

2022年12月 伊那地区の食品小売業のクリスマスセール

2022年12月  
城取フードサービス研究所  
城取 博幸

### 地元食品小売業の「クリスマスセール」

2022-12-26 17:03:05

娘達の家庭のクリスマス料理の写真が届いた

一家族はローストチキン、ピザ、アボカドとベビーリーフサラダ、カットフルーツ、スパークリンググ  
レープジュース



もう一家族は、子どもが3人いるため余裕がなく料理の写真は撮れなかったという

すぐに料理に子供の手が伸びるので気持ちは分かる

子ども達でつくるクリスマスケーキ

親はカットフルーツ、ホイップクリーム、マシュマロなどを準備



なかなかうまくできている

いいアイデアだ これも食育だ

## 地元のスーパーマーケットを見て歩く

長野県の商品小売業ビッグ3は、「ツルヤ」「デリシア」「綿半ホームエイド」

次いで「長野県Aコープ」「ニシザワ」「西源」と続く

ツルヤは群馬県出店により 10.7%売上を伸ばした

長野県の小売業ランキング(信濃毎日新聞 2022年7月23日版)

順位 (前年度)	社名	所在地	決算期 (月)	売上高 (百万円)	伸び率 (%)
1(1)	ツルヤ	小諸市	6	107,000	10.7
2(2)	デリシア	松本市	3	71,781	▼4.4
3(3)	綿半ホームエイド	長野市	3	48,839	▼6.6
4(4)	長野県A・コープ	長野市	3	34,416	2.2
5(5)	モリキ	長野市	3	32,233	▼3.7
6(7)	エプソンダイレクト	塩尻市	3	16,666	20.7
7(6)	ニシザワ	伊那市	2	16,572	▼2.9
8(9)	西源	松本市	5	13,728	16.9
9(10)	とをしや薬局	安曇野市	6	11,484	▼2.0
10(12)	信販販売センター ふれあいネット	長野市	12	8,569	1.6
11(13)	アイン信州	長野市	3	8,295	0.0
12(14)	酒のスーパータカギ	長野市	3	7,672	▼4.7
13(11)	サンドリームファ クトリー	長野市	1	7,513	▼11.8
14(15)	平安堂	長野市	3	7,261	▼4.0
15(16)	キラヤ	飯田市	9	7,081	▼3.8
16(17)	井上	松本市	8	7,007	0.1
17(8)	ながの東急百貨店	長野市	1	6,545	▼46.6
18(18)	つちや	長野市	9	6,466	2.3
19(20)	たちばな	長野市	6	5,835	14.6
20(19)	大創 笹沢	小諸市	12	5,228	2.0
21(21)	クワイティブヨコ	長野市	2	5,122	1.8
22(22)	サニーヘルス	長野市	10	4,876	10.2
23(24)	ナナーズ	川上村	2	2,905	2.6
24(23)	ブリヂストンリテ ール長野	松本市	6	2,798	▼1.2
25(30)	エイチツーオーネ ットワーク	千曲市	12	2,375	16.4
26(26)	吉田薬業	長野市	5	2,300	▼4.2
27(25)	シナノ・グループ	長野市	4	2,139	▼17.8
28(一)	パリュアボックス	上田市	6	2,128	1.3
29(28)	太田屋	諏訪市	4	1,749	▼25.8
30(一)	ジョイフル・テン	飯田市	8	1,685	2.7

(注) ▼はマイナス。順位の一は前年度ランク外。ながの東急百貨店は22年1月期から「収益認識に関する会計基準」等を適用し、売上高の計上方法を変更した

## 伊那の小売業

12月23日と24日に近くのスーパーマーケットを回ってみた

ツルヤ伊那福島店 長野県ナンバーワンのスーパーマーケット



特売チラシ(23日~25日)

ツルヤはEDLPが基本だが折りこみチラシも打っている



特売の「クリスマス寿司種セット」1290円「手巻き寿司用」と「にぎり寿司用」の2種類  
にぎり寿司用は「刺身盛合せ 1990円」の隣に陳列してあるためよく売れている



さっそく握ってみる 二人で食べきれないため、シャリが固くならないよう柔らかめに炊き酢の量も多量した 電子レンジの解凍モードで温めれば翌日も食べられる(自己責任で)



