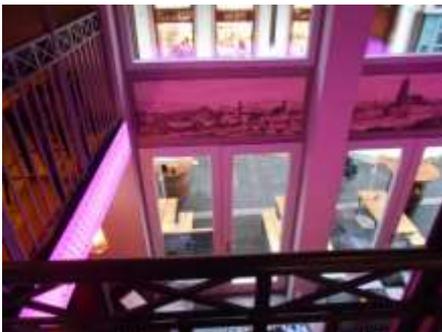
焦土化したフランクフルト  
フランクフルト歴史博物館の展示のジオラマ  
振り時代の石積みの跡



6件目のレストラン テントの宣伝



アップルワインのティスティングセット これは飲んでいない  
店内はピンク色  
2階の席で



ミートソーセージ2種類とパン ポークに比べしっかりとした歯ごたえ  
パンは遠慮した

### レーマー広場

観光客が必ず訪れる場所 ここも建て替えられたもの  
フランクフルト 駅からも歩ける場所



その近くの古いレストラン「ハウス・ヴェルトハイム」

1479 年に建てられた歴史的建造物

ここは幸運にも焼けなかったらしいが、老朽化のため改装されているようだ

ここは予約がとれるか分からないが行っておかないといけないな

マイン川を渡る



自動運転の車が見える

### 7 件目



## アップルワインの店

郊外にリンゴ畑と醸造所を持っているらしい



ここもツアー客でいっぱい その中でアップルワインを一杯

## 8件目



どちらの看板か分からなくなった  
中庭のあるオシャレなレストラン



りんごを絞る機械 ここでもアップルワイン



ここで、さらにコレ？

ピクルスとサワークラウト

サワークラウトは最近浅漬けに変わってきている

まったく発酵させないピクルスのような酢漬けもスーパーで売られている



少しずつ試食

残りはガイドが食べた さすがに「I can not eat any more」だ

途中、前に来たことがあるドーム状のスーパーマーケット「REWE」の前を通る

9件目



ここは白を基調としたオシャレなレストラン

ここではチョコレートムースのようなデザート

一口食べてガイドに渡す



## 10件目



ワインバーのような店

ここは、あんずのようなフルーツが入ったカクテル

これはデザートだとガイドは言う



これで10件制覇

もう歩けない、食べられない、飲めない

思い出に残る個人ではできないいいツアーであった

人気の理由が分かる

「ここからタクシーでホテルまで帰りたい」とガイドに言うと

「電車で元の場所まで帰りましょう」と電車代を払ってくれて元の場所に戻り解散

ガイドとしたら元の場所まで安全に届けてツアー終了ということだ

電車代のことを考えれば2人でチップ10ユーロは少なかったと後で反省

フランクフルト中心部の「ツァイル通り」



ガラス張りのショッピングセンター 真ん中に穴が開いている  
青空が見えている



筒状のガラス建築

ショッピングセンター内の飲食ゾーン



中に入っている「REWE」

記憶が正しければ、前に見たときは高級食料品のグローサントであったような気がするが、今は  
REWE

高級感はありません

入口からイトインスペース

最近ヨーロッパではこのスタイルをよく見かける



青果売場

季節のイチジク

隣はりんご 段ボールをうまく使っている



カット野菜は上段だが品切れが目立つ  
平ケースのスープ  
透明トレーであるため中がよく見える



カットフルーツはカップ入りのハンディタイプが主流  
生のココナッツも販売  
青果売場のRTH商品



惣菜売場は入口付近にレイアウト  
量り売りの惣菜  
本来はホット商品であるが、冷蔵で販売されている  
奥はサラダバー  
安全性を考えればこれはアリかな

チルドサラダ量り売り



寿司と点心、麺類 餃子や焼売は寿司売場で品揃えされている  
対面ホットデリ

右はシュバルツハクセ(骨付き豚すね肉のロースト)



