

城取博幸の

ニューヨークのスーパーマーケット見聞録

N0154

2022年9月

城取フードサービス研究所

城取 博幸

NY 郊外「Shop Rite」「Stop & Shop」「Deccico & Sons」「Market」

2022-10-01 17:00:03

10月から約6500品目が値上げされる



アルコール類の買いだめ 年末分まで買い占める人も マクドナルドのハンバーガーも1個130円から150円に値上げ



帝国データバンクによると

家計への負担増は年間 68,760 円 68,760 円は1カ月の分の食品支出金額だ

食品だけで約 10%以上物価が上がることになる 電気料金は来年 20%はまだ上がるという

ニューヨークから帰国してクレジットカードの請求明細が届く

スーパーマーケットを甘く見ていた デパート、高級食料品店で買い物をしたほどの高額だ
生活防衛策

普段は質の良い調味料、穀物、野菜を多く使った一汁一菜、一汁三菜の「健康粗食」

食べ過ぎない たまにグルメと外食 あまり節約し過ぎると食べる楽しみが減ってしまう

ニューヨーク 3 日目は郊外のローカルスーパー巡り

マンハッタンからコネチカット州、ロードアイランド州、マサチューセッツ州へ



正面はハドソン川

名前は忘れたがコネチカット州に向かう有名な橋



「Shop Rite」

約 350 店舗を展開するローカルスーパーマーケット NY ニューロシェル ここはボストンでも見ている



秋の花



どこも店頭でハロウィンのかぼちゃと鉢植えを販売

掲示板

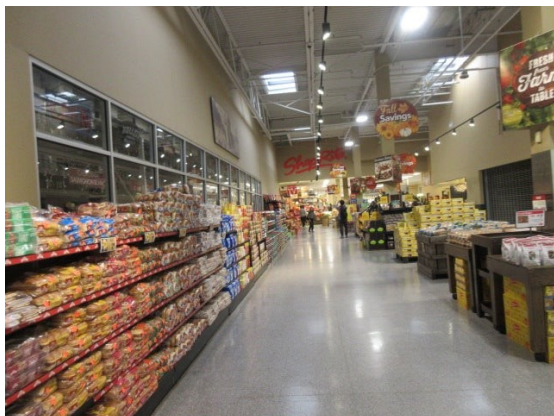


金曜日のお買得品

この店の特徴は

1. 菓子、スイーツで差別化
2. 量り売り、自店パックで差別化
3. 菓子専門店＋スーパーマーケット

入口から通路の両側に菓子が並ぶ ALDIやLIDIの小型店のようだ



スコーン

菓子の続きにコカ・コーラ



量り売りのコーナー

黒い布の下はドライフルーツ、ナッツ、菓子

朝 9 時だが黒い布をかけてありまだ開店していない

左がパックする作業場



キットカットの大陳

ケーキ売場 反対側はくだもの売場 フルーツも甘味だ



カラフルなアメリカのケーキが並ぶ 中通路にも菓子



菓子類ばかりが目につく店であった

ヨーロッパでは菓子専門店が存在しているため、この戦略はアリ

ここに来ればいつの間にか「糖質中毒」になってしまいそうだ(笑)

