

城取博幸の  
ドイツのスーパーマーケット見聞録

N0143  
2021年10月  
城取フードサービス研究所  
城取 博幸

ドイツ ケルン「アヌーガ食品展示会」に行ってきます  
「この時期に？」という声もあるが、この時期だから価値がある  
ヨーロッパの状況を見て来たい



## 成田空港からフランクフルトへ

2021-10-11 12:54:25

成田空港国際線の様子

搭乗客は少ない 便も減っている

帰国後の10日間の隔離が影響しているのだろう

早く解除してほしいものだ



新登場の「顔認証レーン」

ここで顔を登録すれば搭乗ゲートも顔パス

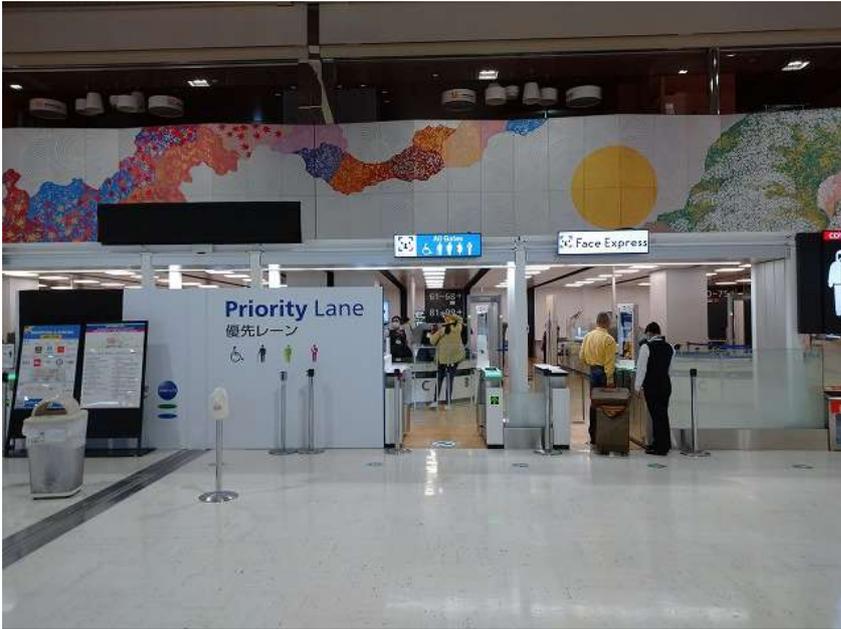
スーパーマーケットのレジも将来こうなる

中国ではすでに導入済み

今回はリテールガイド社長の竹下氏(以下T氏)と二人で渡独

たぶん日本からのマスコミ関係者は私達だけだと思う

JETRO関係の日本ブースの出展者は10日前から現地入りしているようだ



ドイツ入国は「PCR検査」が免除され、「ワクチンパスポート」のみでOK  
パスポートは市役所で無料で発行してくれる(日本語、英語)  
日本はデジタル証明書は今のところない  
荷物検査を済ませ JAL のラウンジへ  
さくらラウンジが閉鎖されているのでファストクラスラウンジへ



ラウンジメニューを2人で爆食いする  
スマホでもタブレットでも料理が注文できる  
全メニューを試みようとしたがムリだった



野菜サラダ

上品な盛り付けだがテーブルのスペースを取る



モーニングセット

これは普通



にぎり寿司 アラカルトで頼める



JAL ビーフカレー

名物のビーフカレーだが、私はお腹が重くなるので最近では遠慮している



ラーメン これも本格的な味だ



和定食

以前バフェ(バイキング)で置かれていたアイテムだ  
新米なのかがご飯がとてもおいしい



よく食べたがパスタ類をまだ食べていないのが残念  
下のラウンジは閉鎖中



久々の成田空港



フランクフルト行き搭乗口



「Face Express」

いいシステムが採用されているが、スタッフの数は変わっていない



顔パス

パスポートも搭乗券もスマホもない(一回限りだが)

スーパーマーケットのレジも「顔認証」に登録すれば、スマホ、カード類、現金がいらない時代になる

陳列されている商品をショッピングバッグに入れ、そのままこのようなゲートを通り、顔認証で買い物ができる

レジを出れば写真付きの買上明細がスマホに届き、後日引き落とされる仕組み

レジ待ちをしないでスピーディに買い物ができる



フランクフルト行きのエコノミークラスの客は 10 人ほどと少ない  
4 人掛けに横になるとプレミアムエコノミーよりも価値がある



機内食 2 種類の中から選択できる  
ラウンジであれだけ食べてもお腹がすく



炊き込みご飯と麻婆豆腐茄子  
他は野菜類(根菜、葉菜)とヘルシーだ



かぼちゃのムース、レンコンとじゃがいものサラダ、にんじんのラペ、生野菜サラダ  
秋の食材をよく使っている  
見ても分かるようにご飯がおいしくなっている



リサイクルを意識してか発砲にトレーを使用  
トレー上の包装形態はトップシール



二回目の軽食  
紙トレーを使った2段の仕組み 奥の冷蔵品はリユーストレー



アジアンテーストのあんかけご飯



JALの二回目の食事はいつもこの紙トレイを使ったスタイル



バイオマススプーンも  
少しかじって見ると柔らかい



食器もプラスチックではなくステンレスに戻った  
年が入っている感じだ

ナイフの先は丸くなっている特注品



12 時間ほどでフランクフルト国際空港に到着

最低気温は 10°C 以下、最高気温は 20°C を下回る日本の 11 月頃の気温



空港内のレストランのメニュー

これからは「うどん」「そば」がブームになりそうな予感

YAKIUDON 11.25 ユーロ(約 1500 円) 日本の 2 倍

寿司より利益率が断然高い



ウーバーでフランクフルト駅前の「東横イン」へ  
ウーバーは普通は市内まで 40 ユーロを超えるが、今回 17 ユーロのを提示  
ティップを入れても 20 ユーロ  
客が少ないためかディスカウントが進んでいる  
レギュラーのタクシーがメーターを動かさずボラなければいいが(客単価を上げるため)



駅前の「TOYOKO-INN」  
早くから予約したのホテル代は 7000 円ほど  
前回この時期は高い時では 25000 円くらいまで跳ね上がったように記憶している

チェックインのピークだがフロントスタッフは日本人一人だけ  
生産性が高いということはこういうことだ  
日本は職種においてはまだ一人でオペレーションする仕組みがない(駅のキオスクは除く)



赤を基調にしたデザイン  
奥は朝食会場



レストランのメニュー  
ここにも「うどん」が  
「そば」もちらほら出始めた



部屋は広めだ

接触を避けるため部屋の掃除は部屋を移動すれば週一回してくれる  
シーツ交換はないが、タオル交換は毎日してくれる



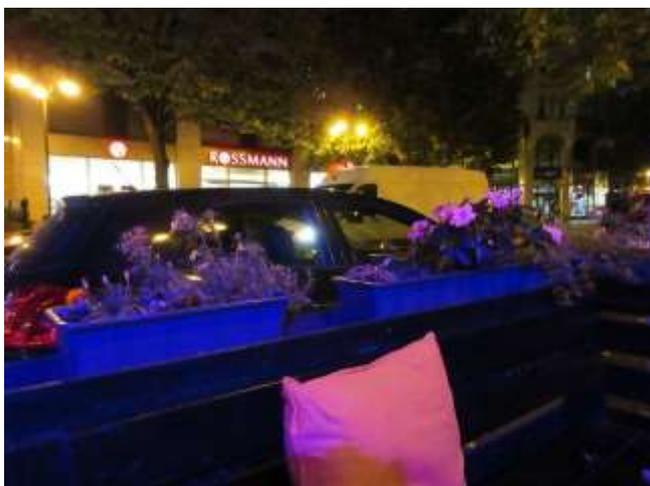
夕方のフランクフルト駅正面

フランクフルト駅からケルンメッセ駅まで毎日往復する予定  
前回はフランクフルトに宿を取った  
ケルンやデュッセルドルフのホテルの値段はこの時期は跳ね上がる  
空港や駅付近ではマスクをしているが、街中ではマスクをしている人はマバラ

夕食を食べに近くのレストランへ



ステーキレストランで夕食 テラス席 奥にドラッグストア「ROSSMANN」



地元のビール コースターにオーストラリアと書かれている オーストラリアの肉を使ったレストランだ



私はラムステーキ 250g マッシュルームソース バイクトポテト、グリル野菜

ラムとソースがよく合う

黄色い色をしたバイクドポテトが甘くておいしい

右はグリル野菜



T氏はリブロースステーキ 350g ペッパーソース  
少し分けてもらったが、ほどほどの固さで味もいい



付け合わせの生野菜サラダ

ヨーロッパに野菜は固め



アボカドソースとクリームチーズの温野菜サラダ  
皿の下はフライドポテト



これだけ食べて一人 40 ユーロ程  
夜のフランクフルト駅の様子



明日のフランクフルト～ケルンメッセ駅までの ICE 往復チケットを買う(約 95 ユーロ)