一等地にサンドイッチとサラダ売場  
チルドスナッキングの代表メニュー  
昼に売れる商品を優先的に大量製造

蓋を開けたままのサラダ

てんこ盛りMD、カラコンMD、高鮮度DMができています



サンドイッチの陳列は見事  
2品買えばヘルシーなランチになる  
丸いパンのサンドイッチ  
インスタ製造のようだ



チルドのアウトパックのサンドイッチ BLT

10月3日視察 消費期限 10月7日

購入時点でD+4



肉売場

加工肉売場はSKUが増えている 名物のソーセージはロングから2本入りパックへ  
「Ja!」はPB商品 ハードディスカウントのような段ボール陳列



さらにハーフカット かなり買いやすい量と価格になっている

右下はスライス



## パン売場のバラ販売



### ロングライフパン

消費期限は 10 月 22 日まで 常温約 20 日間

チルド売場 サワークラウトの品揃えは豊富

浅漬けタイプも

日本でいえば漬物売場だ



容器が樽状になっているクリームチーズ

レジアウトのダンキンドーナツ



トッピングの上手だ

## REWEの感想

- ・鮮魚の対面売場は見られなかった
- ・青果、くだもの売場のカット野菜、カットフルーツ、スープは充実している
- ・ソーセージのSKUが増えて買いやすくなった
- ・強力なデリカ売場 ショッピングセンター内のスーパーであるため、即食系の品揃えが充実

- ・精肉売場、パン売場は店の奥にレイアウト
  - ・付加価値の高い、即食系の商品を店の頭にレイアウトした
  - ・イートインは入口付近
  - ・ドライ食品はコモディティ中心で高級品は品揃えされていない印象
- 次回は、ケルン アヌーガ(食品)を紹介します  
飛び飛びのブログで申し訳ない

## ドイツ ケルン アヌーガ展示会 1日目

フランクフルト駅からケルンメッセ駅へと向かう

アヌーガ期間中は、ケルン、デュッセルドルフのホテルは価格が跳ね上がる  
フランクフルトから電車を使った方が安上がりになるからだ



フランクフルト駅構内のサンドイッチ、ロースト肉専門店

なんとタルタル(牛肉ミンチ)バーガーとサンドイッチを売っている

大丈夫なのか？ さすがに生食に慣れている日本人でも少し引く

ロースト肉

肉のローストのレベルは高い



名物のシュバルツハクセ

豚肉のロースト

どれもマリネされて納品されているため、オーブンで焼くだけになっている



ケルンメッセ会場入り口  
セキュリティーで荷物検査を受ける  
会場に進む途中にJAPANバビリオンの宣伝  
2年前も同じ場所に広告されていた



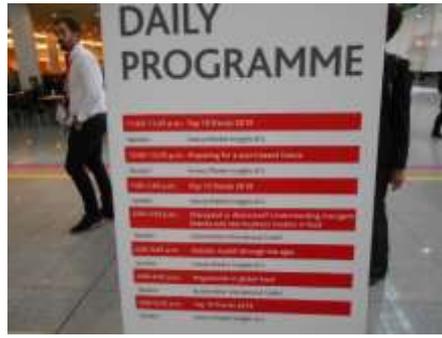
入口で事前登録してあったネームプレートを受け取る

アヌーガ 100 周年記念の会場  
コンセプトは「TASTE THE FUTURE」  
開会式は、挨拶が長いので途中で抜け出す



TOP TEN TRENDS 2019 年  
このテーマに沿って、展示物、セミナー、インタビュー、展示された商品、スーパーマーケット、レストランを体験する予定だ

展示物  
しっかり理解するには時間がかかる



セミナープログラム  
これは聞くことにした  
セミナー会場は階段式



セミナースタート  
英語のセミナーだが、食品のことなので概ね理解できる



突然、会場にいたINNOVA MARKET INSIGHTS  
Country Manager 田中良介氏に突撃インタビュー  
1 時間ほど時間をとってくれた  
フレキシタリアンメニュー(肉、魚、乳製品をたまに摂るベジタリアン)の開発について興味深い話を聞いた  
詳しくは、商品商業次月号に寄稿してあります

