

城取博幸の

アメリカ シアトルのスーパーマーケット見聞録

NO126

2020年1月

城取フードサービス研究所

城取 博幸

アメリカ シアトルにいます

今回の目的は、アマゾンGO, ホールフーズ、トレーダージョーズの徹底研究

レディミール、ミールキットだけでなく、オルタナティブフーズ、ポテトメニューの状況も調査する予定

3日間張り付いてしっかり視察する

ビヨンド・ミートは全品購入して試食する予定

ドイツのアヌーガ展示会では全品試食できなかったため

成田空港 18時35分発のJAL便



JALのラウンジ

名物のカレーは長距離の移動では、胃にもたれるため食べない

ご飯の大盛は食べ過ぎ

空港の土産物売場に「白い恋人」



ほぼ時間通り出発

一回目の機内食は和食をオーダー



「一汁三菜」が基本で、野菜サラダもつくヘルシーなメニューだ
ご飯のレベルも上がっているし、おかずも美味しい
JALの機内食のレベルが全体的にかなり上がっている



二回目
いつもの牛丼かと思ったが、チキン丼

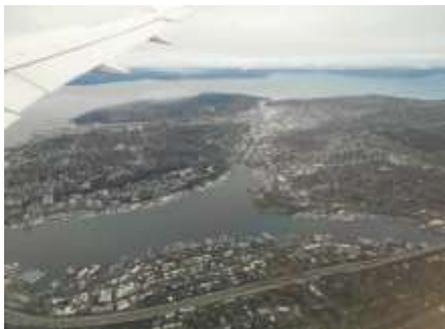


二段トレーを使い、ごはんの下にチキンとコールスローをトッピング
またいつものマークが



何の意味があるのだろうか

シアトル上空



スペースニードルが見える
スタジアム



ボーイングの航空機工場か
電車に乗り市内へ
階段を登り一番端に向かう



ワシントン大学行きに乗る 市内までは3ドル
今の時期だけかもしれないが、途中で乗り換えが必要



歩いてサービスアパートへ向かう

入口のドア、部屋ともダイヤル式

前日に番号がメールで送られてきた

深夜着便だと少し辛い、今回は昼頃に到着したので余裕がある



ロビー本格的キッチン



ベッド トイレ



シャワールーム

海の近くの絶好の立地



昔からある市場もそのまま

約 40 年前シアトルいしばらく住んでいたことがある

当時とあまり変わっていない



レストラン街

部屋に戻って小さな出来事が起きる

海外ではいろいろとトラブルが起きるが、もう、トラブルを楽しまないとやっていけない

明日は、早速アマゾンGOとホールフーズへ

歩いててもそれほど時間はかからない

アパートに飾られている絵



トラブルというのはシャワーが使えない

ノブをどう回してもお湯が一滴もでない

管理者にその旨をメールしても、返答がない

洗面所にお湯を溜めて頭と身体を洗う

後で分かった事

数日後フロントにスタッフがいたので、部屋まで来てもらい説明する

メンテのスタッフも同行

一発でお湯が出た 右に回しても左に回しても、押してもダメだった

「押してもダメなら引いてみる」とよく言われるが、その通り

ノブを壊してしまうのではと心配してあまり強く引かなかった

それをかなり強い力で手前に引くと簡単にお湯がでた 情けなく赤面

シアトル PIKE PLACEの生鮮市場

アパートから歩いて3分ほどの場所

シアトルは40年ほど前にしばらく住んでいた場所

よくここに来ていたので懐かしい



太平洋の方向

冬のシアトルの天候は曇りか雨が多い



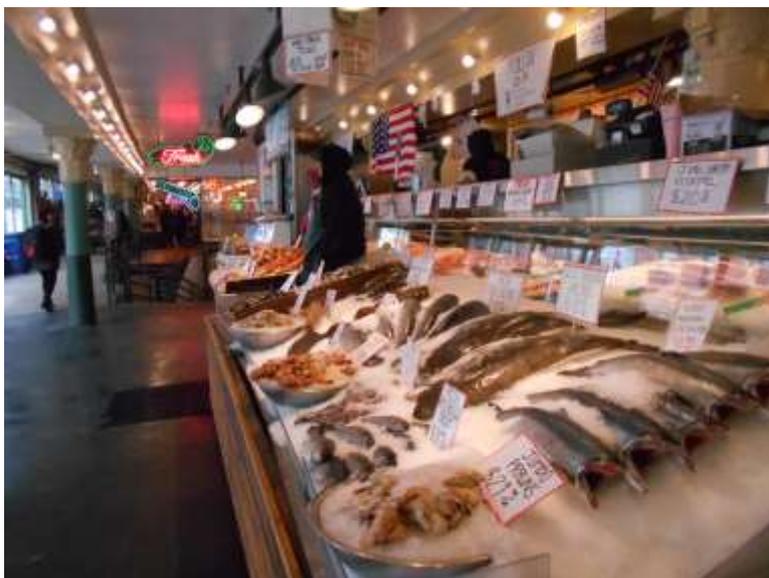
前に比べて埋め立てでどんどん海に広がっている

細長い市場 建物は新しくなっているが、中は昔のまま



豚のオブジェと足跡

有名な魚専門店 マスコミにも時々登場している



ダンジネスクラブ、キングクラブ、シュリンプカクテル
シュリンプカクテルはカップに入れて「SNACKING」



丸魚の魚種は少ない



年代物の製氷機

さらに先に進む

ネオンがアメリカらしさを感じさせる



八百屋 きのこ きのこ鍋をやったらおいしそう



夕方には閉店して何も無い しいたけは「SHIITAKE」と表示



くだものの陳列 これも伝統か

カラコンがうまい



もう一軒の魚屋

ここの方が迫力がある
売るものは決まっている
氷の中の海老と蟹
氷温保存だ



頭の高さ以上にまで陳列するのが、昔からの市場のスタイル



ロブスターテイルも
加工肉の店
生肉の店は見当たらなかった
ソーセージの品揃えが多い



バーベキュー スローローストの肉 黒い物体が



スイーツの店 ビスケット、クラッカーの類



これは甘い菓子類 カンノーリ(口)



アメリカのものを食べてみないと リコッタではなく、マスカルポーネチーズは使われているのか



市場の端にはもう一匹の豚



ここも夜には商品を全部撤去している

さらに魚屋がもう一軒



ここも品揃えは同じダンジネスクラブとキングクラブ

絞り込んでいるので売りやすい、買いやすい 手前はカップに入ったシュリンプカクテル



ストリートフードエリアへ
自動で揚げるドーナツの機械
一人で管理するのが基本



「キャッシュオンリー」で、カード、電子マネーは使えない 生鮮市場を後にする



「Amazon go」へ
古いものと新しいもの
人に頼る市場と頼らない店
まったく対照的なビジネスモデル



駅の改札のような無人レジ

ここからはアプリをダウンロードしないと入れない

20坪の店だがよく客が入っている



飛び飛びになりますが

次回レポートします

amazon Go シアトル

amazon Go は、全米に 22店舗(19年9月現在)

