

城取博幸の

ロンドンのスーパーマーケット見聞録

NO134

2019年 11月

城取フードサービス研究所

城取 博幸

### ロンドン、パリ レディミール視察ツアー

11月2日～8日まで、(一社)日本惣菜協会のロンドン、パリのレディミール視察ツアーに同行させていただきました

リアルタイムではなく「備忘録」になっています

ヨーロッパは毎年見っていますが、チルド、冷凍のレディミールに時代になっています

ANA羽田発 11時35分でロンドンに出発



一回目の機内食

一汁三菜が基本

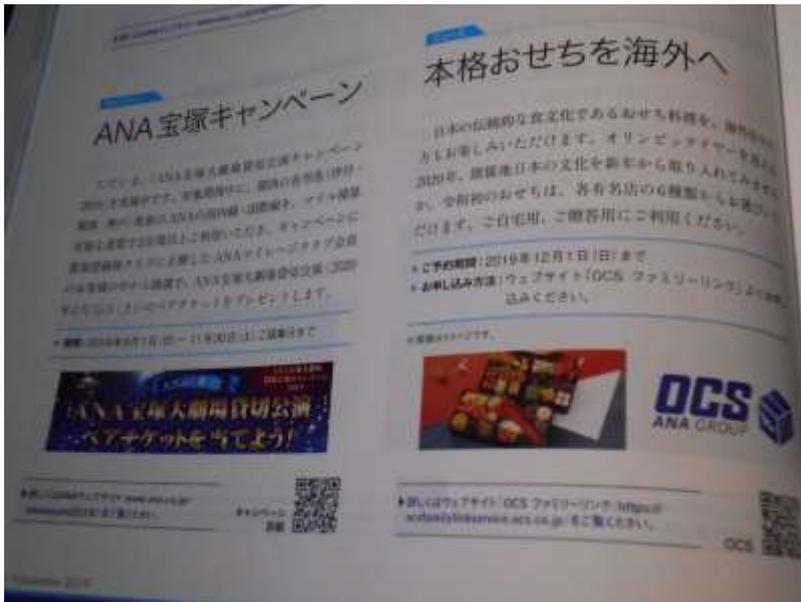
しかし、JALのような味噌汁はない



サフランライスと鶏肉

機内誌のおせちの記事

やっと海外におせちが届くようになった



2 回目の機内食



鮭ごはん

到着後はサービスアパートメントへ

そこに三泊

朝食が付いていないため、近くのセインズベリーローカルで買い物



外には「WASABI」の配送車

2003年、韓国の実業家キム・ドンヒョンが設立した寿司、弁当専門店  
スーパーマーケットにも商品を卸している

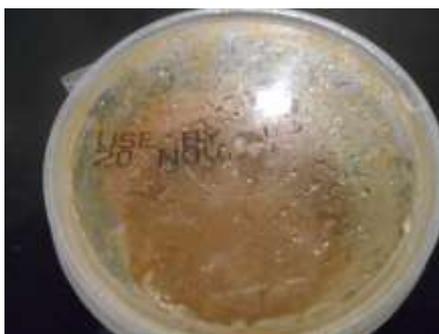
セインズベリーは前からセルフレジを導入



翌日の朝食は、クロワッサンとチョコロール  
フルーツ



ぶどうは種無しで軸を取るの当たり前  
これも「SNACKING」  
この文字が多くなると思います  
チキンヌードル  
伸び伸びのヌードルが入っているスープ  
こうしたカップ入りの商品が増えている



