

城取博幸の
ニューヨークのスーパーマーケット見聞録

NO164
2023年9月
城取フードサービス研究所
城取 博幸

ニューヨークにいます

2023-09-15 20:06:14

羽田空港からニューヨークへ
JAL004 便 2 時間出発が遅れる



出国審査の行列

前は 2 時間前と言われていたが、何が起ころか分からないため 3 時間くらい前には空港に行っておきたい

JAL サクララウンジで軽食

コーンスープ、名物のビーフカレー(小)、サラダ、ティラミス

前はバイキングであったが今はオーダー制



これでも少し多い

人気のサラダ



連れの一人は、スコッチのハイボールとフィッシュ&チップスとサラダ
もう一人はワインのテイスティング 飲み過ぎないように



コーヒーとアップルパイ

アンカレッジ付近を飛んでニューヨークへ

航路付近は R 国と N 国の首脳会談あったせいで微妙な時期だったかも知れない



エコノミークラス

梅酒とつまみ

一回目の食事

メインをローベジ(生野菜)に変更していただいた

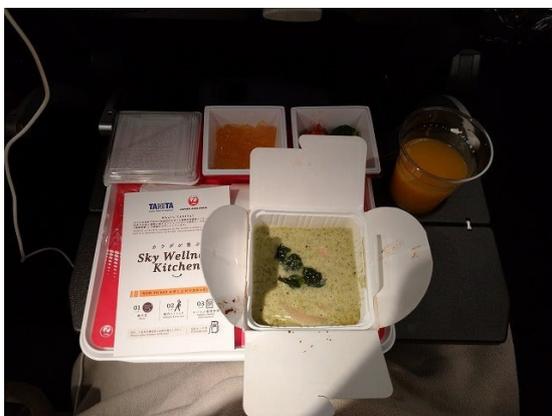
普段は事前にオーダーしておかないと準備できないが、たまたまキャンセルが出たため希望に応じてくれた 機内食での炭水化物はこの歳だと胃に負担が大きい 次回はネットで事前に予約するつもりだ



オーガニックかどうか分からないが歯ごたえがしっかりしていて甘味があるように感じた
レモン汁とエクストラバージンオリーブオイルだけでいただく 鮮度がよくシャキシャキとした食感
難点はローベジは身体を冷やしてしまうこと



二回目の軽食 大戸屋のパスタ 二段トレーの上に温かいパスタソース、下にパスタ



これは美味しかった

ニューヨーク JK 国際空港に到着



ブルックリンのウェグマンズへ

閉店は 11 時だが 10 時に店に到着

夜食と翌日の朝食を購入



昨年も見ている店だが今回は閉店間際を見られいろいろな発見があった

ハロウインのかぼちゃ



専門店はずでに閉店

オープンキッチン

奥に業務用電気炊飯器が3台見える

シャリか白飯に使うのだろう



推奨品のポスター

「NO PREP. RADY TO COOK」

準備は必要ない 温めるだけ

私の専門は「ミール・ソリューション」であるたこうした文字が目がいってしまう

フライドチキン盛合せ

グリルチキンよりフライドチキンに力を入れている

味はどうか



CRAB & SHRIMP STEAM POT 30ドル(4500円)

あの鳥取の市場の698円のカニ食い損ねからどうしても目が行ってしまう

また次の店だと思い買わなかった

板焼気が復活か

木材の種類は分からないが板を直接火にかけて焼く

上と下に板を挟んで蒸し焼きにするのが一般的

前につくったがいい木の香りがする



肉の MARINATED MEAT
PLANT BASED



フック陳列のカット野菜
ここは変わっていない
デリバリー用のレジ



常温倉庫

冷蔵、冷凍

だんだんと売場が拡大している



購入商品

カットりんご詰め合わせ



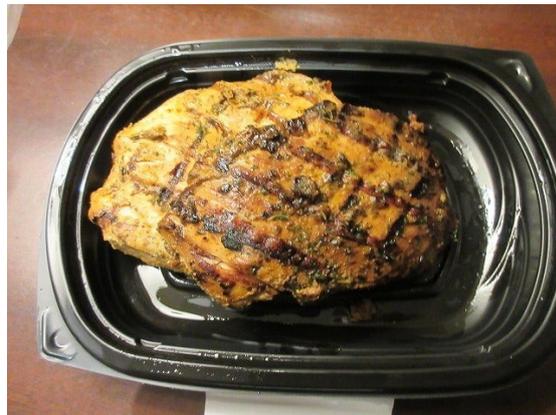
「WASHED AND READY TO EAT」

洗ってあるからそのまま食べるだけ

オーガニックのターキーサンドと小麦ラップ



グリルチキン



品質は前と変わっていない
骨付きフライドチキン



大きいサイズの骨付きフライドチキン
香辛料は少な目で鶏本来の味がする
これはおすすめ
日本のスーパーマーケットも研究の余地あり
チキンパルマ(パルメジャーノ)
前から私が推奨しているメニュー