シアトルに5店舗、シカゴに6店舗、サンフランシスコ4店舗、ニューヨークに7店舗

ブルームバーグによると、2021年までに3000店舗の計画らしい

特徴は、「無人レジ」によるキッシュレス決済にあること

amazon Go 一号店を視察

連れが取材を申し込んだが、写真、メモはOK、インタビューはNOであった

まず客の立場で体験させていただいた

さらに、amazon Go のレイアウト、商品構成、商品レベルを調査する予定だ

実際に商品を買って、レディミールをイートインで試食

さらに話題のミールキットをキッチンで調理してみる

今回のテーマは、「READYMEAL」+「MEALKITS」=「DIVERCITY(多様性)」を実体験することだ

店は3回視察した 一回目は外から、2回、3回は店内

隣のガラス張りの建物は amazon のもの



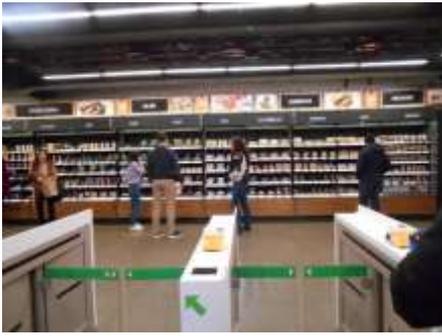
立地はビル街の真ん中
外から見えるガラス張りのキッチン



スタッフは2名で作業していたが、日によってシフトが違う
機械化された衛生的なキッチン
道路からガラス越しに外から作業が見える
野菜をカットしているが、何をつくっているのか？



連れと一緒に店内に入る



壁面のチルドケース 左奥は飲料
一番目立つ場所にチルドの「SNACKING」売場
COLD DRINK HEAT&EAT DELI SNACKS
HEAT&EATは、レディミール 弁当、丼



続いて、SALADS
SUSHI GOOD FOOD FAST 寿司とサンドイッチは横並び



壁面に沿ってさらに進めば、YOGURT DELI SNAK
チーズ売場



加工肉売場 品切れが目立つ
中央にドライ食品の Gondola
一番奥は酒売場
ここには常にスタッフが常駐
なぜか？



平面に沿ってさらに進むと、FROZEN、ICECREAM売場
チルドミールキット売場



これが Amazon のミールキット
同じものでもここにプライスカードがついている
amazon Go は「デジタルプライスカード」ではない これは不思議だ



ミールキットのパンフレット
「WE DO THE PREP. YOU BE THE CHEF」
本当にそうなのかやってみなくては分からない



8種類

全品はムリだが、後日何品か購入する予定

ミールキットの隣は GOOD FOOD FAST カット野菜、カットフルーツ



カット野菜も品切れ

カットフルーツは補充されたばかり

サラダ、カットフルーツは SNACKING の売場にもある

入口右側は、CHIOS、POPCORN & PRETZELS

スナック菓子のコーナー



0.05ドルの紙袋と0.99ドルのプラスチックバッグが用意されている

天井にはカメラが何台も

行動はすべて監視されている



レディミールを購入して外に出る 本場にレジを通過できるか、ドキドキする
無事通過できた

イートインコーナーへ

「GOOD FOOD FAST」

「BREAKFAST・LUNCH・SNACK」

「DINNER・MEAL KITS GROCERY ESSENTIALS」

これが amazon Go の品揃えコンセプトだ



イートインコーナー ここにもコンセプトが書かれている



奥のドアは Amazon のガラス張りの建物に通じている

寿司



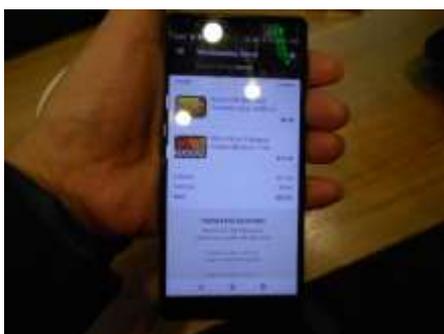
盛り付けはキレイであるが、シャリが硬い
「Amazon Kuchen」と書かれたカレー



電子レンジで加熱
これはできがいい

写真付きの「買上げ明細」が届く

プラスチックの買い物袋も一緒に持って出たが、カウントされていない
初回の特典なのか、20ドル以上購入したからなのかは分からない



近くのホールフーズを見て、ガラス張りのユニークな Amazon ビルを見てアパートに帰る

次回はすぐ近くの同じ Amazon グループのホールフーズをレポートします
飛び飛びになってしまって申し訳ない
Amazon Go のすぐ近くの Wholefoods Market
今回は、ニュートレンドのテーマに沿って、

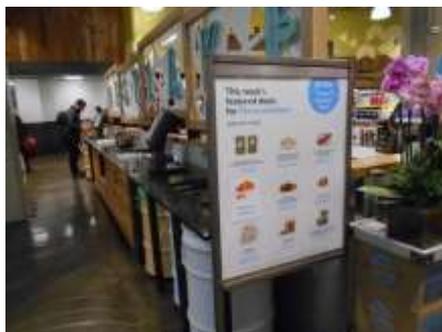
スーパーマーケットは「Amazon Go」「Wholefoods」「TradersJoes」の3店舗しか視察しない予定
WESTLAKE Ave の Wholefoods Market を視察 Wholefoods も amazon の傘下だ



ここも最高の立地



店の前のおもしろいオブジェ 人形の目線がおもしろい



店内を簡単に

「Prime members」へのチラシ

左はフードコート

昼時はいっぱい席が取れないほど



花売場

ピザ専門コーナー

カスタマイズできるサンドイッチ専門コーナーも



デリカ売場

ホット 2 台、コールド2台、スープ 1 台、オリーブ 1 台

ホットデリ



ホットデリケースのロテサリーチキンとチキン丼

チキン丼は 9.49ドル いい値段だ

丼は日本円で 1000 円越え

それでもそこそこ売れているようだ

消費時間が手書きで書かれている
製造から4時間管理だ(12時45分製造 4時45分)