アメリカでもローカルチェーンは必死に生き残りを図っている

シチューレオナルドもそうであったが、アメリカのローカルスーパーはインスタパック、量り売りに力を入れている

「STOP&SHOP」

Shop Rite の近く NY ラーチモント



元々はボストン郊外でグロサリーストアを展開
親会社はオランダ アホールドデレーズ
約 400 店舗展開



中型のスーパーマーケット
ここも前で見ているがあまりこれといった特徴はない
アホールドであるため標準化が進んでいる分おもしろくない

キッチンコーナー



チルドデリ

9時は回っているがスタッフはまだいない

スチームコンベクションオーブン2台、その隣はチラー(瞬間冷却機)のように見える

オーブンで加熱調理をして30分以内に急速冷却し、トレイ盛り付けてチルド販売すれば「クックチル製法」で4日間ほど保存できる

前にシアトルのアマゾンゴー1号店を見た時も、オーブン2台、チラー2台が設置されていた

アメリカは常温販売が禁止されている「HOT or COLD」の販売方法しかない

日本でもこのシステムを導入すれば、チルド商品のつくりだめができ、スタッフの出勤時間も遅くできる

インスタで製造されたホット商品は11時過ぎないと売場に出てこない

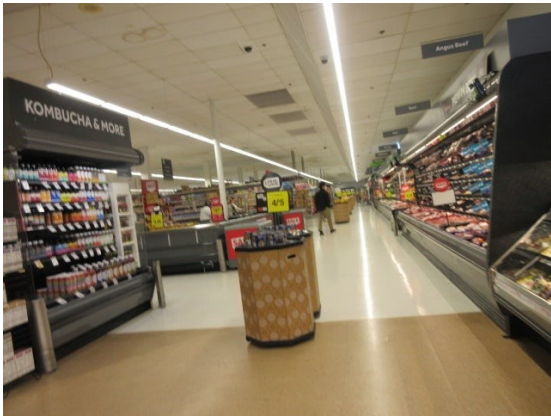


左の2台の機械は圧カフラーヤーか

フライドチキンを揚げているのか

まだ稼働していない

まだ客は少ない



チルド売場

ベーカリー売場のドーナツ



入口を入って左側にこんなロボットがあったが写真を撮り忘れた
後から郡司氏に聞いてみると、セキュリティーロボットらしい
不振な行動をする客をチェックしているらしい

「DeCicco & Sons(デチーコ&サンズ)」

ニューヨーク ラーチモント

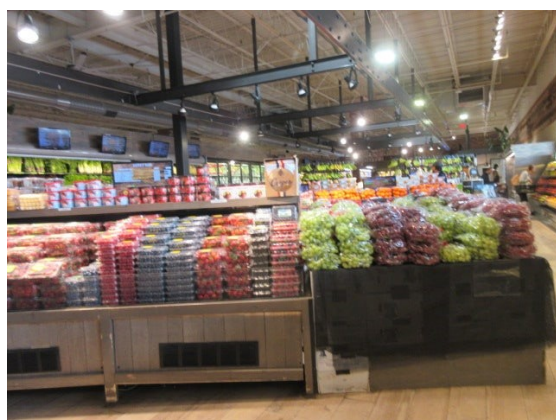
8 店舗を展開するローカルチェーン

イタリア色が強いグルメスーパー

前に見た他の店は店内にパスタ工場があり、チルドパスタ、温かいパスタ料理を販売していた



このボリューム



インストア製造のカットフルーツ

オリーブ、マリネ売場は見事

これもインストアパック



生鮮売場

オリーブ、オイル漬けコーナー

少し前のヨーロッパのスーパーマーケットの売場によく似ている

無難な売り方である

日本に例えれば漬物(古漬け)の量り売りと同じだ



デリカ対面売場

前に見た店はこの2倍ほどの売場であった

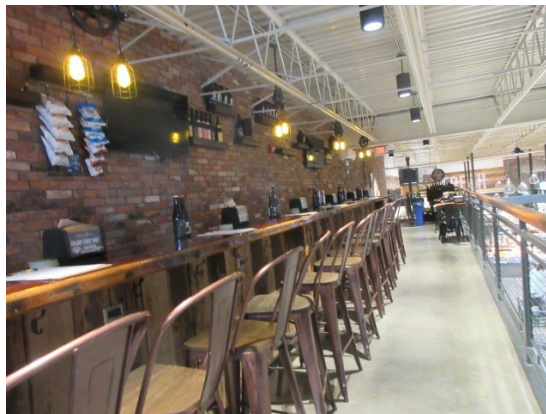
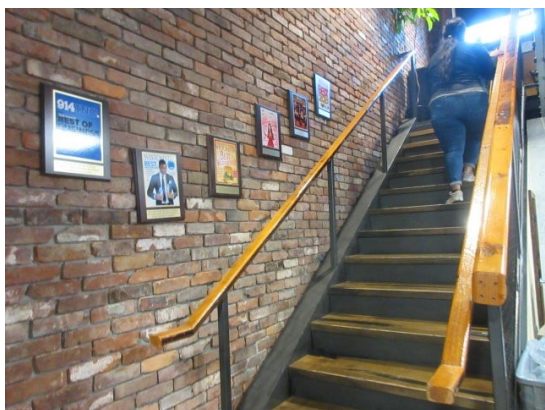
チルドデリが納品された