OATMEAL CRANBERRY COOKE ALMONDS 5PK

ホテルの朝食はいつも頼まない

コストの問題もあるが、スーパーマーケットで買ったものを食べるようにしている

これが楽しい

次回もニューヨークのスーパーマーケットを紹介します

ニューヨークの「amazon go」と「amazon fresh」

2023-09-19 17:00:25

ニューヨークは異常

国連総会がニューヨークで開催される

岸田総理も今日ニューヨークに向けて出発した

たぶんあの K ホテルに宿泊するであろう

ホテルが足りなくなり、ホテル代は異常な高値

私達が泊まった中級ホテルも一泊 700ドル(約 10 万円)になるという

タイムスクエアのホテルは 1500ドル~2000ドル

だからニューヨークはおもしろい

ロックフェラーセンターの「Amazon Go」

ここは昨年も視察している



奥がロックフェラービル

今回も郡司氏と私がアテンド

「オンラインの郡司氏」と「オフラインの城取」が車内で解説

この組み合わせがよく私も勉強になった

ツアーアテンド

郡司 昇【店舗のICT活用研究所】

1999年 株式会社ランド設立 代表取締役社長。

2007～2018年 株式会社ココカラファインでドラッグストア・保険調剤薬局の販社統合業務→EC事業会社 代表取締役社長として事業黒字化。同時にグループ統合マーケティング部門を立ち上げて責任者兼任。

2018年～現職

My job is 全体最適、デジタルシフトに関して悩みがある企業のお手伝いをして、その先にある顧客体験を向上すること。小売のICT活用&IT企業の小売理解をお手伝いしています。

城取 博幸【城取フードサービス研究所代表】

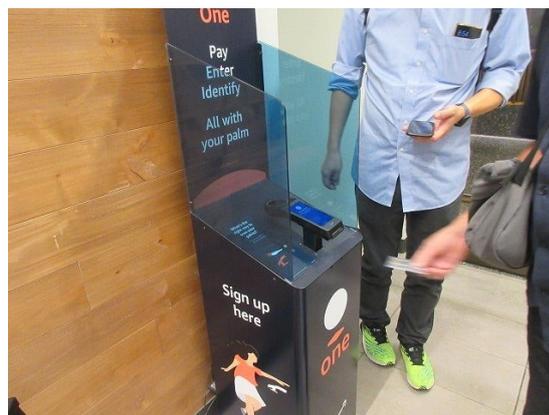
大学卒業後、大手外食企業に就職。退社後スーパーマーケットにてパイヤー、店長を経験。

「ミールソリューション」「ホームミール・レプレイスメント」に興味を持ち、その後独立。チルド商品、惣菜のコンサルタントとして、スーパーマーケット、食品メーカーのミール・ソリューションの指導を25年以上実施。最近「レディミール(レンジアップ商品等)」「グローサラント」の研究、商品開発の指導、セミナーを行う他、国内外の食品小売業、生鮮市場、レストラン、食品メーカーを数多く視察、研究。国内外のスーパーマーケットを紹介したブログ、ホームページの「スーパーマーケット見聞録」は多くのアクセスがある。

入口



私は昨年「手の平認証登録」をしたが使えるかどうか



郡司氏が指導し参加者が登録している
ここに手の平をかざすとゲートが開く



ゲート

MEALKID(ミールキット)の文字がなくなった



天井のカメラ 店内



チルド商品

日本のコンビニのような商品が並んでいる

去年に比べて品揃えが充実している

にぎり寿司は、8.99(約 1320 円)～11.49ドル(1690 円)