テンペを使った代替え肉



大豆の発酵食品をうまく組み合わせた



業務用テンペ  
テンペバーガー



テンペの味はしっかりする

### 昆虫食コーナー



昆虫を使ったバーガーパテとミートボールの試食  
商品化されたもの



フリーズドライの昆虫にいろいろなフレーバーをつけたもの  
虫の形そのまま フレーバーはいろいろ



### いつものイタリアコーナー イタリア米を推進している



## 早炊き米の提案

現物



リゾット

6分でリゾットができるという

タイマーの使い方が上手だ



2 酢類のリゾットを試食

できはいい

さらにニョッキも出してくれた

いつもイタリアコーナーには世話になっている

ありがたい



その他の展示



こんなカラフルなサンプルも こうしたセンスは学びたい

## JAPAN パビリオン

いつも混雑している



次回もアヌーガの報告をいたします

## ドイツ ケルン アヌーガ展示会 2日目

ホテルの新聞の第一面

なにやら穀物の特集のようだ



今日もフランクフルト駅からケルンメッセ駅へ

ホーム



「KOMEKO」  
米粉を使ったグルテンフリー商品  
クッキーの試食



いろいろなフレーバーを品揃え

### アメリカのポテト会社



加工品の冷凍  
小芋の冷凍



ハッシュブラウンポテトも  
試食はホットプレート



隣のトレーは天然素材を使用  
模様が汚れているように見える

レディミールのディスプレイ



トレーだけでなくカップ入りも

ポルトガルのレディミールメーカー



ポルトガルのスーパーコンティネントとピンゴドースの話をする

ポルトガルのローストチキンは開いて焼かれている



アルミトレイ入りなので、そのままオーブンで焼くだけ

試食がとてもおいしかったので、翌日M編集長を連れて行くが、時間が経っているから食べるなと、1パックサンプルでいただく

翌日は移動日なので、ガイドにプレゼント

名物の「サンドイッチにソースをかけたもの」の冷凍も



レディミール製造メーカー



各社のPB商品も製造しているという

世界の料理のレディミールの製造が可能のようだ



ここは



ビーガンのレディミールのような

「SLICED & SNACKING PRODUCTS」と書かれている SNACKINGの文字



スライスされ小分けされた生ハム

年代別キーワード

拡大してみてください



## ヒット商品開発セミナーに参加



まだ翻訳していないが、  
ネットとリアル店舗



翻訳には時間がかかる  
またゆっくりと書いてもやらない  
次回もアヌーガのレポートを続けます  
詳しくは、次号の「食品商業」に掲載しています

## ケルンアヌーガ 3日目

話題の「ビヨンド・ミート」

動物性プロテインから、植物性プロテインへ

会場ではかなり関心を集めていて、常に人だかり



市販用商品

## バーガーパテ



## ソーセージ

卵を使わない、卵のような製品



バーガーパテとソーセージを鉄板で焼いて試食を出している

まるで肉の様に見える

見た目は大切だ

試食待ちの行列

かなり並んで試食を手に入れる

見た目はミディアムに焼かれたミートパティのよう

味はやはり植物性プロテイン

油分が多いようだ



ドイツの鶏肉扱量ナンバーワン企業「WIESENHOF社」がドイツでの独占販売契約を結んだとのこと

担当マネジャーの説明では計画の4倍 予想以上の反響で品薄状態だという

鶏肉を扱う業者も代替肉対策を行っている

販売場所は流通を考えれば、たぶん精肉売場であろう

確かに、「穀物→家畜→食品」より「穀物→食品」の方がエネルギー消費、製造コストが下がり環境 身体にも優しい



同じWIESENHOF社が扱うベルギーメーカーの「チルドミールキット」  
ドイツのスーパーマーケットではまだミールキットは扱っていない  
生の食材をキットにした