コールドデリ

量り売りが Wholefoods の売りだ
入口付近のチルド「SNAKING」売場



カップ入りのフライドチキンと揚げ物
インスタ製造のチルドレディミール



アウトパックのチルドレディミール
ホールフーズはレディミールにはあまり力を入れていない
ミールキットは見つからなかった

インスタベーカリー

ホールセールのパンも限定的



くだもの売場

カットフルーツは相変わらず迫力がある 入口付近にあったらもっと助かるのだが
同じアイテムを4段抜き陳列



下段はファミリータイプのカット野菜 これは前から変わっていない
野菜売場



カラフルなトマトの前で、氷に埋められたモッツアレラチーズを販売
「カプレーゼ」の提案だ

いつものフェイスが見えるカット野菜の陳列



魚売場の対面

日本のようにチルドのパック商品はない



パックがあるとすればスモークサーモンと珍味くらいだ
タラ、サーモンなどのフィレ



蟹売場

魚市場と迫力が違う

海老、ほたて売場



肉売場の対面



ソーセージ種類は豊富だ

パック商品

ここもフェースが見えるフック陳列



深絞りパック

加工肉の陳列も見事

日本もそうだが、生肉から加工肉に消費がシフトしている



第3コーナーを回れば冷凍食品売場
チルド売場へと続く



ここがおもしろい売場

「ALTERNATIVE(代替品)コーナー」はニュートレンドだ

肉、たまごの代替品、乳製品の代替品、小麦の代替品などだ

ロンドンの「WAITROSE」もコーナーを広く取っていた

ここに今注目の「BEYOBDD MEAT」の「BEYONDO BURGER」他3品が

これは全品買いだな

ドイツのアヌーガでバーガーは試食したが、ソーセージは食べていない
はたして味はどうか？



「BEYOND SAUSAGE NOMAL」

「BEYOND SASAGE HOT Itarian」



「BEYOND BEEF」

「JUST Egg」 たまごの代替品 これはたまごコーナーで販売



BIYOBD MEAT は徹底研究します
酒売場へと続く



「Order at Amazon pick up here」

購入してイートインで食べた商品



次回もホールフーズをレポートします

Amazon Go、Wholefoods とも 4 回は見る予定だ

そこから分かってきたものを惜しみなくレポートしますが、飛び飛びになりますが

シアトル BROADWAY の「Wholefoods Market」

ウーバーで向かう

ウーバーを使い始めるとタクシーに乗って気を使いよりずっと楽



「Harbard Ave」と「Braodway」の交差点

ここで 4 つの発見があった

建物が新しいため最近の新店か



くだもの売場

発見①

いつもの4段抜きのカットフルーツ

ここのプライスカードは紙

右側のオレンジジュースは「デジタルプライスカード」

デジタルプライスカードは世界的な動き

ESTLAKEの店ではまだデジタルプライスカードが導入されていない



デジタルプライスカードがつけられたアウトパックのカット野菜

この品切れ状況は「自動発注？」によるものか？

人による発注ではあまり起こりえないこと

プライスカードのサイズは一種類だけ

「25%OFF」の値引きらしきPOPがある

しかし、左の商品3.59ドル 右の価格も3.49ドル

値引きのデジタルプライス自体の価格が変わっていないように思う



チルド飲料



オーガニック飲料

鮮魚売場のスタッフは一人



量り売りの鮮魚

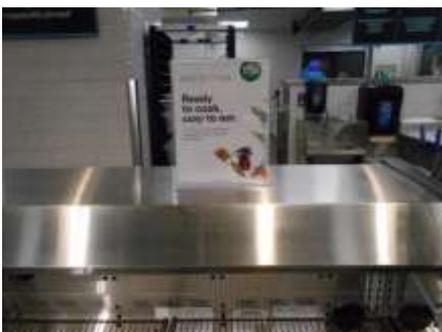
まだ凍っている魚があるので、カット処理された魚を並べているだけではないか

蟹と海老は冷チル プライスカードは紙



日本のようなチルドの切り身魚や塩干などのインスタパック商品はない
冷凍魚のプライスカードはデジタル

「Ready to cook easy to eat」



これはインスタ製造のようだ

手が回らないのか一品しか出ていない

精肉売場の量り売り

ここもスタッフは一名

陳列ケースの下には BBQ 用の薪

紙のプライスカード



牛肉

豚肉



ラム肉

鶏肉



中のチルドインプロ平ケース



チルド商品の平ケース

チルドのナッツバー

奥はデジタルプライスカードが目立たない



約 20 尺あるこのコーナーは？

瓶詰め野菜



チーズ、バター？

加工肉のような商品



ここにチルドの「BIYOBD MEAT」

テンペの加工品



小麦粉を使わない製品？

コーナー表示版は見当たらない

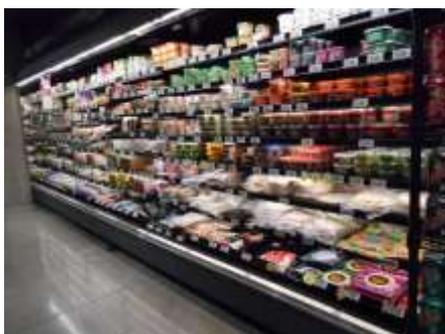
WESTLAKにも似たコーナーがあったがこの規模に及ばない

発見②

ここは「ALTERNATIVE(代替え)」コーナーであった

ホールフーズはここまでやる！

ロンドンの WAITROSE は 12 尺ほどであった



第 3 コーナー突き当りのチルド飲料売場

右側はアーモンド飲料



その隣が牛乳売場

ALTERNATIVE 飲料コーナー

牛乳の売場スペースと同じスペース

これから飲料は「OAT」に注目

オーツ麦はグルテンフリーだ



「SOY FREE」「NUT FREE」「100% VEGAN」「GLUTEN FREE」「LACTOSE FREE」
アメリカはここまで来ている

「PLANT DRINK」



チルドのたまご売場



上段に「JUST EGG」

BIYOBD MEAT の「PLANT BASED」のたまごのフェイク商品だ

これも買ってアパートで料理してみる予定

冷凍食品売場



発見③

ここに冷凍「BEYOBD MEAT」

チルドの「BEYOBD MEAT」はもしかして「冷チル」？

ホールセールのパン売場

Wholefoods はインストベーカリーを強化しているため、ホールセールのパン売場は狭く、商品は限定されている



BEYOND MEAT は買って試食するつもりだ

そのためには、VEGAN バンズとロングドッグも買う必要があるため、パン売場へ



これは全粒粉の「VEGAN」バンズ

レギュラータイプ

裏を触ってみると、少し濡れていて冷たい

もしや「冷凍⇒常温」商品では？

ここではこの辺しておく

WESTLAKの店で聞こうと思う

糸をたたぐって行くと新しい発見がある

Wholefoodsは結局4回視察した



「Happy Hour(タイムセール)」売場



デリカ、グロースラントは2階
フードコート



量り売りコーナー
スーパー



発見④
玄米寿司を販売している
これが Wholefoods
寿司売場の保存温度は？



数字を摂氏に換算すると、0.55℃

チルドのナッツバー



ビールバーで、大坂なおみのブリスベンオープンを見る

近くには、懐かしいシアトル大学

もう少し真面目にやっていたら、人生は変わっていたかも

しかし、今で満足している

人生いろいろ



懐かしい「IHOP」

日本でも長崎屋がフランチャイズで出店していた時期がある

確かパンケーキが売りであったような気がする

レポートをまとめるには時間がかかる

なるべく、包み隠さずレポートしたいと思う

小出しにする気はない

次回はここで見た発見を、WESTLAKの店で検証する

再びシアトル WEST LAKEの「Wholefoods Market」へ

結局、Wholefoodsへは4回行った

インスタペーカー

ここでスタッフに「VEGAN BUNSはありますか？」と行くと

「扱がない」という

確かに同じバックヤードで製造すれば「コンタミ」が起きてしまう

別の売場にあるということで、売場まで案内してくれた



気になるパン売場へ直行
ここがホールセールのパン売場だ
これしかない



引き出し可能な陳列什器を使用
下段がバンズ、その上がホッドドック用のロングロール
これで、VEGGIE HUNBEGERとVEGGIE HOT GOGができる

チルドの BIYOBBD MEAT のバンズとソーセージ売場
最上段に商品がない
品切れなのか？、廃棄なのか？
価格は安いものではない
1パック10ドル前後はする
前日に商品はすべて買って置いてよかった