空港のイミグレスタッフが

「ケルンメッセなのになぜ、高い交通費を払ってフランクフルトからケルンメッセまで毎日通うのか？」と聞かれた

期間中のケルン、デュッセルドルフのホテル代は 20000 円以上は当たり前

前回はそうであったがフランクフルトから通っても 1 時間強

今回は一日ホテル代 7000 円+往復交通費 13000 円=20000 円(一日)

駅構内に展示されているジオラマ



次回はケルンメッセをレポートします

今回のテーマは「TRANSFORM」

## [ドイツアヌーガ展示会 1 日目](#)

2021-10-12 15:07:50

ICE でフランクフルト駅からケルンメッセ駅へ



ICE8時10分発 デュッセルドルフ行き

ドイツの駅はホームがコロコロ変わるから気をつけた方がいい

7番線に変更された



指定席の番号を探す

車両番号が外の番号と車内の番号が違う場合がある

これで大混乱



指定席を探す



外の風景



ケルンメッセケルンメッセ日本法人様とリテールガイド様の計らいで私も参加させていただくことができた。こんな機会をいただき感謝しています。



初日であるが客は少ない 2017年、2019年、2021年と3回視察させていただいた  
ワクチンパスポートと入場券QRコードを見せて入場



各国の看板



レイアウト図 出展者は減っているが全館を使用 そのため疲れる



展示場案内

1, 2.1, 2.1, 7, 09.2, 11, Pablage 4/5	<b>ANUGA FINE FOOD</b> Feinest, Gourmet und Grundnahrungsmittel Gourmet and delicious products and general provisions
4.1, 4.2	<b>ANUGA FROZEN FOOD</b> Tiefkühlkost und Eiswaren-Eiscreme Frozen food and ice cream products
3.1, 6, 9	<b>ANUGA MEAT</b> Fleisch, Wurst, Wild und Geflügel Meat, sausage, game and poultry
3.1	<b>ANUGA CHILLED &amp; FRESH FOOD</b> Frische Convenience, Frische Feinkost, Frisch, Obst und Gemüse Fresh convenience and delicious products, fresh fruit and vegetables
10.1	<b>ANUGA DAIRY</b> Milch- und Molkereiprodukte Dairy products
1.3, 1.3	<b>ANUGA BREAD &amp; BAKERY</b> Brot, Backwaren und Bräutungskuchen Bread, baked goods and cakes
7	<b>ANUGA HOT BEVERAGES</b> Heißgetränk Hot beverages
7, 8	<b>ANUGA BEVERAGES</b> Getränke Drinks
3.1	<b>ANUGA SPECIALS</b> Spezial-Produkte Special products
7	<b>ANUGA CULINARY CONCEPTS</b> Küchen, Ausstattungen und Technik für Gastronomie / Hotel-Haus Markt Culinary equipment and technology for the food service/hospitality market

「TASTE THE FUTURE」ビジターガイド



入口の JAPAN パビリオンの看板



オープニングセレモニーを待つ関係者



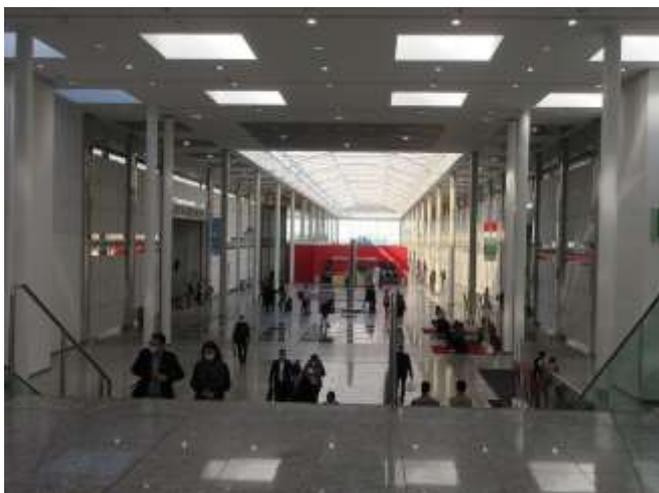
オープニングセレモニーは密を避けて着席



今回のテーマは「TRANSFORM」



## 会場内の通路



## まずメディアラウンジで打ち合わせ



## コンサルタント会社 INNOVA様の「2022 年トレンド」ここでトレンドを確認



ここが一番注目されている

「PLANT-BASED THE CANVAS FOR INNOVATION」

「HEALTH」 「AUSTAINABILITY」 「VARIETY」



テーマごとの展示



## 商品展示



まだよく理解できていないので、明日は通訳さんを交えて半日ここで過ごす予定  
いきなり展示場へ行ってしまうへば時間がいくらあっても足りない  
展示会は自分の専門に絞って視察することが重要だ



会場には 100 ほどの商品とその説明



これはうさぎの肉



カルフラワーウィングス



カルフラワーに衣をつけて揚げたもの



EAT



ボール状のスナック



全部写真を撮ったが訳している時間はない

莫大な時間と体力が必要

翌日、日本語に訳してもらう予定

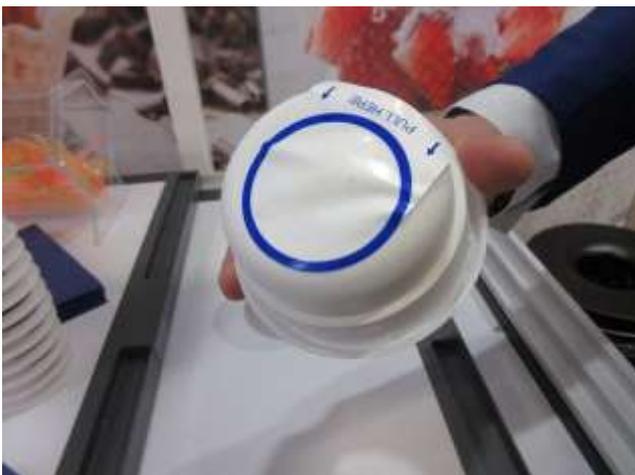
中庭は日光浴をしている者でいっぱい



展示会場では ユニークな機械(自動アイスクリームマシン)  
日本でいうソフトクリーム自動製造マシン



カセットをセットしてボタンを押せば



日本流のソフトクリームができる  
フレーバーは 17 種類もある  
このシステムはおもしろい



「プラントベース」のメーカーの出店が多く目立つ  
世界は SDG's で代替肉の方向に向かっている さらに多様化している



ビーフ味⇒ポーク味⇒チキン味へと進化している



缶詰メーカーも



ツナ缶のメーカー



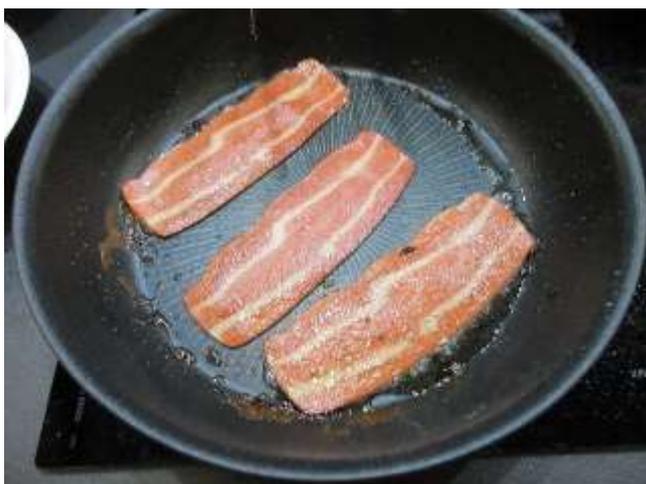
「PLANT-BASED」「VEGAN」



## 「PLANT-BASED BACON」



試食させていただいた 目を閉じて食べればまるでベーコン 前回は「ビヨンドミート」など展示はあったが、今はここまで多様化している



肉メーカーも参入 最新トレンドの答えはここにある



プラントベーススナック



レディミール



EUではプラスチックトレイ、発砲トレイの禁止の方向に向かっている



リサイクルプラスチックのトレーなのか？



日本企業の単独展示

HOKUTO × KIKKOMAN



商品説明



## きのこの展示



アメリカ工場で生産されたオーガニックきのこ 今後はヨーロッパにも工場を建てる計画だという



広い会場なので、テーマを絞って見学しないといけない  
私の専門の「ミールソリューション(チルド、冷凍)」に絞る



小売店の傾向  
ケルンのALDI



LIDL



ALDI、LIDLが大きく変わっている  
その辺はまた



朝 10 から夕方 5 時まで見学するとかなり疲れる

まとめる時間もかなりかかるので、効率的に見ないといけない

明日はさらに細かく、見る、聞く、食べる、考える

- ①まず大きくトレンドを確認する
- ②それを展示品で確認する
- ③インタビューする
- ④体験する、触る、見る、臭いを嗅ぐ、試食する
- ⑤小売店の売場で確認する
- ⑥自分で考え方向性を見出す