スープコーナー

ここでヌードル入り中華スープを買う 6.49ドル

2階のテラス



イートインスペースとバーになっている

スタッフが食事をしていた

上からの景色

アメリカのスーパーマーケットは中二階のテラスが好きだ



「MARKET BY PRICE CHOPPER」

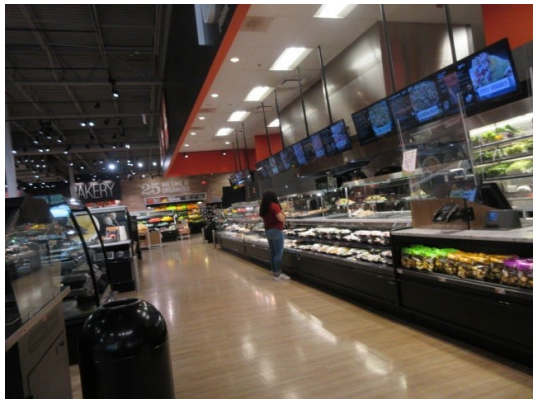
コネチカット州 オックスフォード

137 店舗のローカルチェーン

林の中のショッピングセンター



緑色を基調にしている



デリカコーナー ここで昼食をとる

寿司売場

裏巻きと裏巻き「レインボウロール(寿司ロール)」 日本のようにぎり寿司はない



アメリカで超ロングランヒットの寿司ロール 10.49ドル

裏巻き寿司(中巻)にサーモン、アボカドを貼り付けた寿司ロール



中巻寿司の中身は

玄米裏巻き寿司も何品か試食したが、硬いシャリと柔らかいシャリとバラツキがあった

本来のアメリカのレインボーロールはこれ 寿司屋さんで食べたもの

これだとコストが嵩みスーパーでは売れない



スープ売場 アメリカに来ると乾燥しているせいかコーヒーとスープをよく飲む



ハロウィンのかぼちゃにあやかってパンプキンスープ 2.99ドル

ロテサリーチキンのホットケース

このケースはコンパクトでいい

「HOT or COLD」のHOTの売り方

朝一番の品揃えだろう



購入して試食

一部骨の部分がピンク色だったが、これくらいが柔らかくておいしい

ロテサリーチキンは店の顔

今回は、楽しみにしていた郊外の「ウェグマンズ」と「MARKET BASKET」

どちらも110年に歴史がある老舗企業

マーケットバスケットはマサチューセッツ州だ

NYから片道3時間(往復6時間)もかかった

それでもこの2企業は見る価値があった

東海岸「Bass Pro」「Wegmans」「Market Basket」

2022-10-03 16:57:44

コネチカット州 ブリッジポート



「Bass Pro」

1971年、ミズーリ州スプリングフィールドで、釣り愛好家の憂さを売る店からスタート
アウトドアをテーマにした、フィッシング、ハンティング、キャンプなどのカテゴリーキラー



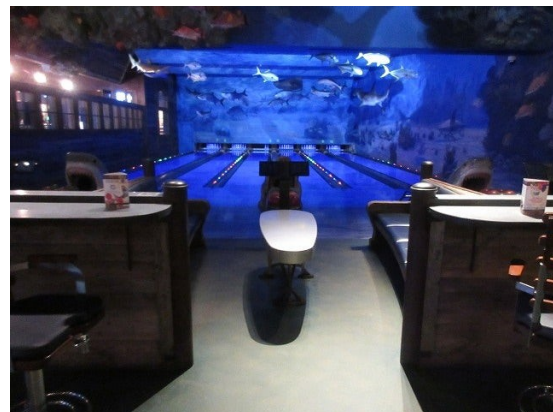
入口を入るといきなりアウトドアの装飾に驚かされる



剥製なども置かれている
大きな水槽には魚も



キャンピングコーナー
ハンティングに使うライフルとピストル売場は圧巻だ



水中をイメージさせるカフェとボーリング場
東海岸の100年企業「WEGMANS」と「MARKET BASKET」
WEGMANSはグルメ、ミールソリューション型の店
MARKET BASKETはコモディティ型の店
この2企業を同時に視察すればその強みが分かります

「WEGMANS」

1916 年ニューヨーク州ロチェスターに八百屋をオープン

1930 年、カフェテリアを併設した 560 坪の店をオープン

その後コダックと共に成長を続ける

料理学校と提携しシェフを育成し、半調理品から完全調理の「ミールソリューション」に対応

前菜からデザートまで幅広いフルコースメニューを提供する

ニューヨーク州ラーチモント店



「MEALS 2(to) GO」

ピックアップの案内



チキンパルマのスタンドポスター

チキンパルマ(パルメジャーノ)にかなり力を入れている

乾物の展示

ここにもシナモンのほうきが



トレーダージョーでも消化したシナモンのほうきがPBになっている

店内



MEALS これはRTH(レディ・トゥ・ヒート)

オーブンで加熱するだけの半調理品

店内にもこのポスター



チキンパルマ売場に直行

チルド「チキンパルマ 4 枚入り」

これもチルドの「RTH(レディ・トゥ・ヒート)」



お馴染みのチルド「グリルチキン」
チルド「チキンカツレツ」
4人前で20ドル(2900円)超えは当たり前
それでも家族で分ければ外食より安い



「ASIAN」コーナーが拡大されている
「鮭の照焼黒コショウ」



「牛焼うどん黒コショウ」

「スパイシーチキン」

価格は 13ドル(約 1850 円)~16ドル(2290 円)