蓋を開けて電子レンジで温めるだけ

道の反対側にはウェイトローズの小型店  
窓際にはイトインコーナーも設置



アパート内のイートインスペース  
コーヒーの 24 時間無料サービス  
これはうれしい

### 近くのパブでウェルカムパーティ

ここは 1549 年創業の老舗PAB「ALE HOUSE」



中は常連客



2 階の席  
豆のスープ

量が多すぎてお腹がいっぱいになってしまう

### 名物の「フィッシュ&チップス」

タラの天ぷら風 冷凍ではなさそうだった



デザートは「マンゴシャーベット」だったと思う

翌日からはバスでロンドンのスーパーマーケットを視察

「レディミール」に絞ったツアーであるため売場、商品に絞り、業態説明、企業説明は避ける  
インターネットに時代ですから自分で簡単に調べられます

### Sainsbury's local」を視察

レディミールの視察が目的なの各社の概要は省くが売上シェアは、

1位. TESCO 2位. SAINSBURY`S 3位. ASDA 4位、MORIIISONS  
5位、ALDI 6位、COOP 7位、M&S 8位、WAITROSE 9位、LIDL  
10位、ICELAND

ALDI, LIDLのシェアの拡大が目立つ



「Sainsbury's local」

ここは本部下の店舗

### 納品前のレディミールコーナー



前に工場見学をさせていただいた、高級レディミールの「Charlie Bigham's」は上段に2種類品揃え

最近新工場を建てたようだ

コンテナで納品されたばかりの商品



「SINGAPORE NOODLES(シンガポールヌードル)」

「THAI GREEN CHICKEN CURRY(タイ チキングリーンカレー)」



「2 GARLIC & HERB CHICKEN KIEVS(ガーリック&ハーブの鶏肉のキエフ)」

薄く伸ばした鶏肉の中にバターとハーブ類を詰めて衣をつけて揚げたカツレツ

「Reduced(値引き)」も出ている

### 精肉売場のベジバーガー

「LOVE YOUR VEG」シリーズ

「VEGGIE BURGERS(ベジバーガー)」



ベジソーセージ「CHORIZO STYLE( Chorizo スタイル)」

アイテムの2種類



電子レンジ対応の米加工品

この店もセルフレジが主流



## 「WHOLE FOODS MARKET」

街中の小型店



小型店ながら、サラダバー、ホットバーは展開している

チルド売場の大豆加工品  
豆腐、味噌や代替肉を品揃え



チルドスープ売場  
グリル野菜のレディミール  
「MADE RIGHT HERE」は薄味という意味か



2パック8ポンドのバンドル販売  
鮭弁当 6.24ポンド  
いい値段だ



日本の惣菜の価格は安すぎる  
次回は、AZDA, M&S、Waitrose をレポートします

## ロンドンの「ASDA」



## 青果売場



## 「炒め野菜売場」

1 ポンドカット野菜とソース、中華麺のチョイス



ピザ売場と鮮魚の対面はスタッフ1名

どこも対面売場が減っているような気がする

箱入りファミリー用レディミール



アジアの弁当

「JAPANESE KATSU CHICKEN JASMIN RICE」

日本 チキンカツ弁当



「KOREAN BARBECUE PORK NOODLES」 韓国 ポークバーベキューヌードル

「THAI GREEN CHICKEN CURRY」 タイ チキングリーンカレー



「CHEESE & BACON LOADED SKINS」

ポテトの皮にチーズとベーコン盛り

ドライ電子レンジ対応米飯



缶入りスープ DRIVE THRU

ネットで購入した商品をドライブスルーで受け取れる



Westfield SC に移動



今話題になっているあの人のいたずら書きではないかと噂されている

Westfield SC



M&S

ここは定店観測を行っている場所

チルドのレディミールだけでなく、肉や魚の RTC 商品の品揃えは圧巻  
やはり、レディミールの品揃えはナンバーワン



トレーの色が統一されている

3 パック 7 ポンドのバンドル販売

プリフライコーナーは、3 パック10ポンド



冷凍のクリスマスのターキーとデザート ここもカラーコントロールされている  
カフェ デリカの対面はなくカフェとイートインになっている



「Aldi and Lidl beat Asda, Sainsbury's, Tesco and Morrisons in supermarket survey」のタイトル

「ALDI、LIDL が、アズダ、セインズベリー、テスコ、モリソンズなどを撃破している調査」の中から

In-store rankings(店の好感度)

1. Waitrose 2. Marks & Spencer 3. Aldi 4. Lidl 5. Morrisons 6. Sainsbury's 7. Tesco  
8. Iceland 9. Asda

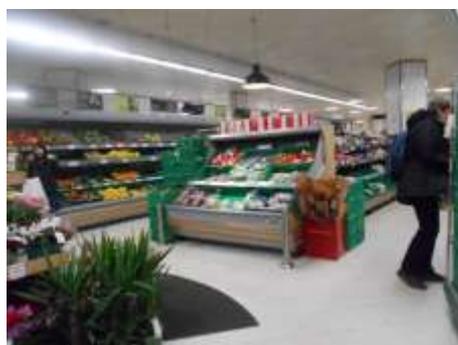
ウイトローズとM&Sに続き、ALDI、LIDLが来ている

二極化が激しいということだ

<https://inews.co.uk/news/aldi-lidl-asda-sainsburys-tesco-morrisons-which-supermarket-survey-102858>