買えないことはないが、「歯に浸みるほど」の冷たさでだろう



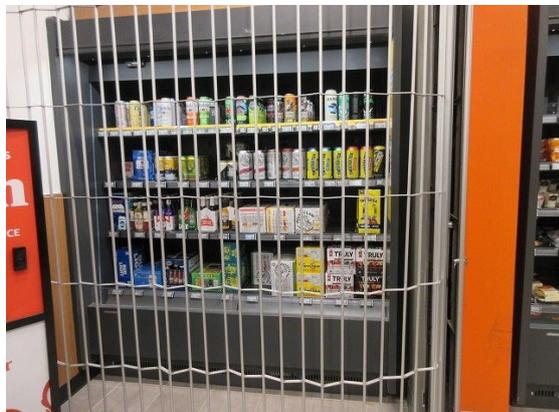
ケースの温度は 30F(-1℃)
ニューヨークのチルドケースの温度
ドーナツ



Fountain drinks
最近ではアイスコーヒーが人気になりつつある
スタバのコーヒー&エスプレッソ



買ってみる
菓子売場にはホールフーズ PB の「365」



坊さんのイラストのポップコーン

ボタンを押してスタッフを呼ぶ仕組み

返品ボックス スマホで操作すると返品できる これが再び売り場に並ぶことになる



グランドゼロ近くの「の amazon go」

昨年は日曜日は休みであったため中に入れず



目の前はイーターリー



ここは店に入るのに手の平認証は不要

左に入口から入る

ここでもコーヒーを買う

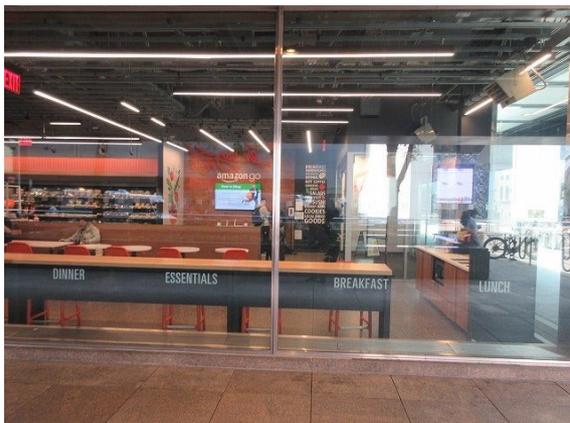


コーヒーを持って手の平をかざすと会計が終了

イートインスペースもある

品揃えは日本のコンビニの方が充実している

日本のコンビニのレジも将来はこうなると思う



「amazon fresh」

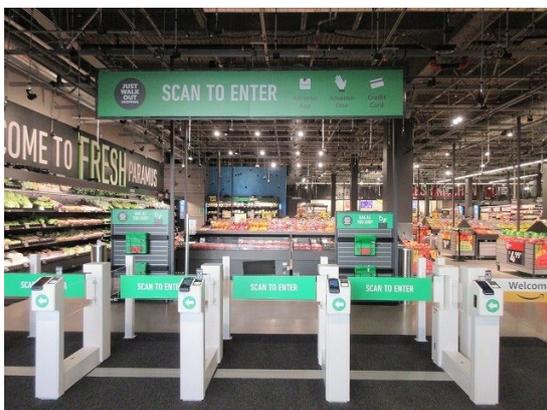
古いショッピングセンター内の店



SCAN TO ENTER

手の平認証が使えない

スタッフは新しく登録するように言うが面倒だ



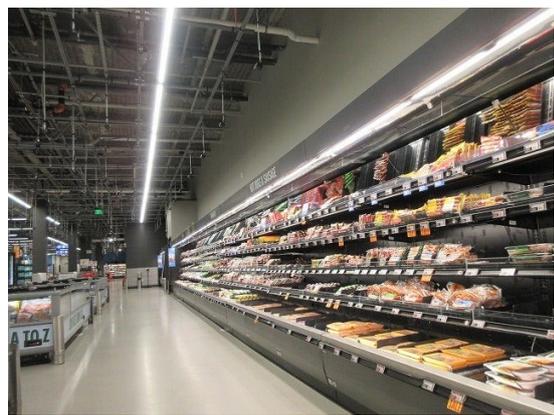
隣のフリーの入口から入る

最初から教えて欲しかった

JUST WALK OUT と書かれているが登録するのが面倒だ



店内はスーパーマーケットと変わらないが立地が悪く客は少ない
 屋には隣の病院の客が訪れるらしいが
 チルド商品売場
 殆どが PB 商品



生鮮食品売場
 天井にはカメラだらけ
 作業所を分けて同じバックヤードで肉と魚を調理
 作業所の前には陳列ケースがない 常時スタッフがいないことを意味している



FRESH KITCHEN の HOT BAR

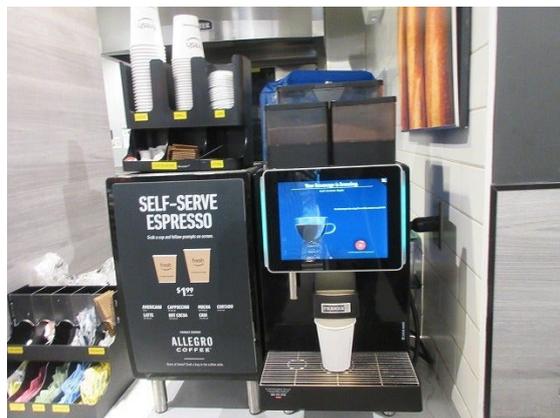
壁面のチルドケースとホットケース



サラダバー