冷凍食品売場



冷凍オルタナティブ売場

冷凍 BIYOBBD MEAT 商品

バーガーの価格はネットでは5.99ドルと言われているが、ホールフーズでは6.49ドルで販売
冷凍、チルドとも同じ価格

チルド商品はどこが日付をつけているか分からないが、「冷チル」の可能性が高い
前日、すべての商品を購入



JUST EGG は 6.99ドルが5.99ドルの特売

この商品も2温度帯で販売されている

さらに横系をたぐっていく

冷凍パイ生地売場



アルミトレイ入り「GLUTEN FREE」の冷凍パイ生地



こままオープンに入れられる

さらにVEGANのパン用小麦粉を探し購入した

売場をただ荒らしているわけではありません

ちゃんと購入しています



VEGAN小麦粉

パスタは



「GLUTE FREE PASTA」

「ORGANIC BROWN RICE FLOUR」

玄米の粉

Wholefoodsらしい商品だ



VEGAN JERKY

店を買い回っている間に気になることが

バンズとロールが冷温であることは分かったが、その上の食パンはどうだろうか？



これもVEGAN BREADであった

奥に手を入れてみると 冷たい！

青果にいたスタッフを呼んで「パンが冷たいんだけど」と触ってもらう

「そうよ、冷凍車で運んできているから」と答えてくれた

納得！

スライスブレッドも冷凍⇒常温 「冷温商品」であることが分かった

これから日本でも VEGAN BREAD が流行るかも知れないが、その時はこんな売り方もできる

ただし、ここの什器のように風通しのよいものが必要



寿司売場

玄米シャリ寿司



見にくいですがケースの温度は、0.5℃

こちらの陳列ケース温度は摂氏で表示されている

手前はカップ酒

入口付近の「SNACKING 売場」



インスタ製造されても温かいままチルドケースに陳列されることはない

チラーで一度冷してカップに詰めていると推測する

揚げ物のカップ入り



鶏の唐揚げ

サラダのカップ入り

シールが違うためこちらはアウトパックか

それとも部門違いか



デトックスサラダを購入



二重蓋でドレッシングのカップは入るスペースがある

デトックス効果のあるくだものと野菜の詰め合わせ

SNACKING 売場のポテトメニュー



チルドラム肉のミートボール、マッシュポテト、グリル野菜



マッシュポテト

デッシャーを使っているため、アイスクリームのような

量り売りのポテトホットメニュー



グリルポテト、マッシュポテト、ハッシュブラウンポテト

コールドメニュー

角切りポテトサラダ

隣はポテトかと思ったが、人参であった



BEYOND MEAT 徹底研究

スーパーマーケットの BEYOND MEAT の製品は売れているのか？

ネットでは中国進出が話題になっている

日本進出は？ 破断になったとのうわさも 株価は上昇中

Wholefoods のチルド売場

上段の BEYOND MEAT の製品は空っぽ

これをどう見るか？ 品切れなのか？、日ズレ廃棄なのか？

消費期限は冷チルド売場で見ると限り 5 日ほどであった



前から気になっていた「TACO DEL MAR」

BEYOND MEAT が原料を供給しているメキシカンフードチェーン



原材料は表示を見れば分かるが、それが加工されているかは分からない
動物性プロテインは入っていないことは確か

冷凍「BEYOND BEEF」

ミンチ肉のようにになっているため形はどうにでも変えられる



冷凍「BEYOND SAUSAGE」



冷凍「BEYOND SAUSAGE HOT ITALIAN」

チルド「JUST EGG(フェイクたまご)」



冷凍常温「VEGAN BUNS」



ハンドラベラーで日付が張られている
冷凍常温「VEGAN LONG ROLL」



トレーダージョーズのチルド「SOY SLICES(フェイクチーズ)」
フェイクスライスチーズ



トレーダージョーズの「ORGANIC KETCHUP」
トレーダージョーズの「PICKLES」



BEYOND BURGER と SAUSAGE をフライパンで焼く
二人分をつくる



別のフライパンで「BEYONDO BEEF」も 脂がにじみ出てくる

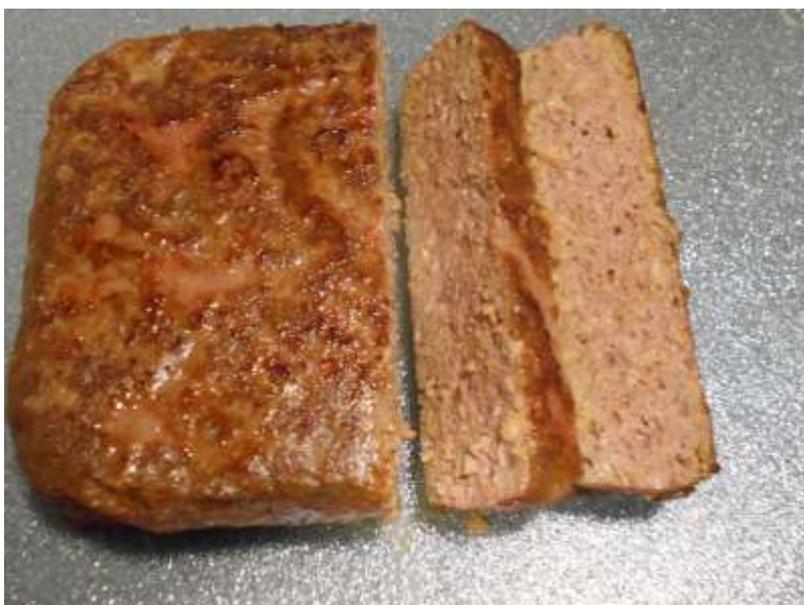
焼き上がり

冷えないようオーブンに入れておく



VEGAN パンをオーブンで焼く

「BEYONDO BEEF」はまるでコンビーフ、ランチョンミート(豚肉)のようだ
ハンバーグや牛肉の炒め物などに使える



パンの上に載せる



さらにトッピングすればまるで本物

amazon Go のイートインにはケチャップ、マスタード、醤油などの小袋が置いてある



ホットドッグ 2 種類 ピクルスはみじん切りにした



「SOY SLICES」も載せて VEGAN チーズバーガー風に
カット面はまるでハンバーガー 今回は野菜は加えていない 味付けはケチャップ、マスタードのみ



結論は「いかに脳を騙すか」だ

パンに挟み、ピクルス、ケチャップ、マスタード、フェイクチーズを挟めば、脳がホットドック、ハンバーガーと認識してしまう

食感は肉のよう、後から脂のうま味が残る

大豆臭はしないので違和感はない

ソーセージは人工腸(コラーゲンを含む)が使えないため、パリパリ感はないが口の中で混ざればまるでホットドッグだ

「JUST EGG」を料理してみる

主成分は、春雨などに使われている「緑豆(MUNG BEANS)」だ

日本ではもやしの種類として中国から多く輸入されている

「緑豆」が注目されている



フライパンにオリーブオイルを敷き JUST EGG を加えてスクランブルエッグをつくる

かき混ぜればスクランブルエッグのようになる

多少フライパンに卵がくっつく



残り半分で実験(正しい料理法ではないかも知れないが自己責任で)