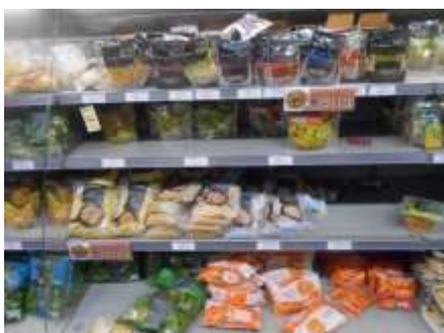
## 同じSCの中の「ウェイトローズ」

M&S は2階、ウェイトローズは1階



M&S に比べ生鮮売場が充実している

アッパーのスーパーマーケットとは思えない陳列だが、売れている



レディミール売場は M&S ほどの品揃えはないが、高級レディミール「チャーリーグッドハム」は最大級の売場

縦割りで20アイテム以上品揃え

この店の特徴は、「オルタナティブ(代替ミート)」のコーナー



「VEGETABLE MEATBALL」肉が入っていないでもミートボール

「VEGETARIAN 2 aubergine(なす)&feta(フェタチーズ) burgers」

なすとフェタチーズのバーガー



「GOURMET BURGER KICHEN」  
バーガー専門店ではベジバーガーを



メニュー

VEGGIE & VEGAN メニュー

メニューの中から「CALIFORNIA VEGGIE BURGER」 9.45ポンド(約1400円)を注文



ジンジャーエール

VEGGIE BURGER

チーズらしきものもフェイクチーズ



何かモチモチしている

連れは、ラムバーガー 10.55ポンドを注文



ラムのミンチ

### 半分ずつ試食

最近、ビーガンからハンバーガーショップへクレームが出ているらしい

「VEGGIE BURGER を、他の BURGER と同じ鉄板で焼いてほしくない」とのこと

その通りだが、分けて焼いたらさらに値段が高くなる

次回は、TESCO、ハロッズデパート、試食会をレポートします

### ロンドン郊外の「TESCO EXTRA」

ここも定店観測している店



クリスマス用品

クリスマスカード

日本のスーパーマーケットはクリスマスカードを置く店は少ない



クリスマスギフトコーナー

男性用化粧品か



食品売場へ向かう

「World Foods」

缶入りのクリスマスクッキーの大陳



チルド売場のカップ入りレディミール

「ココナツカレー」と「ラザニア」

上部は生野菜 電子レンジで加熱

前から気になっていた缶入りのミートパイ

中はどうなっているのか

前は5, 6アイテム品揃えされていたが、アイテム数は減っている



2種類購入 また紹介します

## ハロッズに移動

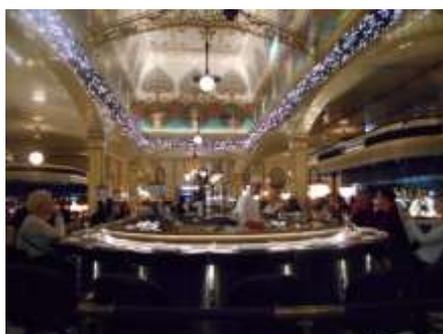
歴史あるPUB



夕方のハロッズ



ハロッズのマスコット



中に入ると改装されている

ここはレストランゾーンのカウンターキッチン

時間があればゆっくり食事をしたいのだが

前はプレス鶏のロースト半身をいただいた

## 青果売場

夕方であるため在庫は少なめ



くだもの売場

## トリフ

トリフの産地イタリア アルバ産の白トリフが 700 ユーロ 約 10 万円

苗に、「シロトリが白トリフをアルバに食べに行く」ののりで、アルバまで行ったが、地元の人に聞くと「今頃来てもアルバはねえだろう」と言われて帰った記憶がある



魚の対面売場



生魚の切り売り

スモークサーモンもこれだけの種類



キャビア  
熟成肉



豚肉の量り売り  
皮付きの肉をうまく巻いている  
カットが手が込んでいる



生ハム売場 デリカ売場  
デリカ売場は前より縮小気味  
夕方であるため在庫も少ない



デリ量り売り

コロッケは 50%OFF



ロテサリーチキンも終了

右上はプレス鶏の唐揚げ

庶民が買えるのはこれくらいだ

3個買う それでも 1000 円くらいはしたような



サービスアパートメントに戻る

夜は、各自購入したレディミールとミールキットの撮影会と試食会

まだ完全に揃えていないが 50 品目くらいはあった

撮影後は、各自部屋で調理



私が購入したチルドの野菜かき揚げ

チルド海老天ぷら

出来はいい



### ベジバーガー

代替肉には興味があったようで、品数が多かった  
試食スタート まだキッチンで奮闘しているメンバーも



下漬けされたローストチキン 丸  
背中に刺さっているのはバター



フライパンだけでうまく焼いている