野菜はカットされていない

取材セットのようなものだが、カットされたものより保存性は高い

内容の説明



自社商品の案内



マリネ肉が増えている



### タイCPFコーナー

毎年広い会場を確保している



鶏肉料理の紹介

TOP FOODSの賞味期限 1 年の常温レディミール



チルドのレディミール

前にベルギーの工場を視察した時に説明してくれたマネジングディレクターのMICHEL TOPS 氏

TOPとついていることから、たぶん創業者一族ではないかと思う

私を覚えていてくれ話は弾む

ベルギーの「TOP FOODS」 高圧電子レンジ調理でチルド、常温のレディミールを製造するタイ CP傘下の企業

新トレーを導入することでプラスチックの削減ができたという。



OMOCHI

冷凍ぎゅうひ餅のメーカー



ここに「REWE」のマークが  
ラインナップ

中にはジェラートを入れたという



抹茶を試食 味は濃厚でおいしい

なぜREWE? 車内の試食会の時に社長が食べて、地元企業であることから即決定したらしい



## Koelnmesse Trade Fair management

### Anne Schumacher氏インタビューより

商業界の竹下編集長と一緒に話を聞くことができた

手に持っているのは「月刊食品商業」



インタビューで特に印象に残った事

「代替肉で大豆が多く使われているが、大豆についてもいろいろと話題になっている

大豆は嫌われる傾向にあるのですか？」と質問

それに対し

「嫌われているのではなく、消費者の好みが多様化し、エンドウ豆、そら豆、レンズ豆などにも興味を示すようになった」とのこと

なるほど 納得

詳しいインタビュー内容は、11月15日発行の食品商業で特集しました

以上、ケルンアヌーガのレポートは終わり

次回から、フランクフルトのスーパーマーケットをレポートします

### フランクフルト郊外のREWE, ALDI, LIDL

フランクフルト市内からタクシーで15分くらいの所に、REWE, ALDI, LIDLがまとまって出店している地域がある

REWEとALDIは同じ建物内

ビルの一階を利用した施設でまだ新しい



道を挟んだ反対側にLIDL  
これは前からあった店のようだ

建物に入れば左にREWE



右側にALDI SUD  
ショッピングカートは共有



REWEのハロウィンの売場  
青果売場はデジタルプライスカードを使用  
どうやら全部門デジタルプライスカードのようだ  
ブロッコリーは1.6ユーロ



入口近くにはベーカリー売場

クロワッサンは1.29ユーロ  
ALDI、LIDLの価格には合わせていない



コールドデリカは、1.19ユーロ均一  
チルド売場はリーチイン



チルドレディミール  
ここもデジタルプライスカード  
コーヒーロースター



椅子とテーブルがあるため店内カフェ  
精肉、加工肉売場 品切れが目立つ  
JA! PBのチキン



前にも紹介した深絞りのマリネーション肉  
円形の陳列ケース たぶん回転するのであろう



鮮魚も丸型のケース スモーク魚



サラダ

常温牛乳



ヨーロッパでは常温牛乳がよく普及している  
エコトレイ 中央のトレイは展示会でも使われていた



ワインバー

## 冷凍食品売場



## カフェ

この行列は？

リサイクルカウンターに向かう行列



左がREWE、右がALDI

次回はALDIとLIDLをレポートします

ドイツではREWEの近くに、ALDI, RIDLが同時出店しているケースは珍しいことではない  
ミュンヘンの特集でも紹介した

## フランクフルトの「ALDI SUD」

REWEと同じ建物



入口からは菓子とドライ食品売場  
前と変わらない

パンの自動販売機

別の新店も見たが、このスタイルは同じ  
LIDLとパンの売り方と変えている



チルド商品

チルドレディミールは「SNACK TIME」の表示  
やはりSUNACKINGを意識している  
パッケージは二重の紙包装



第一コーナーから第2コーナー  
第2コーナーを曲がれば左側に青果売場  
これも変わっていない



ブロッコリーは0.99ユーロ  
REWEIは1.6ユーロであった

チルド平ケース



肉売場の大きな変化  
マリネーションの肉が増えている  
アルミトレイに入ったレディミール



ラムはスキんパック  
MAP包装は少なく、スキんパックが増えている



エンドのかぼちゃ  
ハロウィン用のかぼちゃアソート



## LIDL

道を挟んだ反対側のLIDL

ここは前からあった店



入口を入れば左に食品売場、右に青果売場

ブロッコリーは最後の1個

しかもラップが破れている



LIDLのパン売場は変わらない

売場から見えるオープン

キャスターは付いていない

左側は食パンスライサー



名物のクロワッサン 0.49~0.59ユーロ

肉売場のMAP包装



ここもスキンパックが多くなっている  
 板状のトレーに載せてパックしたもの  
 衣料品、雑貨売場は2レーン  
 ここがALDIとの違い



子ども用の冬のも衣料  
 男の子用



女の子用 小学生用  
 年代別、男女別に品揃えされている



防寒靴と手袋  
クリスマス菓子



イタリアンシリーズ

前に合ったデラックスシリーズは姿を消している クリスマス菓子コーナー



赤いパッケージで統一 伝統的クリスマス菓子



ALDIとLIDLの比較

1. 精肉の加工度はALDIの方が進化している
  2. ALDIのパンはLIDLと戦わず、ローコストOPを選んだ
  3. 単品のALDI、シリーズで品揃えするLIDL
  4. LIDLは非食品、衣料品を強化
  5. REWE、ALDI、LIDLの3店舗は役割分担をして共存か
  6. ハードディスカウント2店舗の合計売場面積は900坪～1000坪ほど  
同じものを売っていないため、お客は選択の幅が広がる
  7. REWEは、ミールソリューション、グローサリの強化で対抗
- 次回は前に紹介した歴史あるフランクフルトのレストランを紹介します