ネットとリアル

アヌーガでも「WEB セミナー」は数多くやっているが、たぶん同じ話ばかりで理解に苦しむと思う

やはりリアルで体験しなくては分からないと思う

リアルでも頭は混乱しているが

明日は通訳さんと半日かけてトレンドと商品説明をしてもらおう予定

アヌーガCOOのインタビューも予定している

リスクを取ってきているため、収穫の多い展示会視察にしたい

## ドイツアヌーガ展示会 2日目

2021-10-13 14:18:22

アヌーガ 2日目 ホテルのテラス



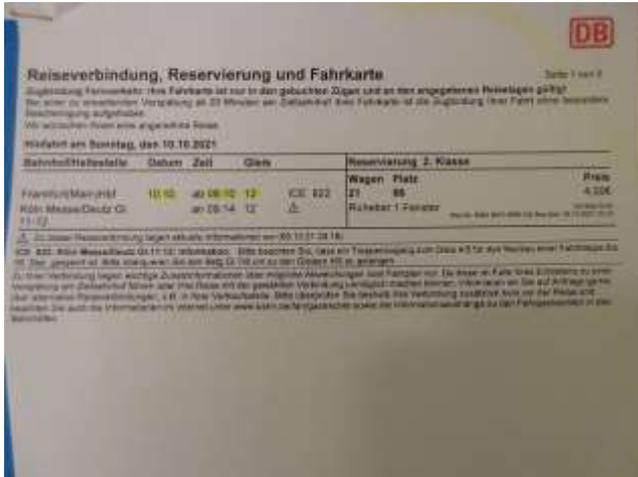
フランクフルト駅



列車が到着



## ICE のチケット



前日は 95 ユーロだったが、今日は 115 ユーロ  
 前日に買っているのだが、日によって価格が違う



プレッツェルとコーヒー



紙の蓋はこれが気になる

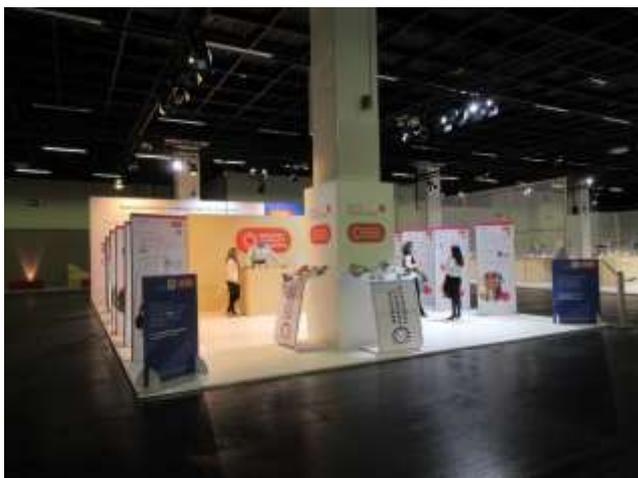


アヌーガ 2 日目

まとめる時間がないので簡単に 報告セミナーで詳しく説明したいと思います



通訳さんとイノバコンサルタンのブースへ



今年のキーワード

「AT-HOME GASTRONOMY」 家庭で高級レストランの料理を



「COSUMER CONVERSATION」 人の役割は会話だ



「THE ADVENTUROS CONSUMER」 探検、冒険を求める消費者



STAY-IN VS EAT-OUT そこで何を求めているのか



バー



NO PLASTIC



リテールガイド社長の計らいで私も同行させていただいた  
ケルンメッセCOO「OLIVER FRESE」氏のインタビュー  
2017年、2019年もメンバーは違うがインタビューを行っている  
積み重ねが無いと理解できない部分がある



コロナ中の消費者の変化  
ネットとリアルの話  
小さな国の小さな会社  
イノベーションはそこから起きると感じた  
分かりやすく丁寧に話してくれた  
時間をオーバーして、次のインタビューを遅らせてしまって申し訳なかった  
まだ詳しくまとめてない



ありがとうございました  
来年の「ANUGA HORIZON」の案内もいただいた  
テーマは「CREATE FUTURE OF FOOD」

目先のことだけでなく食の未来についても興味がある 全てではないがここで見聞きしたことは、数年後に日本にも訪れる未来だ パリ SIAL と重なる時期なのでどうしようか考えている



昼食はカフェテリアで マカロニパスタ



チキングリル&ポテト



テーマを絞りブースを回る



チキンメーカー



ここは、肉類、プラントベースを扱うメーカー



「BEYOND MEAT」の取り扱いメーカー

規模は縮小しているが前回も見てインタビューしている



新商品が発売された  
進化していないと時代に取り残される



ここも興味深い商品を新発売  
プラントベースの進化がスゴイ  
左の女性の考え方がスゴイ  
小さな会社の方が説得力がある



昔ながらの製品



野菜、魚のマリネ



酢とオイル漬け



パック詰め

こも製造、品揃えをマリネに絞っている



冷凍ケーキ



ホールケーキ



カット前ケーキ 冷凍技術なしでは市販用ケーキは考えられない



カット野菜メーカー



バラエティ豊富



グリル肉のスキンパック(チルド、冷凍)



「グリル」に絞った商品提案



このくらいしないと通じない



グリルチキン



ケバブ

「グリル」に徹底している



夕方からイタリアの食品雑誌「FOOD」の表彰式  
雑誌は日本にも送ってくれている ここは前回も参加させていただいた



左上は「チキンポップス」 鶏肉のサク化 右下には「PANKO」の文字が見える



立食パーティに移ったが時間がなく駅に向かう ケルンメッセ駅のフランスの展示会「SIAL」のポスター「ENJOY ANUGAI！」と気を使っているのがオシャレだ



フランクフルト駅のスーパー



コンテナで納品



ベトナム料理を食べに行く

まず揚げ春巻き



漁醤の臭いは強いがおいしい



チキンフォー



トッピング

右下はレモンのように見えるがライム

ソースをかけ過ぎると辛くて味が分からなくなる



薄味のチキンスープとライスヌードル

肉類が多かったため身体が重い、胃腸に優しい料理を食べられた  
ほっとする料理だ



次回もアヌーガを特集します

リスクを犯してきているため、しっかり見て帰らないといけない



駅構内の売店



トルティーヤロールの具がスゴイ  
極太巻きだ



アヌーガ 3 日目

2 日目、3 日目のほうが訪問者が多いような気がする  
そろそろ疲れが出てきた

ドイツメーカーのチルドレディミール

出来立てのホヤホヤだという プラスチック削減の努力

これをやらないとスーパーに納品できない

トレーは 2 種類だけに絞っている



紙を使ったトレー

紙トレーのトップシール これでも14日の消費期限があるという



紙の上にフィルムを張り付けた製品



ペットボトルリサイクルトレー

専門家ではないのでよくわからないが、100%リサイクルかどうかは分からない



ALDI は、2018 年 8 月、「2022 年までに自社ブランド製品の包装材をリサイクル可能なものにする」

「自社ブランド製品の包装材を 2025 年までに、2015 年比 30%削減する」と報道(JETRO 報道より)

はたして実際はどうか ALDI の店を視察しようと思っている

日本でも包材メーカーの努力が進んでいる

日本惣菜協会の「SOUZAI NEWS 10」



22 ページに「中央化学(株) 大熊氏」の記事が  
 「リサイクル PET 容器で CO2 排出量削減に貢献」  
 シート状のバージンシートでリサイクルペットシートをサンドイッチ状に挟んでつくられた 2 種 3 層ト  
 レー  
 当社 A-PET 製品位比べて CO2 約 27%削減効果があるという  
 2030 年に向け、世界的に脱プラスチック化が進んでいる

**中央化学(株) Tel : 03-5719-7348 (担当: 営業本部 マーケティング部 販促企画2課 大熊 亮寛)**

**リサイクルPET容器でCO<sub>2</sub>排出量削減に貢献**

中央化学(株)の「CHUO A-PET GREEN (C-APG)」は、リサイクルPETを原料とした環境配慮型素材として、循環型社会に向けた取り組みとCO<sub>2</sub>排出量の削減に貢献できるものとして開発を行っている。

「C-APG」容器は、使用済みPETボトルを消費者から各地方自治体が回収し、再利用処理の工程を経て、シート化されたものを用いて製品化されている。このシートの構造は2種3層となっており、直接食品に触れる表層にバージン素材、中間層にリサイクルされた再生原料を使用し、安

全・安心なリサイクル原料としてシート化されている。

昨今、世界的な環境意識の高まりにより、日本において持続可能な発展に貢献することを目的として策定された「プラスチック資源循環戦略」の中では、2035年までに使用済みプラスチックを100%有効活用する目標が掲げられており、この点において「C-APG」容器は貢献するものとなります。またCO<sub>2</sub>排出量削減については、当社A-PET製品比において、CO<sub>2</sub>約27%の削減効果も見込まれる。