CHICKEN KIEV(キエフ)

ハーブバターを鶏肉で包んでパン粉をつけ焼いたもの



外はきつね色になっているが、中は半生  
製品は揚げてはなく、オーブン焼きになっている  
コンベアオーブンに通し急速冷却したものだろう  
前にも紹介したが、イギリスのチルドフライのコーナーではこうした半生調理品が多い  
日本ではクレームがくる  
フライパンで加熱したものを試食  
試食した中でこれが一番おいしかった  
今回は、冷凍食品専門店「ICELAND」「COOK」をレポートします

### ロンドンの「LIDL」

「Aldi and Lidl beat Asda, Sainsbury's, Tesco and Morrisons in supermarket」

ALDIとLIDLの売上が好調だ

ALDIとLIDLが道を挟んですぐ近くに出店している地区を視察

「LIDL」



イギリスのハードディスカウントは入口に青果売場をレイアウトしている店が多い

右が冷蔵ケース、左は常温ケース  
通路が狭い



チルド売場

箱のサイズが揃っている

サンドイッチの品揃えは 0.75～1.99 ポンド



### LIDL自慢のパン売場

ここは手前にスクリーンがなく、トングで取るようになっている

焼きたてのクロワッサンの補充

なんと9段積み

全部売場に出ることはないが



中部には衣料品と雑貨の平ケース

あまり売場の変化はない

有人レジは2台 セルフレジが導入されている

### ALDI Local



「ALDI Local」と書かれている

なにこの店？

ストアコンセプト



中に入って驚く！！

これがALDI??

この青果売場の広さ

常温くだものケース

下段の陳列台にはキャスターが付いていて、引き出せるように設計されている



チルド野菜ケース

これは？ ALDIに「ミールキット」！！

「FRESH WEEKLY OFFERS」

「フレッシュなものを毎週提供」と訳すのか ハードディカウトにミールキットコーナーは驚いた

最近、「レディミール」+「ミールキット」=「ダイバーシティ」 お客に多様化に対する最新の対策



トップシールであることからたぶんMAP包装

他の店舗でトップシールのミールキット商品は、D+6ほどの消費期限であった

MAP包装のノウハウがなければ日本ではこの長さは実現しない



野菜売場に続くチルド売場

精肉売場

ハードディスカウントは段ボールが売場に散乱している店があるが、ここはよく手が入っている



チルド半生フライ

第2コーナーのマグネットはインスタアベーカーリー



クロワッサンの価格は、0.35 ポンド(約 52 円)

LIDLの価格に合わせているのか

しかし、LIDLほどの迫力はない

ホールセールのパン売場

さすがに、段ボール陳列ではないが、キッチンとした陳列を行っている

手前のストッパーも高めのものをつけている



壁面の牛乳売場



### 平ケースがない！！

ハードディスカウントの特徴である中央部分の平ケースがなく Gondola になっている  
通路も広く確保して買いやすい

大型ショッピングカートではなく、買い物かごを採用



大陳コーナーにはパレットがない  
どうした？

### 単品陳列

下を見るとミニキャリアを使用

動かないように手前にカバーがつけられている



酒売場前の段ボールカート

客が持っているのは日本と同じ買い物かご

### セルフレジが6台

右下は、キャスターが付いていて引くタイプのショッピングカート



ALDIは印象は、まるで「スーパーマーケット！！」

「Local」は新ブランドか？、それとも実験店か？

世界のALDI、LIDLを見てきて、LIDLの方が変化していると思っていたが、ALDIがここまでやる  
とは驚いた

ALDI, LIDLから目が離せない

### ロンドンの「ICELAND」の変化

「Aldi and Lidl beat Asda, Sainsbury's, Tesco and Morrisons in supermarket survey」によると  
イギリスの「Online rankings」は