寿司売場



大型パックも品揃え

マリネーションコーナー

バッファローチキンサラダの提案



バーガーバンズコーナー

「Mediterranean」とは地中海の意味
地中海健康法の関連商品



地中海ヨーグルト

プラントベースミートは冷凍食品売場に展開



チルド半加工品の価格を見て驚くが

それでも外食と比較すると安い

外食はランチで 20ドル～40ドル、ディナーは 50ドル～100ドルは覚悟しないとイケない

ニューヨークステーキは、サービス料 20%、ティップ 10%を含めれば 200ドルは覚悟しなければ
こんな物価がいつまで続くのか

2013年にウエグマンス発祥の地ロチェスターへ行き6日間「menu」の調査を行った

今は見かけないがメニューが詰まった「MENU」

これはみんなお土産に日本に持ち帰った

キッチン付きホテルから毎日片道50分歩き、食材を購入し料理してみた



レシピを見ながら料理をつくる
集めた食材



レシピとの比較
こんな感じで全部で6品ほど料理をした
贅沢に食材を使ったこともあり、味はレストラン並みであった

いい思い出だ

「Market Basket」

1977年、ボストン郊外に創業

太田美和子氏翻訳「奇跡のスーパーマーケット 2014年」で有名

一族が株をアホールドにする問題が起きたが、お客、従業員、取引先が団結してそれを阻止した
品揃え、低価格、カスタマーサービス、従業員満足度で差別化を図っている

営業利益8%という驚異的な利益をたたき出している

MARKET BASKETは2018年1月と6月に視察している

ロードアイランド州ワーウィック店



ハロウィンの演出



確かレジ数は23台

2人制対面レジ、サッカーサービスが基本

セルフレジは見当たらない

日本にもセルフレジ、精算機を導入しないローカルスーパーマーケットがある

チルド加工品

見事な品揃え



マーケットバスケット名物 ローブスターロール 最安値だ 最後の2パック
ロブスターボイルをマヨネーズで和えたシンプルな具をロールパンに挟んだもの



ロテサリーチキン これは買い
野菜のばら売り
カラーコントロールが素晴らしい



「顔見せ陳列」のカット野菜

葉物類の「顔見せ陳列」 アメリカではこの陳列が当たり前

日本は袋入りが殆どであるためこれはできない



ロースト用バナナとキャッサバ

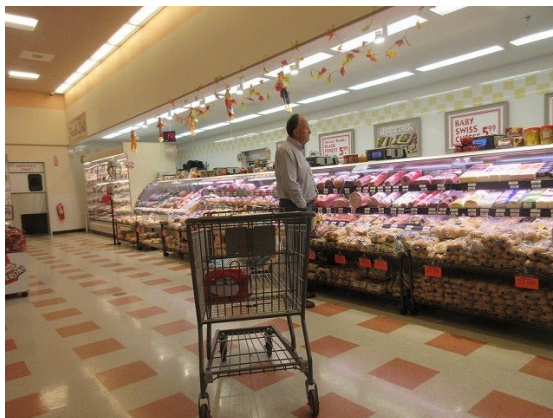
2018年6月、ボストンでWEGMANSのマリネ肉、MARKET BASKETのタロイモ、キャッサバ、青バナナをBBQオーブンで焼いて食べたことを思い出す 青パイヤ、アロエベラ