「C-APG」容器は、環境配慮の意識を基に2016年から開発・販売を行ってきた。最近ではライフスタイルの変化により青果物・サラダ用途だけではなく、宅配・デリバリー市場の伸長により、商品の見栄えを損なわず安全・安心にお届けするデリバリー用途として使用されるシーンや、ミールキットをはじめとする時短商品用途に使用するケースも増えている。このような背景を踏まえ、一部の製品にはエコマーク認定容器の刻印を入れ、消費者に対しても環境配慮の認知度向上を図っている。

今後も「C-APG」容器は、環境配慮型製品として、環境負荷軽減に貢献しつつ、新たな食シーンの一部として貢献できるよう、製品企画を進めていく予定となる。

**CHUO A-PET green**  



jm News 2021.10

菓子ゾーンへ

ここはイスラエルのチョコレートメーカー

展示ブースを訪れるポイントは、黙って見ないでちゃんと挨拶すること

さらに「日本から来た」と言えばなおいい

対応が違う



普通のチョコレートを展示するはずがない

展示会は何かのイノベーションがなければ訪問客の興味を引かない



グルテンフリーチョコレート



無糖チョコレート、乳製品不使用チョコレート



チョコレートも変わってきた  
試食とサンプルをいただく



シリアルバーのメーカー



中欧の国だったと記憶しているが、31%のタンパク質入りのバー  
日本でも見かけるようになった



プロテインビーガンも



スペースプロテイン



宇宙食をイメージしたプロテイン入りバー



前に紹介したメーカーと同じ国

前のメーカーは「乳ホエー(ヨーグルトなどの上澄み)」を使っているが

こちらは「ミルク」を使っているという

どちらがいいかは分からない



「rice UP」このメーカーはよく見かける



日本の「おこし」のようにも見える



これは「オーツ麦(えん麦)」が原料  
オートミルクやオーツミルクで知られているように、グルテンが少ない穀物



BROWN RICE BAR  
これは米を使った「玄米ポン菓子バー」



ポン菓子をダークチョコレート、ホワイトチョコレートでコーティング  
日本人にもよく合う味と食感だ  
おにぎり、弁当、丼の他に米を原料に使った食品が増えている



日本パビリオン



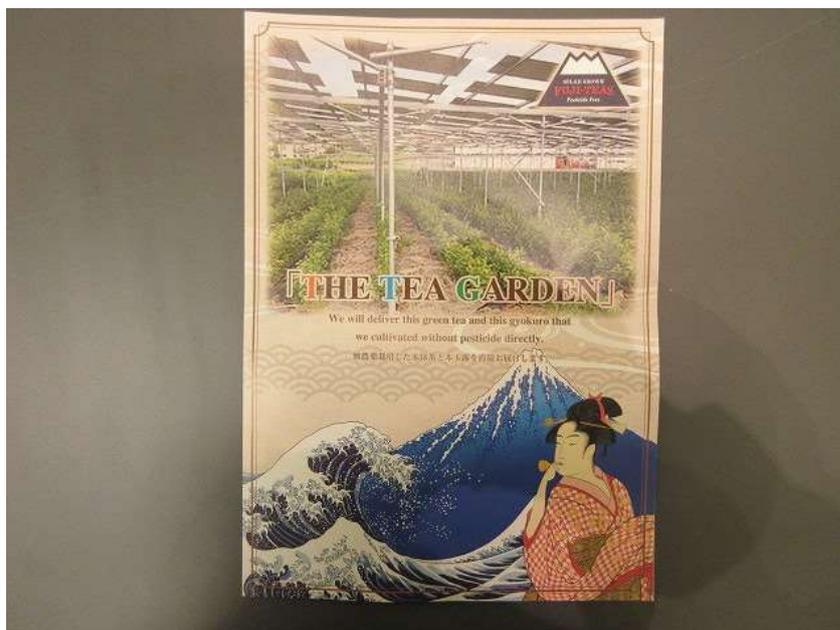
出展者リスト



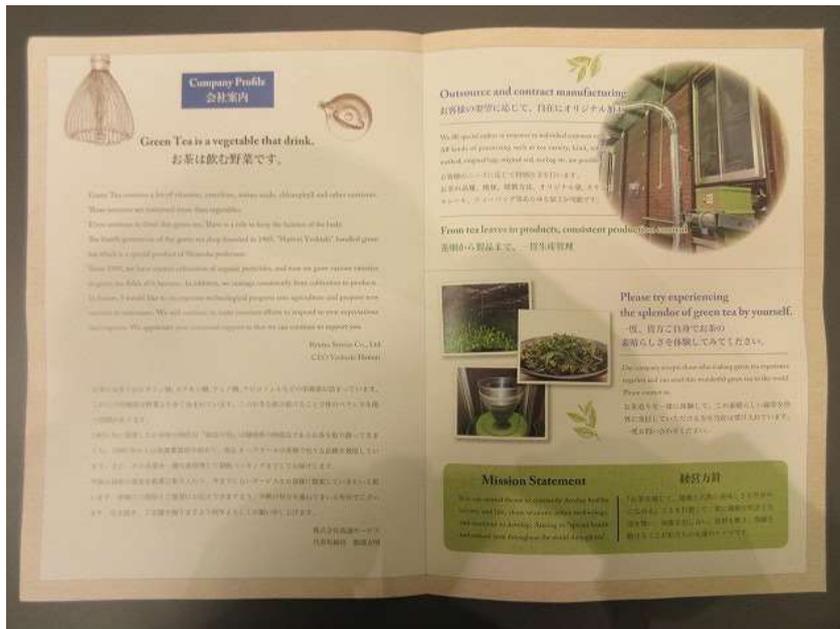
伝統的な調味料、茶、麺メーカーが殆ど  
イノベーションや、今回のテーマの「トランスフォーム」はどこ？  
中でも、静岡茶「株式会社流通サービス」のイノベーションはスゴイ  
テレビでも紹介されている  
服部社長に 30 分程話を聞く(撮影時だけマスクを外していただいた)  
勢いが違う 元気をもらった



SDG's の具現化の中  
お茶畑の上に太陽光ソーラーを設置



茶葉は直射日光を嫌うため網をかけたりしているが、それを太陽光ソーラーで代用  
物を売るのでなく  
「STORY TELLING」「HISTORY TELLING」が必要



展示会紹介はこれで終わり

WEB セミナーで詳しく話したいと思います

テーマは、

- ①プラントベースの進化
  - ②商品の形状、売り方の変化
  - ③包材の変化
  - ④ALDI,LIDL、REVE の変化
- など

## ケルンの「LIDL」

2021-10-19 17:09:32

アヌーガは 3 日間視察した

私の方法は

- ①展示会でトレンドを調べる、②インタビューする、③展示物を見る、④試食する、⑤話を聞く、⑥再確認する、⑦スーパーで確認する、⑧まとめをする、⑨結論を見出す、⑩できることを実行する
- これを今までずっと続けてきた(海外は 11 年間)

「見たようなことは言わない」「聞いたようなことは言わない」「食べやようなことは言わない」

これが私のモットーだ

ケルン市内の「LIDL」を視察

アヌーガからケルン市内に移動



ウーバーで移動中ガラス張りの LIDL を見つけた

視察のテーマは

- ①LIDL の変化
- ②プラントベース商品
- ③商品の形態、提供方法
- ④脱プラスチック対策

この4点に絞る



ハードディスカウントの3k 「暗い」「汚い」「臭い」

この店を見る限り3K がなくなっている  
普通のスーパーマーケットのように見える



店内のプラスチック回収ボックス



キレイにメンテナンスされている 日本の方がゴミの分別が進んでいるように思う



青果売場 段ボール、コンテナ陳列



殻付くるみ 1.49 ユーロ(195 円)



「22%PLASTIK」 22%プラスチックがカットされているという意味か



トレーも 22%プラスチックカット



バジルのプランター



チルドレディミール



スナック PB「SELECT & GO」のトルティーヤ



トルティーヤのスナッキング 片手で食べられる設計  
奥はハンディフードのにぎり寿司



CHEF SELECT チルドバイクドポテト 1.69 ユーロ  
ドイツらしい



オリジナルカレー

カレーソーセージなどドイツでもカレーが浸透



チルドリーチンケースと蓋つき冷蔵平ケース



ハイゴンドラのリーチンケース 商品を長持ちさせる対策



## 精肉売場

丸鶏が 3.56 ユーロ (363 円) 日本でもこのくらいのサイズと価格だと買いやすい



アルミ付きの味付け RTH 商品

そのままオープンに入れるだけ

プラ容器に入れて MAP 包装すれば、ムリしてアルミトレイにトップシールする必要はない  
よく考えている



ブルドポーク 4.59 ユーロ (597 円)