6種5貫 30貫分 1貫当たり46円

チルドローストチキンコーナー

アメリカ産チルド焼上げロースとも 1本 239円



惣菜コーナーの焼き立てローストレッグ 1本 499円

ツルヤのトライ食品の品揃えは豊富

特に乾物と調味料



料理材料を買うにはこと決めている ピンキリの品揃えだからだ

ツルヤオリジナルの「かつお節」「切り出し昆布」と「しいたけどんこ」

おせち料理に使う予定だ



購入商品 みかんは小粒のものを選ぶようにしている

## 綿半FOOD CENTER



鮮魚売場の水槽が特徴

鮮魚の寿司は 10 貫 1000 円と魅力的



フライドチキン

おせちコーナー



冷蔵多段ケースのフィルム

短めのものは見たことはあるが、これだけ長いものは初めてだ



現場、お客からいろいろと不満があったかもしれないが、これだけ徹底されると気持ちがいい  
 今はお客も従業員も理解していると思う

購入商品

チョコレートは年末年始に食べられるようにいろいろな種類を購入  
 ビンチョウマグロの切り落とし 300 円は、丁寧に骨を取り除いてある



きのこと一緒にアラ煮を作った「ゆであげ生ゆば」これは豆乳とこんにゃく粉で作ったもの  
 前にもこうした商品はあったが丸型は珍しい  
 生湯葉こんにゃくをピリ辛こんにゃく煮に



見切り売場は宝の山

マレーシア料理ソースと韓国サムジャンを購入



焼きそば麺でミーゴレンをつくってみた

現地の味付けなのでソースは味を見ながら加えないと辛すぎる  
ソースや調味料は残りを取っておくと炒め物などの隠し味になる

デリシア伊那インター前店



乾物売場の干しだらを2種類揃えている店は珍しい



冷蔵平ケースエンドの乾物コーナー  
最近私は乾物に注目している

デリシアは 20 日頃から年末際物食材を売っている  
 クリスマス明け本格品揃えを前によく売れている



豚の切り落とし盛合せも魅力的な包装  
 惣菜はトルティヤに力を入れている



エビフライにも注力販売  
 購入商品



たまに食べるエビフライはおいしい

北海道産干しだら

スペイン料理の干しだらのスープ、ポルトガル料理のバカラオのソティ、干しだら甘露煮をつくる予定だ



ニシザワ ベルシャイン箕輪店



精肉売場のチキン加工品

ニシザワは肉の評判がいい



CGCのPB加工肉コーナー

## ローストレッグ



## クリスマスメニュー

### キンパに注目

自社センターの商品だがうまくできている



## 購入商品

### 牛カルビ入りキンパ

ホーレン草の代わりに小松菜を使っている



サンジャンをつけて食べればさらにおいしい

名物の赤狸のやきとり  
冷めていても柔らかい



永遠のヒット商品 大豆のお肉



よくお弁当に入れてくれた

保存料(ソルビン酸)が使われているが、この持ちで何十年も食べられてきた

これも食文化だ

バロー伊那境店



カットフルーツの売場は地域ナンバーワン



バローは刺身セットを力を入れて販売  
前にこれで寿司を握ってみた  
切りたてのネタは鮮度がよくておいしい  
鮮魚の寿司



ローストレッグはタイ産と国産の比較販売

## オードブル



「4種の肉バルセット」998円

事業所のクリスマスパーティーがなくなっているためこのくらいのサイズいい  
ピザも売れている



## 購入商品

ここでは玄米、小豆、十五穀を購入  
いつもの「発芽酵素玄米」をつくるためだ  
すきみたら  
骨を取り除いた乾燥たら



## イオン箕輪店

古いGMSだが、イオンの品揃えとMDは毎年見ている



## クリスマスの花



## カットフルーツ

## 鮮魚の寿司



## 数の子、昆布巻コーナー

ここも早めに売場づくりを行っている

客は年末の買い忘れを防ぐため、賞味期限を見ながら購入しているようだ

精肉コーナーのチルドチキン加工品

下味付きローストチキン丸など地域ナンバーワンの品揃えだ



惣菜コーナーのフライドチキンセット

真空テリーヌなどの加工品



ケーキコーナー

購入商品

彩がキレイなため思わず購入



昆布巻は、サケとにしんの盛合せ

よく考えた商品だ

コンビニはクリスマスケーキ、フライドチキンとも予約に力を入れている  
当日売りの廃棄ロスと過剰在庫を防ぐためだ  
予約販売のロス率と当日売りのロス率を比較すれば分かることだ



店を回って感じたこと

- ・クリスマス食材は 23 日まではチルドの鶏加工品に力を入れて販売
- ・惣菜のクリスマスメニューは 23 日は「売れたらつくる」体制
- ・24 日の惣菜部門は計画通り全力投入
- ・ロテサリーチキン(丸)の品揃えがないのは残念
- ・どこも無難な品揃えと在庫であった
- ・年末の際物食材は 20 日頃から陳列すれば 1 回転する
- ・年末のまとめ買いは重く、買い忘れも多いことから
- ・昆布巻などのロングライフチルド商品はさらに陳列を早めても売れそう
- ・予約販売のさらなる強化 店売りのケーキはロスが多い

年末が近づいてきた

今年もおせち料理はつくるつもりだ

ブログ、インスタグラムで公開して食文化の紹介と食育に力を入れてゆきたい

私の専門は「ミールソリューション」と「イノベーション」

「イノベーションは食の問題を解決する」

「Innovation Solves Meal Problems」

来年のテーマも変わらない