## レストラン「Haus Wertheim」

第二次世界大戦の空襲でも焼けなかった歴史あるレストラン

目の前は「フランクフルト歴史博物館」

その前は「ゲッター」であった

ゲッターの近くにはいいレストランよくあるように思う



週末は観光客で常に混雑

M女史が事前に予約を取ろうとしてくれたが、予約は受け付けていないようだ

クレジットカード不可

ドイツはクレジットカード普及率が日本より低い

理由を聞いてみると手数料を払うのがもったいないという考え方らしい

入口のメニュー



ステンドグラス

中の様子

アンティークが揃えられている



早めに行ったので席は確保できた

だんだん客が増えてくる



メニューは絞り込まれている

T編集長、M女史と私の3人で会食

いつの間にか満席

T編集長がよく飲み、よく食べるので機嫌がいい

この笑顔

ホールはこの女性一人で回している



まず「ソーセージの盛合せ」

ドイツならではの料理だ フォークと一緒にものはマスタード

ドイツを代表するソーセージとグリルポテトとサワークラウト、マッスルーム、レモン

料理は簡単



取り分ける

5種類のソーセージ

どれもすでに食べたことのあるもの

焼いたポテトがカリカリでうまい

ポイルしてガーリックでフライパンで焼いたもの

奥の家族は静かに食事をしている

シュバルツハクセ(骨付き豚すね肉)をナイフとフォークで上手食べている

右の夫婦はビールのみで1時間以上粘る

観光客の団体もビールだけでつまみは少ない

よく飲み、よく食べる私たちは客単が高いいい客だ

サラダのドレッシングは市販品



レタスのサラダ

海老のスープ



オニオングラタンスープ

もう一品は忘れた

名前は忘れたが、特製ソースとポテトとゆで玉子

ソースがおいしい



牛肉の煮込み ハッシュドポテト、いんげん添え  
T氏はすべてきれいに完食

私はラムステーキとフライドポテト  
私は牛肉よりラムの方が好きだ  
残念ながらポテトは残した



料理には必ずポテトがついてくる  
ポテトの調理法も豊富だ  
最後はエスプレッソ  
会計後に記念撮影  
レジ前で厳しい顔をしているのはたぶんオーナー  
この女性はマネジャーだが、オーナーとの関係は分からない  
2人でホールを回していることに感心