これはアメリカからの輸入か



LIDL の高級ブランド「DULXE」 だいぶ品数は減ったが



サラミスライス



PB「CHEF SELECT」商品



インスタアベーカーリー 什器も衛生的だ 手袋も置かれている



名物のクロワッサン 0.49 ユーロ(64 円) 殆ど同じクロワッサンが日本でも売られている



レイアウトが変わった ドライ商品売場はアイランドケースを多用



こんな木製の Gondola を使用 以前の煩雑とした売場ではない  
パレット陳列も減った(エンドはパレット陳列)



ここはパレット陳列



クッキー缶



クリスマスに向けてか



搬入口もオシャレになった  
自動で動くシャッター(ブラインド)だ



補充はパレットキャリアを使用 パレットが通る通路幅をしっかりと確保  
下段は膝をついて陳列



VEGAN オーツミルク、ココナッツミルク、アーモンドミルク



VEGAN ヨーグルト 上の「HIGH PROTEIN」との比較がおもしろい



VEGAN クリーム



アイスクリーム、冷凍食品売場



下段はジャンブル陳れる



## コーラの比較販売



左から、ALDIPB 0.45 ユーロ、コカ・コーラ 1.19 ユーロ、ペプシコーラ 0.99 ユーロ  
PB は半額以下でなければ効果がない



酒売場もオシャレになった ここが LIDL とは思えない程



### ①LIDL の変化

- ・3K のイメージが払拭されている
- ・パレット陳列が減っている
- ・島型の陳列什器を使用して回遊性を高めている
- ・チルド売場が拡大されているように見える
- ・この店は非食品売場が減っている

### ②プラントベース商品

- ・VEGAN 商品の増加

### ③商品の形態、販売方法

- ・片手で食べられるスナック類の増加
- ・フィンガーフードの増加

### ④脱プラスチック対策

- ・紙箱入りの商品の増加
- ・再生プラスチック使用トレイの増加

\* アヌーガの COO が話したことが具現化されている

ドイツは SDG 's'に向けて進むスピードが速い

### LIDL の紙袋の文字

左はリユース、右はリサイクルの意味

方針が明確だ



洋ナシ

形味とも日本と同じ



再生トレーのように見える



トルティーヤのスナッキング



この包装形態でも、消費期限は 10 日ほどある  
バリア性高い包材を使用したMAP包装



SELECT & GOのミートボールSNACK



VEGAN フルーツヨーグルト  
ココナッツの香り強く、さっぱりとした味



## VEGAN CREME



サーモンのVEGANクリーム煮を作ってみた  
強火で加熱すると豆乳のように分離するから注意  
やさしい味のサーモンのクリーム煮ができた  
濃厚さは欠けるが、さっぱりとした味