スープバー

屋のピークに合わせて品揃えするのであろう



コーヒーマシン

アカウントを持っていないので郡司さんにごってもら

よくコーヒーを飲むなと思う

デリカメニュー 「ミートボール」

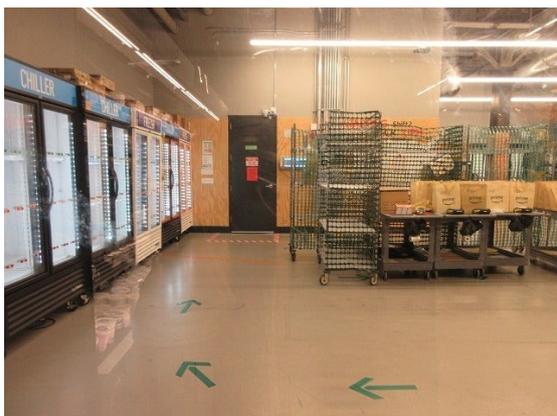


サンドイッチ

引き出し式の特種な陳列ケース
重量センサーがついている

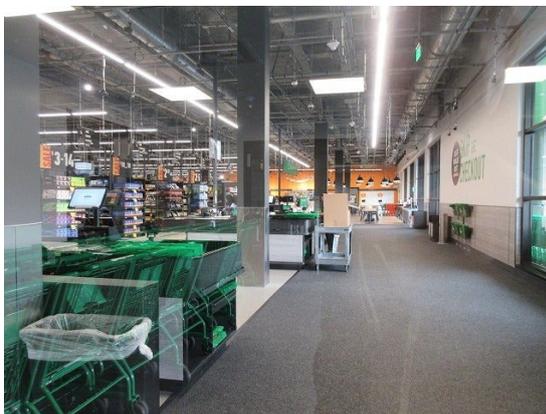


相変わらず品切れが多い
ネットスーパーのピッキング場
ここはネットスーパーの基地であると思うが稼働率は分からない



まだ作業は行われていない

SCAN TO EXIT
ここは使えない



奥に洗面レジが一台だけある

ここで「すでに会計は済ませた」といい外へ出る 複雑な気持ちだ

以上、「amazon go」2件、「amazon fresh」1件を視察した

感想を一言でいえば「無機質」

おもしろさは何もない

物販は「自動販売機か戸板販売」に二分化すると私は思っている

amazon は自動販売機企業だ

まだ事業として成り立つかどうか分からないため注視する必要がある

「アメリカ料理」と「Stew Leonard's(スチューレオナルド)」

2023-09-24 17:00:1

ニューヨーク続き

アメリカ料理店 伝統的アメリカ料理だけの店



マンハッタンディナー ホテルから歩いてすぐの店 参加者と情報交換を行った



オープンバーガー

重ねるとこうなる



スモークサーモン

ミックスオムレツ ハッシュブラウン付

アメリカ料理ではオムレツが定番メニューにある



チキンメキシカンライス

サルサソースでいただく

オニオンフライ



アメリカ料理を堪能

「Stew Leonard's(スチューレオナルド)」
丘の上にサイロのようなものが見えてくる



昨年のグーグルマップでは7店舗マーキングされていた
訪問したのはロングアイランドの店舗
すぐ近くに「LIDL」と「ALDI」があった
今回は YONKERS 店



日本の道の駅に大型スーパーマーケットは併設されているような店
近くには「HOME DEPO」

LOCAL

From Local Family Farms!