1. Ocado 2. Iceland 3. Waitrose 4. Tesco 5. Morrisons 6. Sainsbury's 7. Asda

Ocado はEC専門企業 二番目がなんと「Iceland」 三番目が Waitrose

11月29日 「イオンとOcadoが提携」というニュースが飛び込んできた

イオンはOcadoのAIを駆使した効率的な配送システムを取り入れたいようだ

リアル店舗では、「Iceland」がトップであるのは意外であった

ビッグ4はECに活路を見出せるか

### Iceland 変化



リーチンケースの青果物  
品揃えが豊富になっている



チルド売場も品揃えが豊富だ



精肉売場はこのボリューム  
ここで気づいたこと

第2コーナーを曲がれば、前は冷凍平ケースがあったのだが、今はドライ食品の Gondola に変わっている



ドライ食品の売場拡大はどういう目的か？

スーパーマーケットと区別がつかなくなってしまう心配がある

冷凍食品は縮小気味



冷凍食品以外の品揃えが中途半端の印象があったが、ここも品揃えはスーパーマーケットに近づいている

買上点数アップを狙っているのか？

それとも

リアル店舗の中のECはナンバーワン

店から配送しているのか、センターから配送しているのかは分からないが

ECで注文する客は冷凍食品だけではない

そのための品揃えの拡大か？

### 冷凍レディミール専門店の「COOK」

前に惣菜協会のメンバーで工場を見学させていただいた企業

昨年もレポートしたが、今年新工場を稼働させている 80 店舗ほどの規模がだが、これから出店が加速するかも

ここの視察は 6 回目 昨年話をしたスタッフも



狭い店だがツアー客全員で見学

店長に少しインタビューをさせていただく



スタッフの写真



クリスマスランチの提案 クリスマスランチ？ 新市場を狙っているのか



フィッシュとチキン この辺は前と同じ  
大型のファミリー向け商品の拡大



クリスマスを前にしてか大型パックが増えている  
相変わらず製造したスタッフのサインがパッケージに書かれている



冷凍スイーツ



「何が一番自慢の商品はどれか？」と聞くと

「これだ！！」と全員に試食を出してくれた



COOKは、「年15%以上の急激な成長を望まない」と前に話してくれた  
堅実な成長を目指している企業

直営店、COOP内テナント、ECの「B2C」

最近では、工場から消費者への意味で「F2C」とも言われている

残念ながら商品を買うことはできなかったが、何人かショッピングバッグをお土産に買っていた  
次回は、「バラマーケット」「大英博物館」ローストビーフの老舗「SIMPSON」をレポートします