生たまごと違い、均一化された人工製品であるため電子レンジで加熱すればスクランブルエッグ
ができるのでは

きつとうまくできるはずだ

容器にくっつかないようにオリーブオイルを塗る



JUST EGG を加える

700W の電子レンジでまず 1 分加熱



取り出すと、少し固まってきたので、さらに 30 秒加熱

出来上がりをよく混ぜるとフライパンで加熱したものとほとんど変わらないスクランブルエッグが完
成

予想通りであった

ガラスの器には卵が全然くっつかない



皿に盛り付けるとこんな感じ

うまうまできた



ソーセージも同じように電子レンジでまず 1 分加熱
これも自己責任で
少し脂がでてくる



さらに 1 分加熱すると
中までしっかり熱が入り脂がさらに滲み出してくる
赤い色はホットイタリアンの色素

この実験で分かった事は、電子レンジでも調理可能のようだ
忙しい朝でも電子レンジ 2 分でスクランブルエッグとソーセージが調理可能
これはスゴイ！
ピクルスを添える
電子レンジ対応のポテトも付け加えたとさらにいい



ケチャップをかけて脳を騙す



ソーセージの食感、たまごの食感

ケチャップの味で「脳が騙される」これは植物プロテインの「FAKE MEAL」だ

これでいいのか少し複雑な気分



3食ほど BEYOND MEAT 製品を食べ続けた

食べ過ぎ

その結果は

普通これだけの肉類を食べ続ければ、お腹が重くなり便秘気味になり、うんこの臭いもキツイ

うんこは溶けたチョコレートのようになり便器に残る

そのため、欧米の便器の近くには専用ブラシが置いてある

BEYOND MEAT の製品を食べた結果

朝夕不安になるほどの大量のうんこがでる！

しかも、野菜をいっぱい食べた時の健康的なとぐろ巻きうんこだ

臭いも少ない

これは驚き！！

写真を撮ろうと思いつたが、そこまでやったら変態

ただ、人工食品であるため少し不安は残るが……………

日本の「精進料理」の方が歴史もあり安心だ

戦場に残された「うんこ」

第二次世界大戦のガダルカナルの戦いで、アメリカ軍は撤退した日本兵陣地のトイレを調査して

日本兵の人数を割り出したという

アメリカ人の排泄量から計算し、必要以上の火器を準備した

しかし、日本人はアメリカ人の 1.5 倍の排泄量であった事が後から分かった

というとても迷惑な話

以上、BEYOND MEAT 製品の徹底研究でした 出来れば自分で体験してみてください



「LOOK DEEPER」 SIAL のキャチフレーズ

興味のあることは損得関係なくとことんやる

今回は、amazon Go ミールキットをつくってみる

「amazon Go」二回目の視察

どういったレジ精算システムなのかは素人であるためその道のプロに任せる
専門の食品に絞る

私のテーマは「READY・MEAL」+「MEAL・KIDS」=「DIVERSITY」を体験することだ
「レンジアップ商品」+「食材セット」=「家庭の食事の多様性」
すなわち家庭料理の「MEAL・SOLUTION」だ



切れ目なく客が入っている
確かに買い物に時間がかからない
のどが乾けばまるで自分の冷蔵庫から水を取り出すようだ
レジに並ぶことは無い



入口正面のチルドの「SNACKIG」コーナー
カットフルーツ、カット野菜は2か所で販売されている

スタッフに「この弁当はどこでつくっているのか？」聞くと
「ここのキッチンでつくっていると」答えが返ってきた
ここで疑問 一号店である時はそうであったかもしれないが

答えは後から分かる



チルドカレー

このパッケージからアウトパックのようだ



ロングサンド

ドライ食品のエンドは空っぽ



一番奥にアルコール売場

スタッフが常駐している 写真を撮っているのを見て、「どんどん撮っていきましょう」と

ドライ食品基礎調味料など



反対側の売場 こどもドライ食品

直訳すれば

私たちは準備しました あなたがシェフになるために



2品購入してアパートでつくってみる

かなり手間がかかりそう

滞在4日目に調理したチルドミールキット

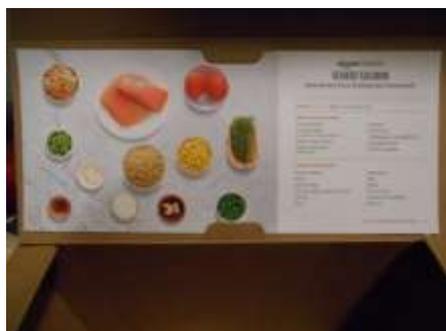
コンセプトに掲げているだけにミールキットは品揃えから外せない

「SEARED SALMON」



1月9日購入 消費期限は10日

内容食材の説明



レシピ

連れが翻訳してくれたので助かった

一人でやったら2時間はかかるかも

食材キット内容

生サーモン 2 枚、ハーブ、カット野菜、コーン、ソースなど品数が多い
かなり手が込んでいる食材セットだ
包丁、まな板は必須(わざとそうしているかも)、ソース、ドレッシングも作る



生鮭をフライパンで両面焼く



トマトはカットし、ミックス野菜を加えてフライパンで加熱する
オーブンに入れる



キノアを電子レンジで加熱して皿に盛る

ソースをつくる



完成品 ほぼ写真通りにできた

二人で翻訳しながら料理すると1時間はかかるが、一度やって慣れてしまえば、説明書に書かれている30分でできるかも

レディミール+ミールキット=ダイバーシティ

amazon Go のレディミールのカレー

Wholefoods のマッシュポテト

amazon Go の「SEARED SALMON」

30分あればレディミールのカレーは電子レンジで温められる

マッシュポテトはアルミトレイに入っているため、オーブン加熱が望ましいが、電子レンジに入れても火花は出なかった

セットにバターが添付されているが、レシピにはなかった

「FISHING BUTTER」として、仕上げの最後に加えるものと理解した

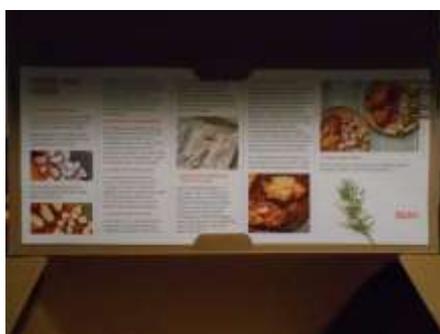


「CHIKEN—FRIED CHICKEN」



1月9日購入 消費期限 11日

内容物の説明書



レシピ

セット内容

チルドの鶏ムネ肉は薄くスライスされたものが6枚

じゃがいも、レモンは丸ごとバター粉、ソース、カット野菜

見ただけで面倒な料理だということが分かる

他の料理まで手がでないと思う



じゃがいもはカットしてボイルする
他の野菜をドレッシングと混ぜ、ポテトサラダをつくる
かなり手が込んでいます



コールスローをつくる
これもドレッシングは自家製
皿にポテトサラダとコールスローを盛り付ける



鶏肉に衣をつけて脂で揚げる
黒いキッキンググローブも入っている
完成品 ほぼ写真通りにできた
手前がレッドキャベツのコールスロー、奥がポテトサラダ
手間はかかるが、レストランで出されてもおかしくないレベルの料理



