

城取博幸の
ニューヨークのスーパーマーケット見聞録

NO
2022年9月
城取フードサービス研究所
城取 博幸

ハドソンヤードの「WHOLE FOODS」
ホールフーズを再び視察



魚の対面売場



丸魚



串に刺された肉類 ケバブ



デリ売場対面



チルドケースであるため朝から準備ができている
焼目の付いたチキンとサーモンがおいしそうだ



サラダバフェ



11 時には商品が埋まっている



ホットデリは 11 時 30 分頃から売場へ
ホットウォーマーで売場へ移動



ホットテーブルに出された料理はまだ蓋がされている
全品揃ってからオープンするのか
日本のホットデリの売場陳列は早すぎる
かつての「開店 100%品揃え」の亡霊がまだ生きている



寿司の作業場
裏巻きレインボー寿司は紙を巻いてから切っている
手際がいい



トレーのシールもすでに貼られている
計画製造と前準備がしっかりできている



裏巻とレインボーロール
にぎり寿司は少ない



ドライ食品売場



ペットも OK
絵になる



商品の納品は6輪台車で



Amazonの「手の平認証(静脈認証)」の登録

手順はクレジットカードを挟み、電話番号を入力、両手を機械にかざす
これで登録は終わり

スマホはいらない

一度登録すれば、現金、スマホ、クレジットカードは不要

レジ(有人)で手の平をかざすだけ

セルフレジはまだ対応していない

これは簡単であるため日本にも導入されそう



スタッフによる商品のピックアップ
それほど急いでいない



ピックアップ受け取り所
アメリカのピックアップの売上構成比は約 25%だと言われている
これも驚き



「伝統」+「ハイテク」=「未来の小売業」

ホールフーズはアマゾンに買収されてから上記の路線を歩んでいる

この先どうなるか楽しみに見守りたい

伝統的なホールフーズはずっと見たり体験してきている

ブログにも書いたが、ハワイのホールフーズ、ラスベガスのホールフーズ 1 週間徹底調査を行った これからは「+ハイテク」の見方も必要だ

EATARY

五番街の店は何度か訪れている



デザインが斬新だ

EATARY は世界 40 以上の店舗を展開

スローガンは「食べる」「買う」「学ぶ」

イータリーはスローフード協会の監修を受けている

イータリーの歴史

2007 年 1 月、イタリアトリノに一号店をオープン(15 年前だ)

日本への出店は早かった

2008 年、国外初店舗として代官山をオープン(現在は閉店)