## バラマーケット

庶民の市場というより観光客向けの市場



屋根のある部分とない部分とがある



青果問屋も兼ねているという八百屋  
旬のきのこ



青トマト

買って試食  
期待していた味とは違った



魚専門店



大きな生牡蠣

買えばその場で食べられる  
生うに



私は生ウニを一つ選んで殻を剥いてもらう  
中はオレンジ色 味はそれほど濃くない  
連れは生牡蠣



飲食スペース



アジアのストリートフーズ

タイ料理



目に前で炒めてくれる  
イカのパッタイ



パン屋

じゃがいものラクレット  
仲間が食べているのをおすそ分けしてもらった  
温かいうちに食べないとおいしくない



バッキンガム宮殿の衛兵の交代



秋のロンドン

## 大英博物館



絞って見ないと時間が足りない

ロゼッタストーン ここはいつも人盛り 写真を撮っても読めるわけではない



ギリシャ時代の花瓶



まったく似たものが

ガイドが説明してくれたが覚えていない



日本の「はにわ」のような

ピンボケで申し訳ない

ガラスケース入りのものはピントが合わない

ここはよく探さないと分からない

### 「ナポレオンのデスマスク」

顔が少しむくんで髪の毛もない

ナポレオンは、イギリス、プロイセンの連合軍による「ワーテルローの戦い」で敗れ

イギリス領セントヘレナ島でに幽閉され、その後そこで亡くなっている

亡くなったのは 1821 年 5 月 5 日 1840 年に墓が掘り起こされ、パリの「オテル・デ・ザンヴァリッ

ド」に現在葬られている

ここはパリで訪れるつもりだ

死因はナポレオンの紙の毛からヒ素が検出されたため「毒殺説」が浮上した

前からヒ素中毒であったという説もある



### アステカ時代の財宝



蛇のデザイン

デスマスク



## 「SIMPSONS」

1828 年創業、スコットランド牛のローストビーフで有名なレストラン

190 年の歴史を感じる



玄関上の星のマーク フロント



レストラン内は豪華で歴史を感じる

メニュー

セットメニューを注文



ここのロゴの入った皿

まずボルドーワイン



前菜はスモークサーモンとトースト

付け合わせはエシャロット、ケイパー、レモン



ワゴンに載ったローストビーフが登場

スタッフが切り分けてくれる



これが一人前 けっこうボリュームがある



「ヨークシャーピング」を上に乗せてグレービーソースをかける  
牧草飼育牛の熟成肉のようだ  
ホースラディッシュと一緒に一気に食べないと食べきれない  
感想は人それぞれ 私はグレービーソースの臭いが苦手だ  
付けあわせはポテトフライとコールスローサラダ



デザートは「ゴールデンシロップ スポンジケーキ」  
シロップがしみ込んだスポンジケーキ  
**近くの「WASABI」**  
夜であるため在庫は少なめ



「air bento」 4.45ポンド



おにぎりと個包装寿司

握り寿司と弁当



今回は、高速列車でドーバー海峡を渡りロンドンからパリへ

ロンドンで購入した商品の研究

TESCOで購入したミートパイの缶詰

「CHICKEN」と「STEAK」

前から気になった商品

中はどうなっているのか



蓋を開けるとこんな状態

小麦粉を溶いたような状態

さらに缶の底にはフィディング(ミートパイの具)

たぶんこのままオープンに入ればミートパイができるのでは

オーブンがなく焼くことができなかった  
缶詰のレディミール版だ



代替乳製品

「乳」を使わないスプレッド



「THE PLANT-BASED ORGANIC MARGARINE」

「Free from dairy, nuts, soya, and palm oil」

プラントベーススマーガリン

「SPREAD WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL」

オリーブオイルのスプレッド



ポテト製品の紹介

チルド「CHEESE & BACON LOADED SKINS」



加熱したじゃがいもの中をくり抜き、チーズとベーコンを詰めたもの



電子レンジで加熱しカットするとこんな感じ スコッチエッグのようなも見える  
「2 BAKED POTATOES」



皮付きポテトをカットしてチーズを詰めたもの  
電子レンジで加熱すると



中はホクホク

「BEEF DRIPPING ROAST POTATOED」



加熱されたじゃがいもに小麦粉らしきものを混ぜ、バターが添付  
バターを溶かしフライパンで焦げ目をつける  
ドイツでも紹介したポテト料理  
外はパリパリ、中はホクホク



「CHUNKY CHIPS」



フライドポテト 油で揚げないと食感が悪い

ロンドンから高速鉄道でパリへ

「セント・パンクラス駅」～「パリ北駅」までは 2 時間 15 分

イギリスとフランスとは 1 時間の時差がある 大きな荷物は専用コンテナ車に預ける



駅構内 ここは昨年苦い思い出がある

パリからロンドン往復のチケットは持っていたが、ロンドン発の列車は4時ごろから突然終日電運  
休 仕方なく近くのホテルで足止め



男女が分かれを惜しんでいる像



像の台座



スマホを使っているためまだ新しい電車に遅れた閉まった銅像



構内のM&S セルフレジの多さに驚く



M&S SIMPLY FOOD

生鮮食品はなく、殆どそのまま食べられる食品を集めている  
イギリス版の弁当屋だ



見事な品揃え 弁当、丼売場



弁当の陳列がキレイ  
縦にしても身が崩れないようになっている



チキン弁当



エビ弁当

サラダ



巻寿司



裏巻き寿司を紙の容器に入れフィルム包装  
ポテトベースのサラダ



ローストビーフレストランのデザートに出てきた  
「GOLDEN SYRUP SPNGE PUDDING  
日本の様に常温の弁当はないが、品揃えは充実している  
セルフレジ



プラットフォーム

一等車



一等車には簡単な食事がつく  
ドーバー海峡を抜けフランスへ



パリ北駅に到着

ツアーであるためバスが迎えに来ている  
次回はパリのスーパーマーケットをレポートします