一人 50 ユーロくらい使ったので機嫌がいい  
次回は、あまり登場しないスーパーマーケット「エディカ」の新店と駅近くの「テグウッド」を紹介しま  
す

フランクフルト中央駅近くの「tegut」  
アルナチュラのPB商品も販売している



くだもの売場  
野菜売場よりくだもの売場の方が広い  
チルドケースはリーチイン



スナック売場  
スナック売場は店の入口付近にレイアウトされている  
チルドレディミール  
顔が見えるよう縦型に陳列



パン売場  
インスタベーカリーはバラ販売

切り身魚売場



消費期限は1週間ほど

燻製魚

日本の干物魚と同じように保存が効く



肉売場

塊肉とミンチ肉

加工肉売場

円形トレーに入った生ハムの見せ方がうまい

基本はすべて顔が見えるように陳列



ドライ食品売場

都市型の小型店であるため、あまり特徴はなかった

## 郊外の「EDEKA」

小さなショッピングセンター内

EDEKA, ALDI, dmが出店している



ここにもALDIが同居

新店だがゾーニング、レイアウトは昔のまま

パンも自動販売機で販売

ショッピングカートは共用



オレンジジュース搾り機

テーブルの上にスクリーンが

ここも入口付近にハンディタイプのスナック



「STREET FOODS」

これもキーワードだ

サラダコーナー



カップタイプ

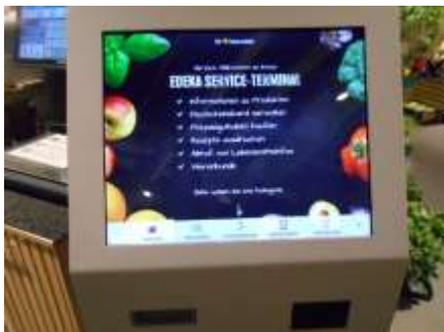
ココナッツやジャックフルーツも

ジャックフルーツはインスタパックのようだ



野菜のばら売り

IT化 スクリーンで情報を得ることができるようになっている



鮮魚売場のグローサラント

スモーク魚売場



## 生牡蠣

2種類の牡蠣を開いてもらう



軽く生牡蠣をつまむ

支払いは売場で

チルド売場



日本にはない海老風味かまぼこ

液の中に浸かっている

尾っぽは付いていない

日本でもできないことはないはずだ



寿司と点心の売場

売場の商品をカウンターで寿司をいただく

まだ朝早いので鮮度はいい

カット面の揃いうまくつくっている



電子レンジで加熱して皿に載せて出してくれた  
寿司売場では、枝豆、点心も販売されている

味噌汁  
作業をカウンターから見ていると  
豆腐をカットして、だし味噌をお湯で溶いてつくってくれた  
これおいしい



酒売場のグローサラント  
近くにはチルドのつまみ類も

プライスカードには情報が



左上にマークがついている

購入商品



BIOのポテトチップス  
プルーンのチョコがけ



次回はフランクフルト市内散策と歴史博物館を紹介します

フランクフルト散策 フランクフルト中央駅からマイン川方面に向かう



マイン川

コンクリート製の卓球台

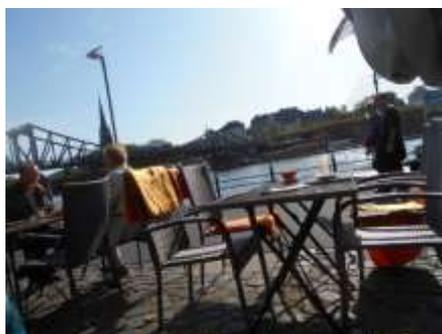


遊覧船

鴨の日向ぼっこ



こんな歩道も 柿の実



川沿いのカフェで

サラダランチ



チキンサラダ

最近感じることはソースが甘くなっているように思う

ヨーロッパではタイ料理が人気になりつつある



三角屋根の建物を右に曲がると



レーマー通りに向かう道

右が歴史博物館

レーマー広場

殆どの建物が戦後建てられたもの



フランクフルト歴史博物館

道の反対側には、食事をしたレストラン

「Haus Wertheim」



JUNGES MUSEUM

JUNGES(ユンゲ)は、若いまたは人名

案内版

時間がなく、ドイツ語でもあるためサッと紹介します



昔のフランクフルトの地図

誰だか分からないがたぶん有名な夫婦



武器の鎧の展示

右側の建物から地下の通路を渡るともう一つの博物館



フランクフルトの歴史を紹介するジオラマ

時代によってジオラマが変わるようになっている

ここは時間をとって見ればフランクフルトの歴史がよくわかる

ゲッターの入口



ゲッソーの壁  
入場料を払って中へ  
二つの銅像



右手を上げている銅像の写真  
また機会があったら調べたいと思う  
第二次世界大戦で焦土化したフランクフルトのジオラマ  
右奥の教会はそのまま残っている  
ケルンの大聖堂もそうだ



当時の写真  
見ての通り



現在のフランクフルトのジオラマ

あまりテーマが絞り切れていない博物館の印象  
カフェで一服



チョコレートケーキとコーヒー EUのマークを見て駅に戻る どうなることやら



近くの噴水

中にはコインが一枚もない そのはず、隣にホームレスが待機している  
途中のチキン料理専門店



ロテサリーチキン

魚料理専門店 店内は満席



メニュー

焼魚がメイン 未来の魚のグローサントのような気がする

フランクフルトから、フランス リヨンへ飛行機で向かう  
リヨンは「ポールボキューズ」で有名なグルメの街  
スーパーマーケット、ポールボキュー市場、レストランをめぐる予定  
またレポートします