## 「CHEF SELECT」のラザニアボロネーゼ



これも再生プラスチックのように見えるが  
素人なのでよくわからない



店を出て、トイレに寄るためカフェへ  
海外はトイレがないため不便  
コーヒーを飲めばまたトイレに行きたくなる



連れはビール 私は afri のコーラ



歩いて「ALDI」に向かう



次回はALDIをレポートします

## ケルンの「ALDI」

2021-10-22 16:57:31

14 日間隔離の半分以上が過ぎた

近くの買物に行けるが遠出はできない

外食も心配でできない

なにせ、一日不定期で位置確認のメールが 3 回(その内一回は顔認証)届くからだ

このシステムはこれからも他で使われると思う

監視社会というものを体験している

ドイツ ケルンの ALDI

ケルン市内の ALDI2 店舗視察

この店もガラス張りだ

300 坪ほどの 街中の ALDI にしては大きい目

いろいろ能書きを言うより、写真で実感してください



改装されたように見える

入口から続くパレット積みのプロモーション売場がなくなり青果売場になっている

什器も木を多く使っている 床もキレイだ

食品に特化し非食品はなくなった



外から見える青果売場  
まるでスーパーマーケットだ  
圧倒的な安さは変わらない  
客層も変わってきたように思う



この陳列は瓶、缶と加工商品が同居  
ドライもチルドも一緒  
縦割り陳列という概念がない



プラントベースを含めた肉の加工品



パン売場

LIDL と殆ど変わらない



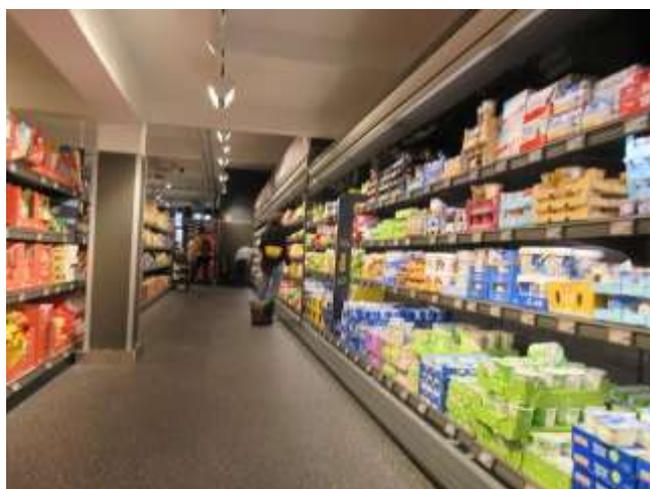
ALDI はパンスライサーの設置が特徴



49 ユーロのクロワッサンも LIDL と同じ



こもパレット陳列が減った



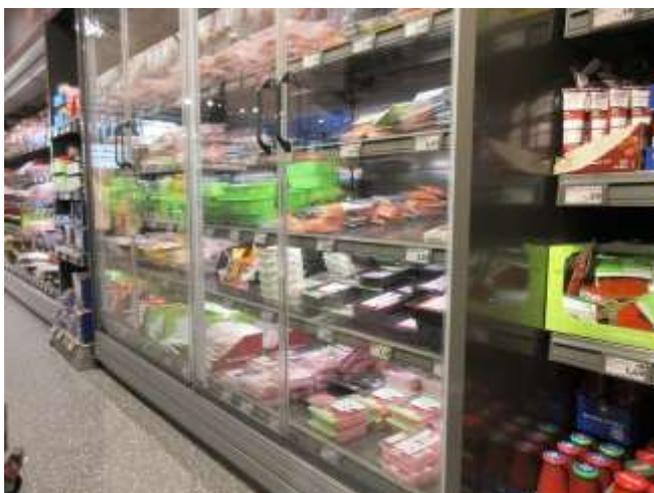
プラントベース商品



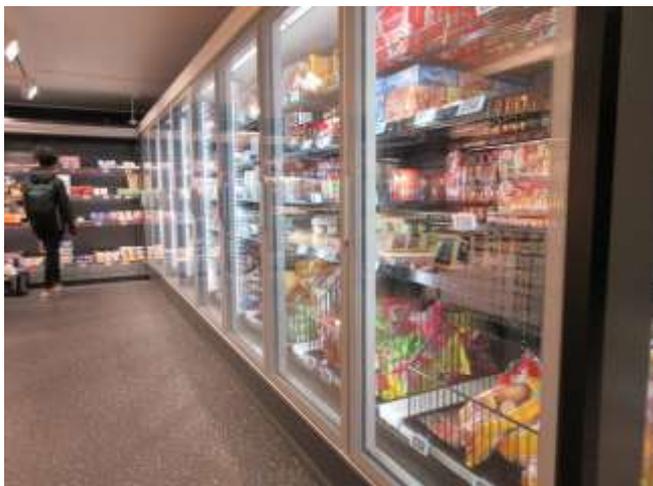
リサイクルトレー



チルドリーチンケース



冷凍リーチインケース



重いもの、かさばるものはパレット販売 コーラの比較販売



これも LIDL と同じ



木目に注目

陳列だなもパレットも木製になっている



バックヤードに続くシャッター



この人は？



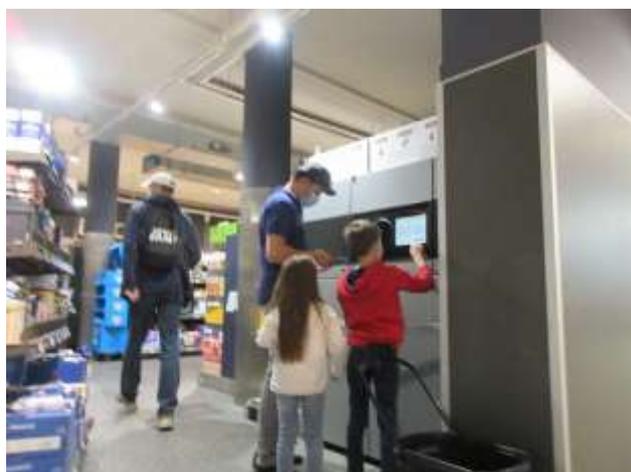
段ボール回収、商品整理、日付チェック

午後 3 時頃からスタート

このカートは軽くて使いやすそうだ



これはペットボトル回収箱か



こんなオシャレなレジに変わった



ALDI

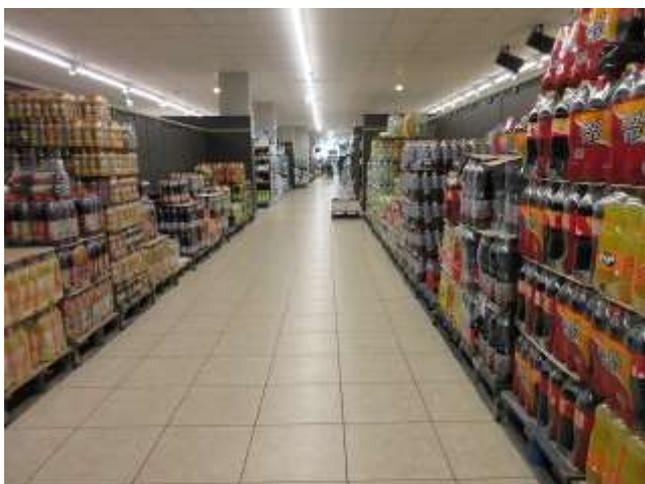
ALDI の 800 坪ほどの大型店 この大きさは初めて見た



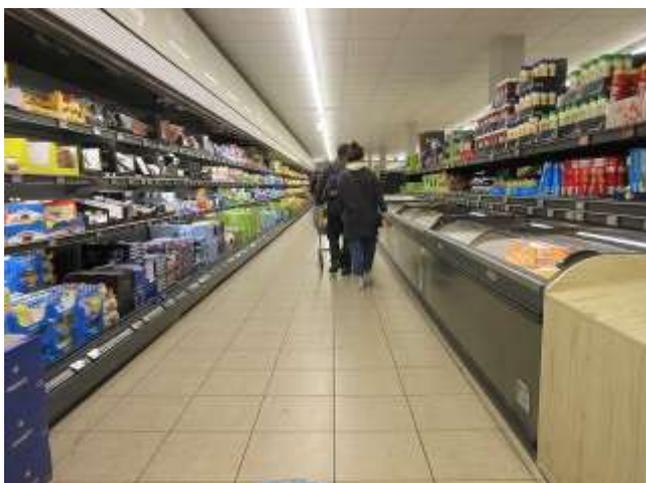
読めない



パレット積みのプロモーション売場 ここは旧来の ALDI と同じスタイル



冷蔵ケースと冷凍平ケース



PLANT BASED 縦割りにはこだわらない



「HIGH PROTEIN」の比較販売もLIDLと同じだ



冷凍食品は紙箱を使用



スライドドア付のチルド陳列ケース オシャレになっている



非食品売場は広め



鳥の餌



プラスチックの缶詰の蓋



パナソニックの電池だから安売りの価値がある



ペンキ



インスタント食品

99 セント



大型店だがレジレーンは 2 台

1 台は従来型のコンベアレジ



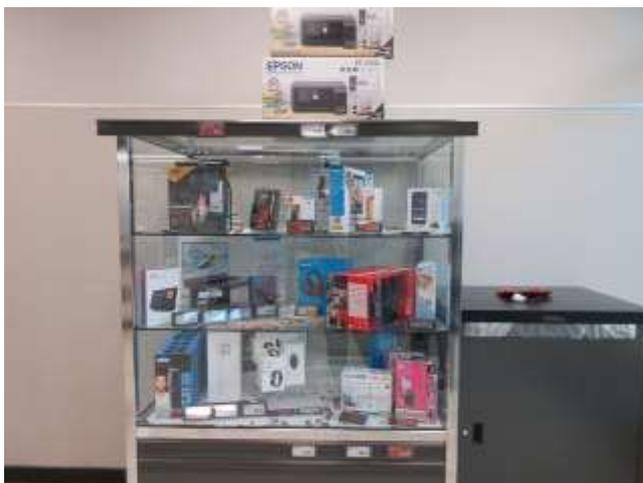
もう一台はセルフレジ+対面レジ



一人のスタッフが対面レジとセルフレジ 3 台も管理  
これはスゴイ



前はパソコンケースであったが、今はスマホ



BIO 生野菜サラダ



紙パック+トップシール+上蓋



インスタントのイカスープ

鍋に入れて煮るだけ



ALDI を後にする

LIDL も ALDI も見分けがつかなくなっている

3K 対策を最初に仕掛けたのは LIDL だ

これは前お特集で紹介した



トイレタイム

チェリーケーキとエスプレッソ

ワントイレ 10 ユーロは仕方ない



夕食は前に行ったオージービーフの店へ

まずソーセージとビール



私はヒレスステーキ 150g



連れは 350gのリブステーキ とにかくフライドポテトの量が多い



次回はスーパーマーケット「REWE」をレポートします

## フランクフルトの「REWE」

2021-10-25 16:55:42

フランクフルトのスーパーマーケット「REWE」



SKYLINE PLAZA

フランクフルト中央駅からも歩ける距離

2年前に近くのサービスアパートメントを利用したが、その時はまだ工事中であった



時間帯もあるが客は少ない



2 階フロアに REWE



REWE はケルンに本拠地を置くドイツ第 2 位の小売業(3300 店舗)  
傘下にはディスカウントストアの「PENNY」(3000 店)、アッパー商品を扱う「BILLA(オーストリア)」  
(1400 店)など  
ちなみにドイツ第一位の小売業は「EDEKA」  
傘下に「SPAR(ドイツ国内)」、ディスカウントストアの「NETTO」などがある  
フランクフルト市内に REWE は20店舗ほど出店



入口を入れば、右にくだもの売場、左にデリカ売場  
即食商品を集めた  
くだものはスイーツ



アジアから輸入されたポメロ(ざぼん)など



中国産だと思われる KAKI(柿)



即食食品売場



カットフルーツ

何とアジアの売り方と同じ「てんこ盛りマーチャンダイジング」だ  
ラベル貼りのズレからインスタ製造のように見える



サラダもてんこ盛り



フルーツを使ったカップスイーツ



サンドイッチ売場

平ケースは陳列が難しいし、売場が乱れる



寿司売場 こども定番を決められない



スモーク魚売場 紙トレー、シュリンクパック



SALATBAR サラダバー 写真は責任者か メニュー開発者か



ガラスの蓋が付いたチルドケース ガラスが厚い



一部揚げ物も含まれている 日本のような常温惣菜はない  
全てチルド販売 コロナの影響があまり売れているように見えない



精肉売場 肉は「量り売り or ロングライフ肉」のいずれか



ホットミートデリの量り売り 即食食品は「ホット or コールド」の売り方だ



真空パック肉  
ロングライフチルド



REWEもチルド商品はリーチインケース(ハイゴンドラ)で販売



チルドレディミール



チルドレディミール

すぐ下が床



インスタベーカリー



クロワッサンは 0.99 ユーロ



シュニッツェルは 0.29 ユーロ (38 円)

REWEはシュニッツェルを目玉に使っている



冷凍食品売場とチルド平ケース



冷凍ピザ売場 冷凍食品の包装は紙を使用



## サイド陳列



これも東南アジアでよく見かける「斜め陳列」 必ずキャスターを使い直置きはしていない



ボックス陳列 ALDI, LIDLは「BOX STORE」とも呼ばれるが、メーカー製品はボックス陳列で  
きる仕様になっている



「ja!」はREWEのPB商品



比較販売

NB が 2.29 ユーロ(右側)、PB は三分の一の 0.85 ユーロ

こうした比較販売は各箇所で見られる

ALDI や LIDL のコーラの比較販売を紹介したが、日本でできるのは大手企業

中小スーパーマーケットはそれができない

逆に、二倍の高品質品商品との比較販売も一案



## 醤油売場の比較販売

上段左にキッコーマン醤油



## 飲料の補充風景

納品はコンテナを使用



購入商品 「日清カップヌードル」と「OYAKATA(味の素)」

手前は木製のナイフとフォーク 0.4 ユーロ(52 円)

これは日本にあってもいい 紙ナプキンが付いていればなおいい

レジ袋は 0.2 ユーロ(2.6 円)



購入したカットフルーツ 5.62 ユーロ (730 円)  
インスタ製造のように見える  
見た目はいいがハネージュメロンは若すぎて硬い



発砲トレーはフワフワな触感で、日本のものとは違う  
黒色であることからリサイクルトレーかも知れない  
オートパッカーを使用している



ショッピングセンター内で食事  
「CHIPOTLE」メキシカン料理専門店



メニュー



「好みのソース、具材、トッピングをスタッフに伝える」と言えばかっこいいが  
実はスタッフの言いなり



ایتインコーナーでビールと一緒に タコライス(奥)、タコス(手前)