これが売り物

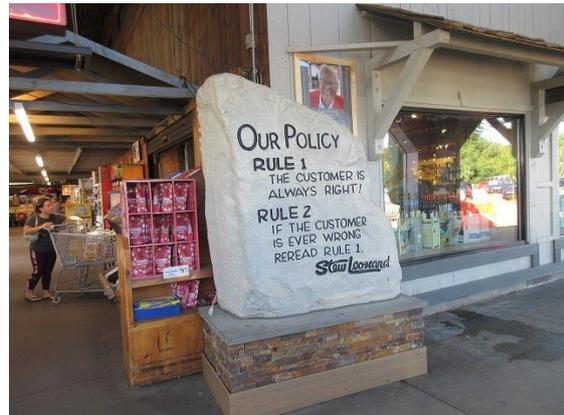


入口

COW side PICKUP の看板

アメリカではピックアップは当たり前

車で待っていればスタッフは荷物を運んでくれる



いつものポリシー

ハロウインのかぼちゃの量は視察した店で最大

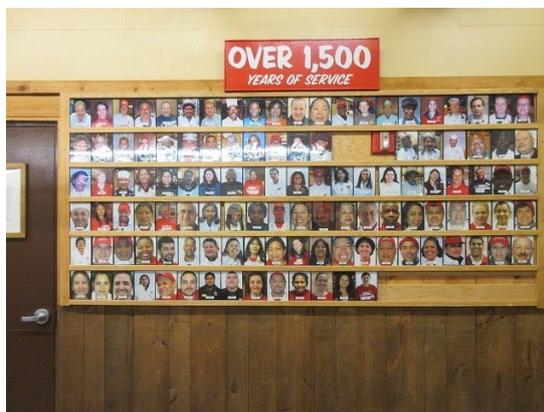


ユニークな演出

日本の繁盛しているスーパーマーケットは一言でいえば「おもしろい」

ハロウィン関連

子の品揃えに驚かされる



スタッフの紹介

果物売場



ディップ

イチゴのパックにはネットがかかっている

客が手で触るのを防ぐためか



BBQ 用野菜に串刺しと剥きニンニク

日本でも参考にしたい 刺身の盛り合わせのようなカットフルーツ これも参考になる



Candied Apples りんご飴

名物のベーグル いつも気にかかっていたのはこれだけのベーグルを焼くスタッフは1名 どんなバックヤードなのか興味があった



スタッフが参加者と話しているので、バックヤードを見られないか交渉する

上司に連絡して OK になりスタッフが案内してくれた

ミキサー



ポイル槽

完成品のストック



このレインボーが人気ナンバーワンだという
機械化されているから1人でオペレーションができていることが分った

ポップコーン売場

最近日本でも惣菜でポップコーンを売る店も多くなった

ベルクの「クルベ」も大袋で販売している



市場のような鮮魚売場

ロブスターサンドイッチ売場



東海岸名物の「ロブスターサンド」

身がたっぷり詰まっている
エビ売場



スタッフの気が変わらぬ内にデリカのバックアードも見せていただく
回転窯など惣菜工場のような設備 奥はソースをつくる鍋か
中華鍋で中華料理をつくっている これはバックヤードを見なければ分らない



スチームコンベクションオーブンとチラー



丸鶏を焼くロースター



ロテサリーチキン売場



チルドデリカ売場

これだけの品揃えができるのは現場での「クックチル製法」で消費期限が長いこと(4日~5日)

寿司売場

相変わらず「裏巻き」の品揃えが多い



ピザ売場でインタビュー

この辺はセミナーでしっかり話したいと思っています

インスタパックのナッツ

これも前に紹介した



牛乳メーカーの出身だけあって乳製品は充実
バターフェースの広さに驚く

デリカの量り売り



Heat & Eat「Italian Feast!」実施中

イタリアンフェア実施中

もともとStew Leonard'sはミートボールをよく売っている企業

どうやってこれだけのミートボールを作っているのか？

参加者に長野県松本市のミートボールメーカー「本郷鶏肉」さんがいたので

夕食はホテルで主力商品の「ミートボール」を試食

これを業界用語で「ミートボール地獄」と言う



Sweden Meatballs

Chicken Meatball

チキンのミートボールは珍しい



Italian Meatballs

勿論ソースも自家製

Italian Meatballs

一個一個の大きさが違う



Italian Meatballs

ニューヨークでデリカが参考になるのはウェグマンズ、スチューレオナルド、ホールフーズ

月末は原稿の締め切りやホームページの更新など忙しく、ブログまで手が回らない

ゆっくりお付き合いください

簡単に紹介しましたが、詳しいことはセミナーでじっくりお話しします