レディミール+ミールキット=ダイバーシティ
左奥に見えるのがホールフーズの「レディミール」
右奥はトレーダージョーズのサラダ人参(皮なし)とビーガンディップ
手前が Amazon ミールキットの「CHIKEN-FRIED CHICKEN」

これがダイバーシティ(多様性)

たぶん同じメニューの組み合わせはなないだろう

野菜が多すぎて食べきれない



キッチンが気になったので4回目の訪問

ガラス越しなのであまりよく見えない 手前に冷蔵庫、奥が加熱ゾーン



加熱ゾーン

加熱釜とスチームコンベクション 2台

オーブンの隣にチラーらしき機械



包丁のマグネットが見える

右側にもう一台のチラー

初日に作業を行っていたのはこのゾーン

包丁マグネットに包丁があることから



盛り付けゾーン

量が多いことから、ここで計量して包装

奥が食品保管庫



調理器具置き場

Amazon ビル

気になるガラス張りのユニークな建物



内部の様子



中には林があり、ツリーハウスのようにになっている

Amazon のスタッフだけが利用できる

Amazon Here



Amazon Go のコンセプトが

気になることが多くて、「AmazonGo」「Wholefoods」に結局 4 回行った

インタビューはできなくても、現場検証とスタッフへの質問で十分情報は集められる

次回はトレーダージョーズをレポートします

シアトルの「Traders Joe`s」

Wholefoods Broadway から歩いて行ける

企業紹介は避け商品に集中する

オリジナル商品を集めた店であることは確かだ



入口付近のドライ食品のエンド

お馴染みの手書きのボードで「INDIAN FAIR」を実施中



INDIAN FARE 「JAPUR VEGETABLES」 1.99ドル

レトルトの野菜カレーのようなもの

カット野菜



野菜売場角の冷蔵ケースの配置は鈍角になっている

連続性がある

野菜売場が充実してきた印象

三色 CARROTS 3.99ドル

日本でも農産物直売所などで売られている小さな人参



よく見るとすべて皮が剥かれている

「このまま食べられる」という

バターナッツかぼちゃ

ボイルしてサラダやスープによく使われる



魚の品揃えはこれだけ

生魚はスーパーマーケット、魚市場に譲っている

肉売場は「マリネーション」が増えている



「Ground Beef」

タレ漬けされた深絞りパック

牛乳売場



一ガロン5.69ドル

隣は常温のアーモンドミルク



試食コーナー

「COWBOY CAVIAR」の試食

日本のとんぶりも瓶に入れればもっと売れるかも



チルド加工品コーナー ALTERNATIVE 商品も多くそろえている

フェイクチーズも



「PLANT-BASED ORIGINAL SAUSAGE ITALIAN」 3.49ドル
豆腐、大豆などプラントベースのソーセージ
辛めの味付け

「Organic American Slices」の隣は「Soy Slices」
比較販売されている



冷凍食品売場

こちら、サービスカウンターに行き「店内ツアー」をお願いしたら、快く引き受けてくれた

テーマは「2020年のトレンド商品とおすすめ商品」

アロハシャツを着ているスタッフが案内してくれた

左は4歳から家族でシアトルに移住した日本人女性

日本語で話しかけてくれた

日本語学校で日本語を学んだという

どこで日本語を学んだのか？



「SPROTED WHOLE GRAIN PIZZA CRUST」

薄い全粒粉のピザクラスト



常温の焼き菓子売場



「VEGAN BANANA BREAD with WALNUTS」 3.99ドル

ビーガンのくるみ入りバナナケーキ これはおいしかった

焼き菓子



「VEGAN CHOCOLATE CHIP COOKIES」 4.49ドル

ケーキや焼き菓子も「VEGAN」が「VEGANのバーガーバンズやホットドッグバンズはありますか？」と聞くと「品揃えはない」という VEGAN BREAD はビジネスチャンスがある

オリーブ、ピクルス売場



「FRESH PICKLES」 5. 49ドル
ドイツのサワークラウトも浅漬け風に
ピクルスも浅漬け風に変化している
みじん切りにして BEYOND HOTDOG に使った
ディップ売場



「Dairy Free(乳製品を使わない)」
「Organic Creamy CASHEW FIESTA DIP」 3. 49ドル
カシューナッツのディップ
FIESTAはスペイン語のパーティの意味 皮むき人参とよく合う
乳製品コーナー



「MIYOKO`S CULTURED VEGAN BUTTER」 4. 99ドル
「Made From Plants」
オリーブオイルの спреッド
お勧めの「TEA COLLECTION」シリーズ
「KETTLE COOKED POTATO CHIPS」 2. 29ドル



サイド陳列で量販中

KETTLE は「やかん」だが、大きな鍋で低温(160℃位)で揚げたポテトチップス色は黒めだが食感、風味がいい

私は3枚くらいしか食べていないが、連れは一袋食べてしまった



「MANZANILLA OLIVES」0.99ドル
スペイン カモミール地方のオリーブ
よく見るトレジヨのワイン



スタッフはこちらを勧めてくれた
確かに売れている

「GREEN FIN」3.99ドル
飲みやすいカルフォルニア赤ワイン



IPA BEER 8.99ドル



「BORN & RAISED」 1.5ドル

「INDIA PALE ALE(インディア ペールエール)」

ホップを多め使った、やや高いアルコール分を持つエールビール

シーズイングソルト売場

お勧め品のフェイスの広さが違う

定番でも販促はしっかりしている

これも売れている



「BAGEL SESAME SEASONING BLEND」 1.99ドル

にんにくとゴマの香りが強い

「PECAN PRALINE GRANOLA」 3.29ドル

ピーカン(くるみ科の植物)砂糖を絡ませたグラノーラ



「Old Fashioned POTATO SALAD」 4.49ドル

何がオールドファッションなのか？



なんと

刻み葱が混ぜてある

新しい味の発見

「SOY SLICES」 2.99ドル

「CHEESE ALTERNATIVE」 チーズの代替品



チーズ売場



フレッシュモッツアレラチーズ 2.99ドル

プライスカードは3.99ドルであったが、レシートは2.99ドルであった
手書きのプライスカードと手動のレジ登録ではミスが発生しやすい

ケチャップ売場



「Organic Ketchup」 1.99ドル

これもホットドッグに使った

「ALKALINE WATER ELECTROLYTES」 1.49ドル

これも推薦された商品

電子水か



レシート これだけ買って、59.63ドル(6600円)