アボカドソース

トッピングは正解 軽くてヘルシー



もう一軒

シーフード専門店



このプレートは値段を見ると安そうに見えるが

これは 100g当たりの価格

それはいいが作り置きなので止めた

スーパーマーケットでもユニットプライスの表示が増えてきた

よく見ないといけない



連れは「白身魚フライとライス」

レモン 2 個付き



私は「ヒラメフライとマッシュルーム タルタルソース付き」

やはり日本人は魚を食べると落ち着く



鮮度もよくおいしい 骨はついていない

マッシュルームもおいしい



次回はケルン「広島、長崎公園」とフランクフルト「生鮮市場」を紹介します

## [ケルンの「広島、長崎公園」と「クラインマルクトハレ市場」](#)

2021-10-28 17:03:14

ケルン郊外の「広島、長崎公園」

行こう行こうと想着いて今回訪れてみた

ウーバーを降りるとポプラ並木が見える



かなりの老木だ



奥に見える建物はケルン大学



広島、長崎公園

第二次世界大戦で空爆の破壊された瓦礫の上に、2004年つくられた公園  
同じく核兵器で破壊された広島、長崎  
核兵器廃絶を願い広島、長崎公園と名付けられた  
公園内の池



これは白鳥



日本文化センター



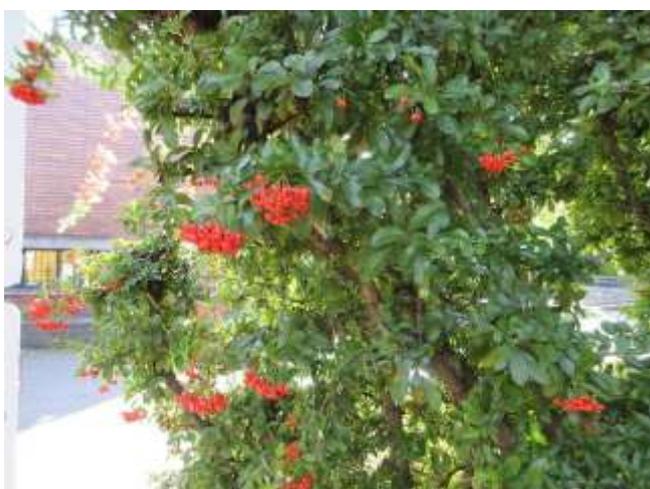
閉鎖中



別館では日本の本が販売されている  
「折り鶴の碑」の場所を教わる



こんな花が



## 折り鶴の碑

小さいが日本と関係したスポット

ポプラ並木の道を渡り、丘に登り二股を右に進めば右側に見える

木製の子供の遊び場のすぐ上



## 紙の折り鶴も



ドイツ語で「核兵器廃絶」と書かれている



説明文

**HIROSHIMA-NAGASAKI-PARK**



**HIROSHIMA** – 6. August 1945 – mind. 136.000 Tote  
**NAGASAKI** – 9. August 1945 – mind. 50.000 Tote

Der **HIROSHIMA-NAGASAKI-PARK** erinnert an den 2. Weltkrieg mit seinen mehr als 50 Millionen Toten und ruft zur Suche nach friedlichen Lösungen für das Zusammenleben der Völker auf. Die Atombomben wurden durch die USA auf

beide Städte im 2. Weltkrieg und lösteten das Atomzeitalter und damit den Kalten Krieg und ein ungezähltes Waffentzen ein. Durch den radioaktiven Fallout aus beiden Atombombentests erkrankten und starben weltweit Millionen Menschen. Ganze Landschaften wurden unbewohnbar. Die sterben auf ca. 15.000 angewachsene Zahl der Atomkrankheiten in 3 Ländern der Erde (Stand 2016) werden – bei einem Einsatz auch nur eines Teils dieses Vernichtungspotentials – aufgrund der radioaktiven Verstrahlung und des „nuklearen Winters“ zur Vernichtung der Menschheit und des höherentwickelten Lebens auf der Erde führen.

Auch die zivile Nutzung der Atomenergie ist riskant und mit ihren Unfällen, z.B. Tschernobyl und Fukushima, verheerend für Mensch und Umwelt. Es beginnt schon mit der Urangewinnung. Das gefährliche abgereicherte Uran wird in der Waffenerstellung weiterverarbeitet. Die Entsorgung der riesigen nuklearen Abfallmengen ist unklar.

In Deutschland, auf dem NATO-Flugplatz Büchel (Eifel), sind etwa 20 amerikanische Atombomben stationiert, die bei einem Einsatz von britischen Soldaten mit Flugzeugen der Bundeswehr ins Ziel

gefangen werden. Die Bundesregierung hält an dieser „nuklearen Teilhabe“ fest, obwohl Deutschland im Atomwaffenstillstandsvertrag auf eigene Atomwaffen verzichtet hat und obwohl sich der Deutsche Bundestag in seinen Beschlüssen vom April 2010 für den Abzug der amerikanischen Atomwaffen aus Deutschland ausgesprochen hat.

Der Internationale Gerichtshof in Den Haag hat in seinem Rechtsgutachten vom 8. Juli 1996 festgestellt, dass jeder Einsatz von Atomwaffen das Völkergesetz verletzt. Eine Achtung bzw. ein Verbot der Nuklearwaffen wird von vielen Nichtregierungsorganisationen weltweit gefordert.

Dazu zählen auch die „Meyers for Peace“, gegründet vom Bürgermeister von Hiroshima, zu denen seit 1995 auch die Kölner Oberbürgermeisterin über Oberbürgermeister gehört.

Weitere Informationen: Unter A-Z-Abkürzung bei der internationalen Ärzteorganisation IPPNW (<http://www.atomwaffenfrei.org>).

- Die Hügel des Hiroshima-Nagasaki-Parks bestehen aus einem Teil der Trümmer der kriegszerstörten Stadt Köln.
- Der Hiroshima-Nagasaki-Park erhielt seinen Namen im Jahr 2004 und das Mottol „ATOMWAFFEN ABSCHAFFEN“ wurde 2007 erteilt.