コンコースの天井の装飾、床のデザインがおもしろい

昔のスーパーマーケット丸出し これがいい

生鮮売場は鮮魚、塩干の売場が広い



この陳列ケースは上部が量り売り、下がパック売り
アメリカでは昔からよく使われているが、今はあまり見かけない

これは塩蔵商品

塩漬けのタラカ



これも昔からの商品

真空パックスモーク魚



白身魚のスモーク

チルドピザコーナーの下段には
よく売れている



団子状に練られた生ピザ生地 触ってみると酒粕のような触感

これがコモデティ型の品揃えだ

これはおもしろい

加工肉売場の顔見世陳列

キッチンとフェース取りが決まっている



バネの付いた什器を使用 下段はフリースペース

ドライ食品売場 床のデザインが懐かしい



マーケットバスケットのトラック模型 孫のお土産に購入

このフェースの広さ 商品の顔がちゃんと見えている



店もさることながら、
夕方から店に来ている高校生のアルバイトらしき若者が売場に登場
その純朴な目が忘れられない

「昔の田舎丸出しのスーパーマーケット！！」

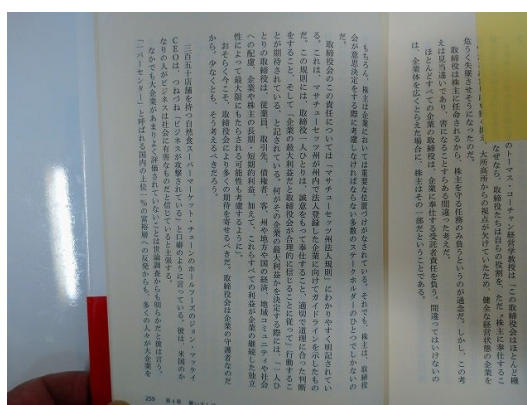
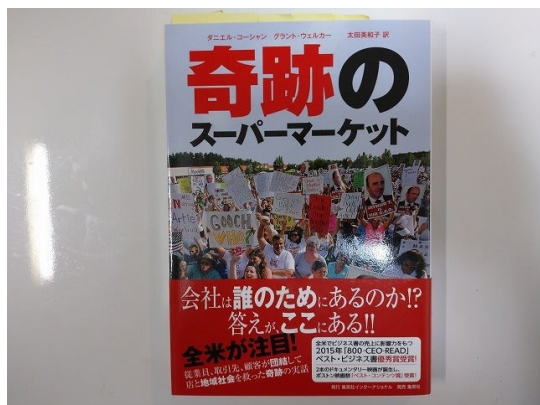
すばらしいことだ

昔ながらの田舎丸出しの小売業でなければ「ローカルではない」と言わんばかりだ
都会のモノマネは必要ない

ダニエル・コーシャン グラント・ウェルカー著

太田美和子翻訳 2017年11月7日 第1刷発行

この本を持って、2018年1月と6月にニューヨーク、ボストンを訪れた



左にホールフーズ CEO「ジョン・マッケイ」の言葉が書かれている

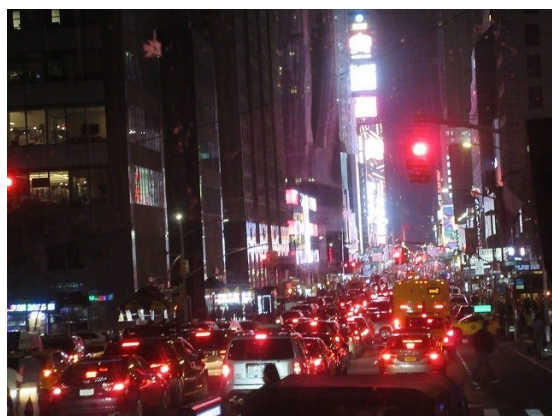
「ビジネスが攻撃されている」

大手資本にホールフーズが狙われているという意味だろうか

その後、ホールフーズはアマゾンに買収される

ジョン・マッケイも昨年ホールフーズから離れる

夜 10 時ごろにニューヨークに戻る



部屋で試食会

WEGMANSのローストチキン



MARKET BASKETのローストチキン

WEGMANSの「チキンパルマ」



内容 このまま食べても柔らかくておいしい

電子レンジがないためそのまま試食

WEGMANSのチキンは、たまたま選んだ商品なのか

中華スープで煮込んでから焼いたような味

MARKET BASKETのチキンはナンバーワンの味



ロテサリーチキンは5店舗試食した
試食した仲間でランキングをつけた
もし機会があれば、
「ウェグマン」と「マーケットバスケット」を見るためボストンにまた行きたい
ボストンは歴史も古く私の好きな都市だ
次回はニューヨーク市内の店舗と観光

余談だが
先日、東京都美術館の「ボストン美術館展」へ行ってきた

東京都美術館
TOKYO METROPOLITAN ART MUSEUM

2022年、日本の宝里帰

芸術×力
ボストン美術館展

Art & Power: From Pharaohs to Dalí, Masterworks from the Museum of Fine Arts, Boston
開催期間: <https://www.tnmv.co.jp/boston2022/> | [#boston_2022](#)

会期決定!
2022.7.23^①→10.2^②

東京都美術館
TOKYO METROPOLITAN ART MUSEUM
東京都千代田区有明3-1-1

①開業日、休業日など最新情報は展覧会公式サイトでご確認ください。
②This exhibition was organized by the Museum of Fine Arts, Boston.
Photograph: © Museum of Fine Arts, Boston
Tokyo: 東京都美術館、〒135-8531 東京都千代田区有明3-1-1

日本の物は国宝級の展示物ばかりであった



残念ながらこれは展示されていなかった

『ラ・ジャポネーズ』

フランス語: La Japonaise



ボストンにまた行きたい！！