日本には現在、原宿店、日本橋三越店、湘南店、銀座 SIX 店、東京駅丸の内店を出店

イータリーを追いかけてトリノ、ミラノ、ジェノバ、ローマ、ポローニア(FICO)、ボストン、ニューヨークと見て回った

それから分かったことは？



りんご売場

見栄えがするようワックスがかけられている



対面売場



パスタ(カルボナーラ) パン付き



チーズをたっぷり使っているため濃厚でおいしい
茹で具合も丁度いい



申し訳ないが「ZABARS」のデリもここで試食
スモークサーモン 脂が乗っておいしい



「骨付きチキングリル」
少し固いが味はしっかり 香りもよい



鶏もも肉の「ローストチキン」
これは柔らかいが見た目があまりよくない



「チキンパルマ」

チーズがたっぷり これはNYでは定番



ミートボール

トマトソースがガスパチヨによく似ていて爽やかな味

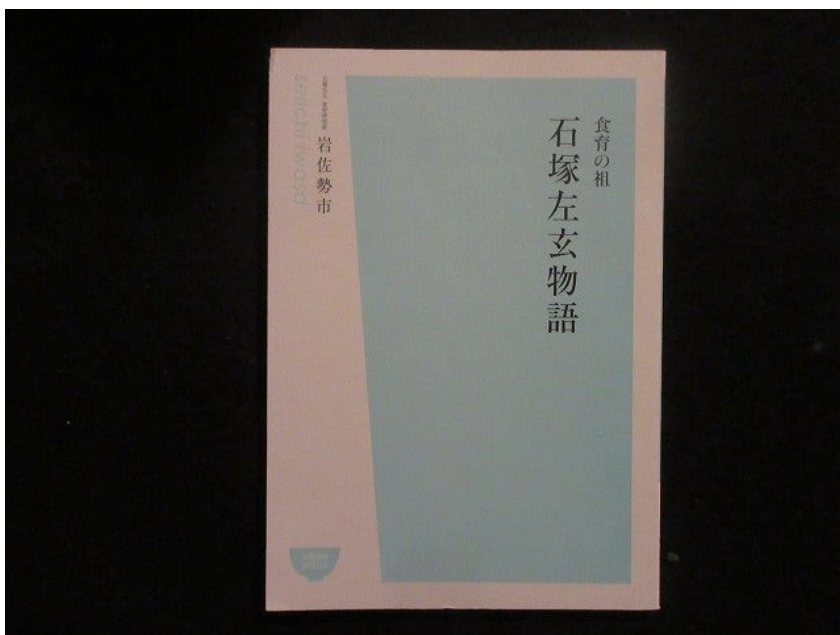


スローフード協会、イーターの研究
源流が分らないとイーターは理解できない
スローフード発祥のイタリアピエモンテ州 ブラ



スローフード協会本部
スローフードは、カルロ・ペトリーニとその仲間によって 1980 年に設立された
スローガンは「GOOD(おいしい)」「CLEAN(きれい)」「FAIR(だだしい)」
具体的な活動は「小生産者を守る」「小加工業者を守る」「子ども達への味覚教育」

スローフード協会もイタリーも歴史はそれほど古くない
この本の中に



比較が出ている(前にも書いたが)
かなり似たことが書かれているが時代が違う
一周回って元に戻ってきた感じだ
それでもムダではなかった

土食

提唱者	カルロ・ベトリーニ (1949~)	石塚左玄 (1851~1909)
国と提案時	イタリア 1986年発足	日本 1896年本の中で
運動の原点	① 食文化・地域文化を守る ② 価値観の転換 ③ 本来の食事	① 病気の予防と健康増進 ② 正しい食生活
運動内容	① 地産地消 ② 子どもの味覚と食育 ③ 小生産者支援	① 家庭教育 ② 食養道 ③ 穀物食 ④ 地産地消 ⑤ 全体食 ⑥ バランス

【表1】食育・食養道とスローフード

73 食育の祖 石塚左玄物語

ブラのスローフード協会本部



スローフードのロゴ

スローフード協会はイーターの監修を行っている

協会は「スロー」だが、イーターの出店は「ファスト」だ



展示物



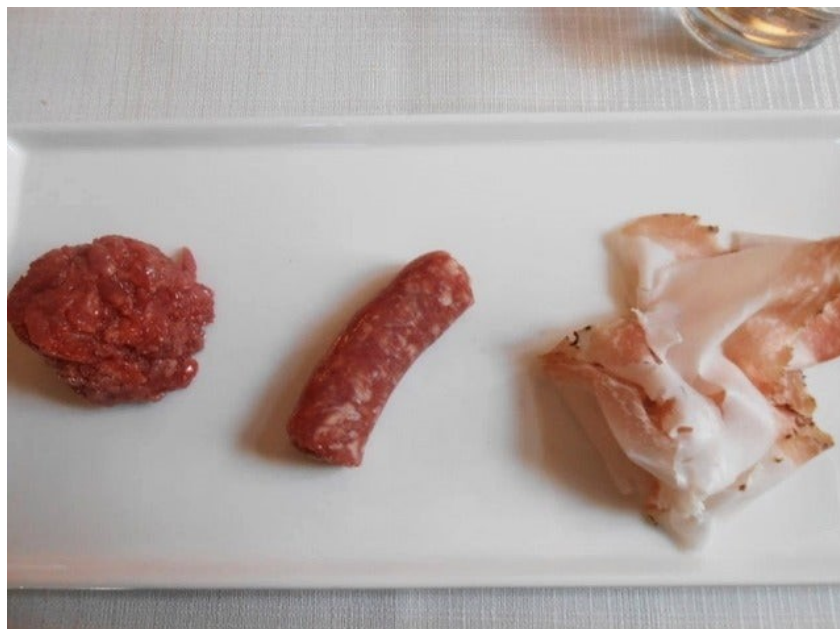
レストランで食事

食べてみないと分からないのでコース料理を注文

前菜は「牛タルタルステーキ」、「豚肉の生ソーセージ」、「ラードの生ハム」

豚肉の生ソーセージはあり得ない

生ハムのソーセージだ



バローロワインの飲み比べ



アーティチョークのポイルサラダ



たまごパスタ
具は何もない



メインは「牛肉の赤ワイン煮」、グリルポテト添え
じっくり煮込んであり、柔らかく濃厚な味



ドルチェとエスプレッソ
けっこうなボリューム



ジェラード 3 種

これで留め 食べ過ぎた

全て地元の食材できている



スローフード協会前の教会

上の絵には？ 1ドル札の裏と同じだ



次回はニューヨーク観光とニューヨークステーキをレポートします