けっこう金額が嵩む

レジでの出来事

レジ待ちしていると、地元の女性客が走ってきて

「これも新商品よ(私たちの行動を見ていたのか)」と

瓶入りの「ふりかけ」をもってきてくれた

これもスタッフが紹介してくれたが買わなかった

連れは「I KNOW」と一言

客はとぼとぼと商品を返しに行った

悪いことをしてしまった

せめて後に、「Thank you」くらいはつけてほしかった

次回はシアトルの食事とスターバックスを紹介します

シアトルの食事

生鮮市場のレストランで食事

シーフードレストランを検索したが2件と休みであった

3件目のレストラン

口コミも評判がいいワインバー



昼間の様子

地元客に人気があり満席

なぜか揚げ物ばかりを注文してしまった

ポテトの調査も目的であったため注文



蟹の身を練り込んだ団子

FISH & CHIPS

フライドポテトは表面をデンプンなどでコーティングしてあるため、時間が経ってもパリパリしている



グリルポテト

ニンニクとトリフオイルで小型のじゃがいもをグリルしてある

食感もパリパリでこれはおいしかった

到着したばかりで食欲がなくあまり食べられなかった
次回は本格的なシーフードレストランへ行く予定だ

後日、本格的なシーフードレストランへ



開店と同時に入店したためまだ客は少ない
布のテーブルとナプキンがセットされているためそれなりの格のレストランだ
布製のテーブルクロスの上に紙を敷いている
ヨーロッパでもこのスタイルが流行っている
見た目では分からない



メニュー シーフードを腹いっぱい食べたい！
まず白ワイン



大あさりの白ワイン蒸し 大きなあさりで鮮度もいい



身がふっくらプリプリしている残ったスープはスプーンで美味しいので皿は下げさせなかった



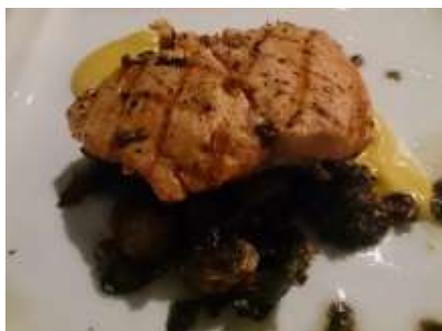
海鮮パスタ



パスタはフェットチーネ

お腹がいっぱいになるためほどほどにしておいた

サーモンのグリル



下の黒いものはミニキャベツをカリカリになるまでグリルしたもの
これがおいしい

野菜もグリルの時代 サーモンは網焼き サーモンはミディアムレアの状態
鮮度が良くなければできない



蟹の3点盛りのハーフサイズが登場

「ダンジネスクラブ(イチョウガニ)」「アラスカキングクラブ(タラバガニ)」「アラスカスノークラブ(ズワイガニ)」「ダンジネスクラブ」とオーストラリアの「マッドクラブ(マングローブガニ)」はよく似ているが、生息場所が違う



火加減もちょうどいい
溶かしバターは必要ない
蟹を食べていると会話がなくなる



ガルニは、キヌアとバターナッツ

EMPITY DISHES 完食

満足、満足

これで目標が達成できた

それにしても食べ過ぎ



満腹でもデザート注文するのはマナー

エスプレッソとケーキを注文

連れはアイスクリームの盛合せ



ライムのケーキ

さっぱりとしている

シアトルの「STABUCKS RESERVE ROASTERY & TASTING ROOM」
アマゾンもスタバもシアトルが発祥



1124 PIKE STREET

一号店ではないようだ



店内 まるで工場



コーヒー豆をローストする機械

機械のすぐ前にカフェ 柵で入れないようにしている

柵で入れないようにしているよく客が入っている



スイーツ

デニッシュサンド



ピザ 連れはテイスティングを注文

一人でこれだけ飲んだらカフェインでやられて気持ち悪くなるから注意が必要



私はいつものチョコロールとアメリカンコーヒー

カクテルバーもある



東洋人の団体が何やら注文している

コーヒーを使ったカクテルのようだ まるでショーだ



もはやスターバックスはシアトルの観光名所となっている
スタバを後にする
途中こんな万両のような木

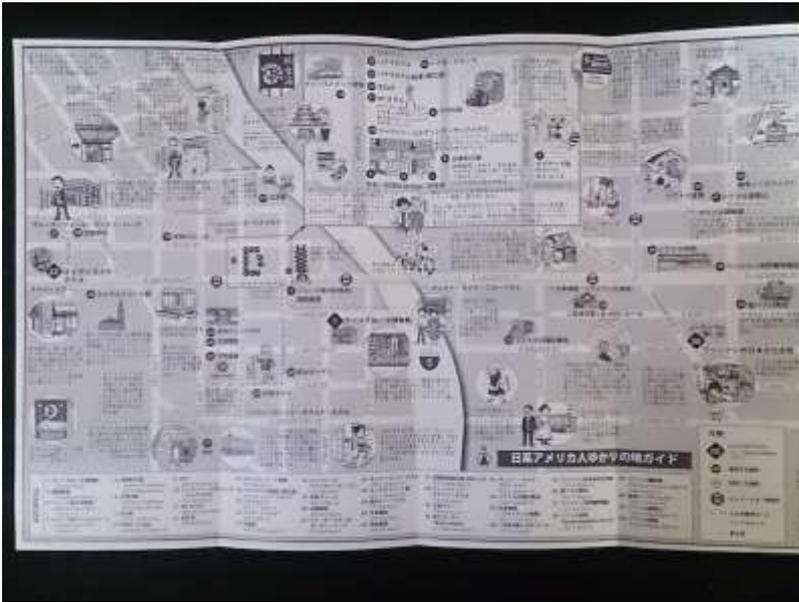
シアトルの「ワシントン州日本人文化会館」 「日本人が関係した世界史」の研究



日本語パンフレット
日系アメリカ人の歴史が書かれている



「日系アメリカ人ゆかりの地ガイドマップ」
戦前の日本人町をめぐるマップ
シアトルにはこんなに日本人が生き残った痕跡が残っている



日系アメリカ人の歴史

1880 年

最初の日本人労働者がアメリカ北西部に到着

1907 年～1908 年

紳士協定により日本人の移住が制定される。但し、法の抜け穴により写真花嫁や専門職の日本人の移住は可能であった

1924 年

移民法により、フィリピン人を除く全てのアジア系移民が排除される

1929 年～1930 年

世界大恐慌の間に、シアトルの日系アメリカ人の人口がピークに達する

1930 年

日系アメリカ人市民連盟(JACL)が組織される

1941 年

日本が真珠湾攻撃の軍事基地を攻撃。西海岸の数都市で FBI が一世のリーダー達の逮捕を開始

1942 年

大統領令 9066 号が発令される。アメリカ西海岸の日系人(合法移住者の日本人及び日系アメリカ市民)の強制撤去が開始される。

1944 年～1946 年

全米の強制収容所が閉鎖される。一部の日系人はシアトルに戻ったが、多くはそれ以外の場所に移住した

1960 年代

州間高速道路 5 号線が日本町を分断して建設される

1968 年

連邦政府により公正住宅法が制定され、シアトルの人種差別的な条項が禁止される

1970 年～1988 年

長年に渡る「アドボカシー運動」の末、ロナルド・レーガン元大統領が、「リドレス・ビル」としても知られる市民の自由法「CIVIL LIBERTIES ACT OF 1988」に署名した