Text: Arbeitskreis Hiroshima-Nagasaki  
im Kölner Friedensforum -2016-

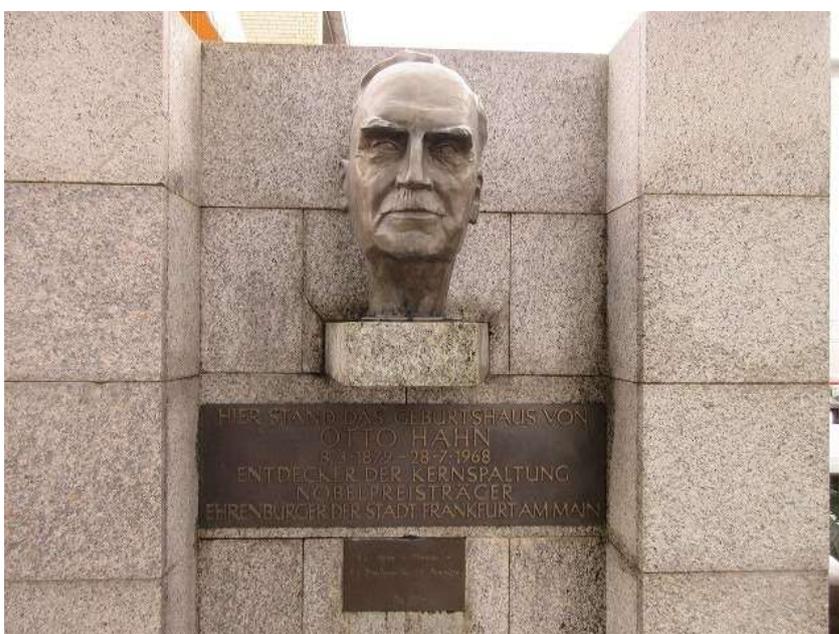


**atomwaffenfrei - jetzt**

フランクフルトの生鮮市場「クラインマルクトハレ」  
ここは4回目なのでレイアウトが入っている



創業者の銅像か



どこにもある八百屋の風景



秋の味覚



くだもの屋は頭の高さまで積んでいる



## 乾物屋



PLANT BASE はこうした乾物から作られている



## オリーブ



この肉屋は前はなかった



ミートデリ ドイツの名物料理を販売



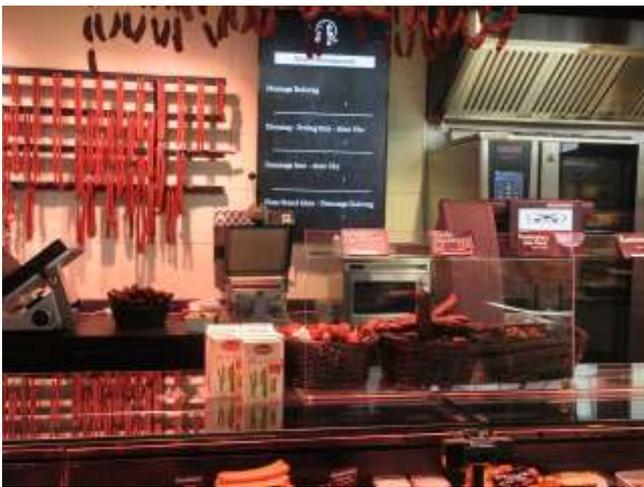
サンドイッチ



ここにも生肉のミンチを載せたパン  
なかなか手が出ない



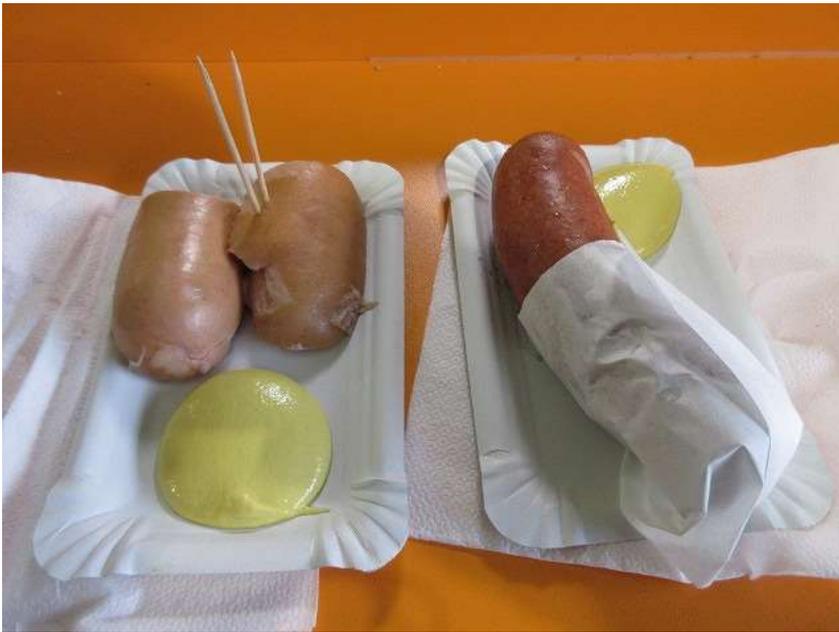
設備、器具は、スチームコンベクションオーブン、電子レンジ、パンを焼く機械、真空パック機、スライサー、ミンチの機械など



名物のソーセージ屋  
二人の婆さんは元気だ  
「ノーフォト」、「ソーリー」を毎回続けている



ポークソーセージとビーフソーセージ  
私は遠慮した



ソーセージ屋さんのカウンターがなくなったのでカフェで



フレッシュチーズ



下の POP には「HOKKAIDO」と書かれている



デーツの詰め物



じゃがいも売場



カット野菜

たぶん暇なときにカットしていると思う



2階からの風景

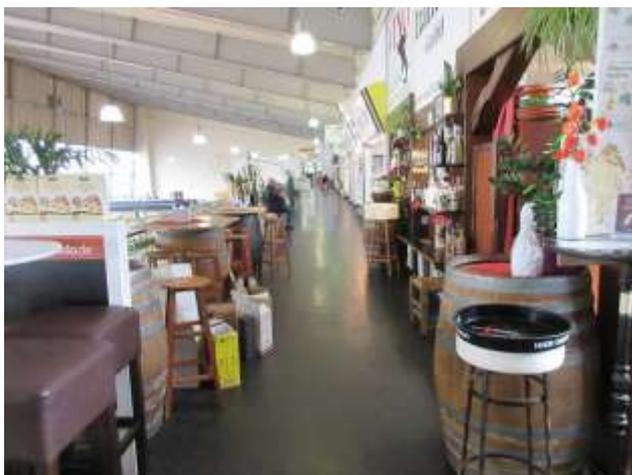


それほど広い市場ではない



2階のショップとレストラン

いつも人は少ない



12 時になったので日本人オーナーが経営する寿司屋「一保堂」へ前は「包丁研ぎ」と「お茶販売」であったが、ランチ寿司を始めたようだオーナーはドイツ銀行のトレーダー、後にヨーロッパヤクルト社長年齢は 70 歳、10 年ほど前から私はフランクフルトに来れば必ずここを訪れている日本人が珍しかったのか大歓迎される次回来たら食事を一緒にすることを約束する



寿司メニューは「松竹梅」構成  
竹の 25 ユーロを注文  
やはり寿司屋の醤油は「KIKKOMAN」でしょ  
REWEのPBというわけにはいかない  
人気があり毎日売り切れだという



普段はにぎりは 9 貫だが、いなりを一個サービスしてくれた  
ネタは生を使用の厚切りだ  
まぐろも脂がのっておいしい

寿司酢お自家製というこだわり



ウナギかニシンを選択

私はニシンのオイル漬けを選択



ダシを引いた具沢山味噌汁

これがおいしい

ドイツ人も場合はスープ代わりに寿司の前に出すという



デザートは立派なみかんとほうじ茶  
ご馳走様でした  
次回はぜひ一緒に食事しましょう



フランクフルト中央駅まで歩いて戻る



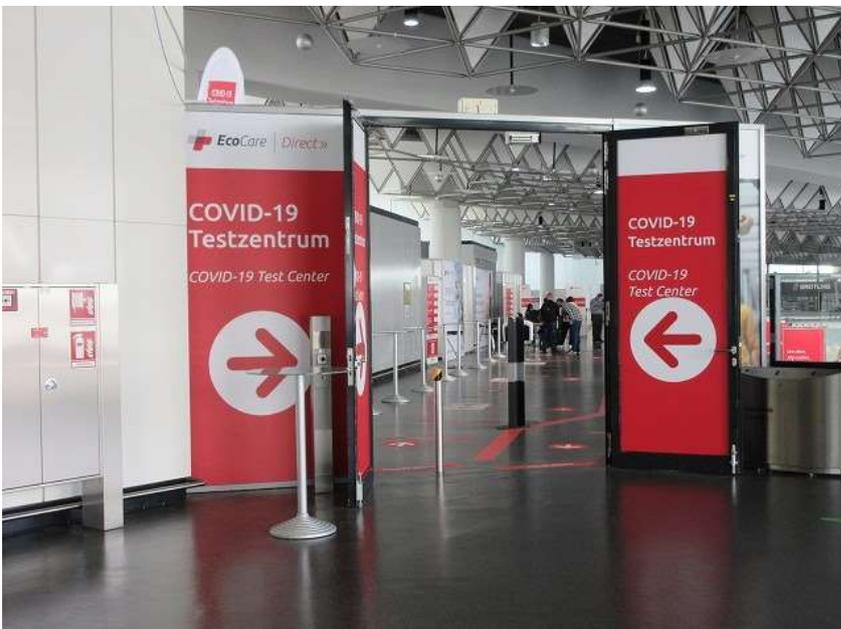
帰国

日本入国には 72 時間以内の PCR 検査証明書(日本指定の用紙)とワクチンパスポートが必要

帰国前日のフランクフルト空港の COVID-19 でPCR検査をする

帰国当日書類を受け取り、医師にサインをもらう

「陰性」



# JAL408 便

Time	Airline	Flight No.	Destination	Gate	Status
19:10	UX	1506	Madrid-Barajas	E23	Boarding
19:15	LH	1452	Moscow-Domodedovo	B22	gate open
19:22	LH	3524	Dusseldorf Main St.	T7	train
19:23	LH	3426	Stuttgart Railway	T5	train
19:25	AY	1416	Helsinki	E26	gate open
19:30	AI	120	Delhi	B44	gate open
19:30	BA	911	London-Heathrow	D5	
19:35	4Y	134	Zanzibar - Mombasa	B25	gate open
19:36	LH	3480	Munich - Würzburg	T4	train
19:40	JL	408	Tokyo-Narita	D4	gate open
19:50	KM	329	Malta	A18	
19:50	LH	1428	Sofia	Z23	
19:50	LO	380	Warsaw	A13	new gate
19:52	LH	3454	Karlsruhe - Mannheim	T5	train
19:55	IB	8711	Madrid-Barajas	D21	
20:09	LH	3628	Dortmund - Cologne	T6	train

## 一回目の機内食



ポークカツレットとかポークピカタ



2 回目は「焼うどん」



うどんが登場するのは 3 回目  
「ラーメン」の次は「焼うどん」が来る



成田空港に到着

ここで、また「抗原検査」をし、14 間の隔離の説明を受ける  
最近では 10 日後に PCR 検査を提出すれば短縮できる



空港にはこんな展示物

これは「ユダヤ壺輪(はにわ)」とも言われている  
帽子、ひげ、もみあげなどよく似ている

一般交通機関は使えないため

京成の「特別車両＋特別ハイヤー＝2 万円」を申し込む

東京のマンションに無事到着



こんなアプリで、一日 3 回位置情報(一回は顔認証 30 秒)、健康チェック  
今日 28 日で終了 明日の午前中に最後のメールが来るらしい



日本の感染者は減っているが、ロシアやイギリスは過去最高の感染者  
入国を厳しくするには賛成だが、早く解除してほしい