現在

日系人の歴史を記憶し、癒し、伝え、「二度とないように」という願いを込めて、年に一度、各地の強制収容施設への巡礼が続けられ、

シアトルの日系人は今日も日本人町の活性化への取り組みを続けている

日系人に対する名誉回復や賠償については詳しく書かれていない

この丘の上の建物は記憶に残っている

前は病院であったが、その後 Amazon 本社ビルとして使われ、その後ま

た病院になったという



「JAPANESE CULTURAL COMMUNITY CENTER」の看板

シアトル日本語学校

トレーダージョーズで働いていた日本人(4歳で移住)もここで日本語学んだに違いない

入場は無料 館内の展示物

日本人スタッフが案内してくれた



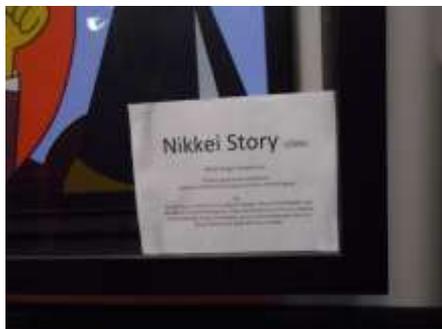
戦前の写真

移民した日本人は現地の公立学校に通いながらここで日本語や日本文化を学んだ

図書館の大きな絵

日系人の歴史が描かれている

ROGER SHIMAMURA 作



題名は「NIKKEI STORY」

「YELLOW TERROR」 TERROR=テロ

「ALWAYS A FOREIGNER」いつまで経っても外国人



図書館

強制収容所に移動する準備をする写真

一人バッグ 1 個に制限されていた



FBI の写真か

当時のカバン



HUNT HOTEL

日系人収容所から戻った関係者の仮住居となったホテル

「八雲立つ 出雲を出でて 五十年 レニアの雲に 沸く吾れの胸」



70,000 AMERICAN REFUGEES 7万人のアメリカ移民

左側の写真が日本人強制収容所(バラック)



土産物屋

アンティークらしきものもあるが、殆どが今のもの



館内を案内してくれた日本人スタッフ

「年に一回収容所跡の追悼ツアーがあるから参加されたいかがですか？」と薦められる

5万円～6万円だが、いつも満員だという

さらに、「1945年3月から日系アメリカ人を徐々に収容所から解放し始めた」という

勝利を確信したからだ

ルーズベルトは4月12日に脳卒中で亡くなり、終戦を確認していない

2月は「東京大空襲から75年」

カナダ バンクーバー郊外の「NIKKEI NATIONAL MUSEUM & CULTURAL CENTRE」(2016年9月訪問)



1998年 カナダとアメリカは、日系人の名誉回復と補償に署名した

アメリカが署名した1年後

戦後から43年もの年月がかかった

映画「バンクーバーの朝日」でも話題になった



ホロコースト75周年

シアトルの街の一角にこんな建物が
注意してみないと分からない



「HOLOCAUST CENTER HUMANITY」
中を覗いてみたが、鍵がかかっている



展示物
子どもの写真は胸に刺さる

ポーランド アウシュビッツ第2収容所(2014年10月訪問)

ここはロシア軍が解放した



第一収容所のゲート
「まじめに働ければ自由になれる」

ドイツ ミューヘン郊外の「ダッハウ強制収容所」(2015年5月訪問)



ここにも同じ文字が
館内の展示物の写真

ここは日系アメリカ軍第442部隊が解放した



右下をよく見ると日系人らしき後姿

第二次世界大戦中の日系アメリカ人の功績

日系 442 部隊

ローマから高速道路でナポリへ向かう途中(2013年5月訪問)

ガイドが、左の丘に見えるのが「モンテカッシーの修道院」という

映画「モンテカッシーノの戦い」で有名

ドイツ軍にテキサス部隊が包囲された

そこに日系アメリカ軍 442 部隊が救済に向かう

800 名もの死傷者を出して、212 名を救出した



・テキサス部隊は、「ジャップ部隊か……………」

・ドイツ兵は、「なぜここに日本人が……………」

・家族は、「強制収容所に……………」

我々は何者なんだ？

彼らは「GO FOR BROKE(やるしかない)」を合言葉に戦うしかなかった

ダッハウ強制収容所を解放したのは日系442部隊であった

この事実をアメリカ政府は 1992 年まで隠していた

公開したのは、ジョージ・W・ブッシュ政権の時であった

トルーマン大統領は 442 部隊閲兵し

「You fought not only the enemy, You fought prejudice—and you won」

「諸君は敵のみならず偏見と闘い 勝利した」

長い年月をかけて名誉が回復された

誰かが伝えていかないと忘れられてしまう

イタリア シシリア名物「カンノーロ」の研究

いろいろな場所でカンノーロを食べたが、東京駅内のイータリーのものとは違った

どこが違うのか研究してみた

シチリア タオルミーナのデリカショップのカンノーロ



スイーツ専門店



タオルミーナのカンノーロ
カスタードクリームとピスタチオペースト、ピスタチオクラッシュ
歴史がありそうな店だったが
甘くて期待した味ではなかった



中の様子
歴史がありそうな店なので昔からこの味であろう



カタール空港のカフェのカンノーロ



名物のピスタチオペーストを使ったカンノーロ



内側にはチョコレートをコーティング
これもカスタードクリームの甘味が強く期待外れ



シアトル PIKE PLACE の生鮮市場のスイーツ店



カンノーロの品揃え



一番ポプラーなものを買う
こんな包装をしてくれる



これも甘くて期待外れ



東京駅 イーターリーのカンノーロ
「CANNOLI BAR」に味の確認に向かう



ピスタチオペーストとクラッシュ

これこれ、この味

今までのカンノーロは作り置きであるため、チーズを多く使えないためカスタードベースになる

イーターは、リコッタチーズ 100%であるため冷蔵庫で保管

注文に応じてつくってくれる

結論は、「作り置き」と「注文」の違いであった

「作り置き」はチーズを少なく甘くしないと日持ちがしない

「注文」は冷蔵庫に保管したフレッシュリコッタチーズを使用できる

以上、カンノーロの研究でした



シアトルタコマ国際空港
複葉機が展示されている



外の喫煙所に何やらアートが



う〜ん

成田行きの JAL

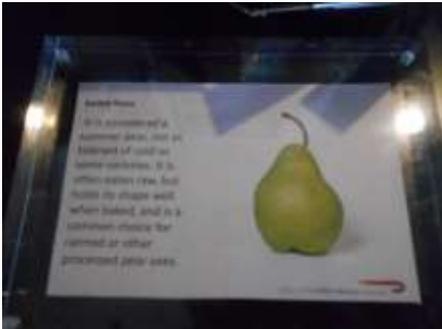
今まではシアトルは乗り換えであったが
シアトル線が開通して便利になった



航空会社のラウンジには最新情報がある



洋ナシ
洋ナシのPOP



リンゴのPOP
両方試食させていただいた
変わったドリンクが



きゅうりとミント、はちみつのドリンク

一回目の機内食



メインの他に 3 品付くのが JAL のスタイル

手前は味噌汁



チキンの煮込み

大きなじゃがいもが二個

二回目の機内食

これは軽食



フルーツ、チーズとビスケット、ヨーグルト 焼きそば

何か一品足りない



鶏肉を使った太い焼きそば

無事帰国しました

2月、3月も海外視察の計画はあったが、コロナウィルスの様子見

この時期飛行機はあまり乗りたくない