

城取博幸の

ニューヨークのスーパーマーケット見聞録②

NO165

2023年9月

城取フードサービス研究所

城取 博幸

## ニューヨークの「TRADER JOE'S」

2023-09-28 17:00:2

ニューヨーク「TRADER JOE'S」

アメリカに 500 店以上展開する「リミテッドアソートメントストア」

親会社はハードディスカウントの「ALDI NORD(北)」

兄弟会社の「ALDI SUD(南)」は全米でハードディスカウントストアを約 2400 店展開

ALDI グループで約 2900 店となりさらに拡大を続けている

ドイツ発のハードディスカウントの「ALDI」、「TRADER JOE'S」、「LIDL」がアメリカ本土を席卷しつつある

イギリスでは ALDI,LIDL の合計がセインズベリーを抜き、テスコに次ぐ第 2 位まで躍進



「300 坪ほどの売場に 3000 アイテムの品揃え」と言われているが、それ以上あるように見える  
ハロウィンのかぼちゃ

ここは大型のかぼちゃは扱っていない



ハロウインの人形



青果売場



前によく買ったカラー人参  
そのままサラダでも焼いても、煮てもおいしい  
とうもろこし売場  
白と茶のとうもろこしも  
日本のように皮付きはない



きのこ売場

小型店でもこれだけの品揃えとボリューム

オニオンスライス

これだけ陳列されていることは売れているように見える

便利に使える商品だ



肉売場は真空パックが殆ど

豚肉のマリネーション

NEW YORK STRIP STEAK



右側の商品は前に買った「グリルチキン」

アイテムが増えている

電子レンジで温めても柔らかく食べられた

サーモンコーナー

上はソーセージであまり縦割りは意識していないようだ

仕切り版も入っていない

日本では「仕切り版」は常識だが、アメリカではあまり見ることがない

使用意味を考えた方がいい時期に



プラントベース売場か



スパイシーな厚揚げ

これは写真はないが購入した



アジアのフルーツ「釈迦頭」のようなフェタチーズ

小粒のフェタチーズが深絞りパックに入っている

これはおもしろい商品だ

これも写真はないが購入

ピザ生地 以前「マーケットバスケット」でも紹介した



チルドの生ピザ生地

日本料理に例えれば「うどん生地」のようなもの

うどん生地、そば生地もおもしろいかも知れない

チルド「レディミール」

どこも縮小傾向



牛肉売場ではブロック肉を販売

チルド商品 コーシャの商品もある 時間がなく1品1品見ていられないのが残念



冷凍食品売場 ケースの上は菓子を陳列

焼き魚



定番の海老のフリッター

昨年も売られていた「紅葉形のチップス」

おみやげに買ったが、トランクの中で形が崩れていて紅葉を探すのに苦労した



上段はお馴染みの BBQ ソルト

常温のアーモンドミルク、オーツミルクコーナー

缶コーヒーも売られている



人気ナンバーワンであった「ジンジャークッキー」は健在

これもお土産に買う

右の商品の方が在庫が減っている

クッキー

なぜかこれも必ず買ってしまう

小腹が空いた時に最適



ホテル近くの店に夕方行ったが、よく売れていて棚はガラガラ



納品が行われている これから夜間陳列が行われるのだろう いつも TRADER JOE'S は客が入っている 「おもしろい」店内、商品、人、情報があるからだ



購入商品

ジンジャークッキー

クッキー10枚入り



メイプルナッツ

メイプルをコーティングしたナッツ

無糖缶コーヒー



スパイスチャイ

濃縮タイプ

お土産に渡したのもあるので全部は味をみていない

日本からの観光客のお土産はやはり TRADER JOE'S のものが多い

それだけ安くて魅力のある商品が多いからだ

ドイツ企業の商品調達力、開発力はスゴイ

日本の企業はバイヤーをスカウトすればどうだろうか

## NY のハードディスカウント「ALDI」

2023-10-01 17:00:32

ニューヨークのハードディスカウント「ALDI」

前回も紹介したが「ALDI SUD(南)」がアメリカに約 2400 店出店

「ALDI NORD(北)」は「TRADER JOE'S」を約 500 店出店

それに同じドイツ発のシュワルツグループの「LIDL」は 170 店(21 年)出店

LIDLは世界 32 カ国に 1 万 1550 店展開しているグローバル企業

ALDI は小型店と大型店の 2 店舗視察した

ALDI セコーカス店

古い小型 SC の中にある ALDI



ニューヨークの ALDI 出店エリア(グーグルマップより)

入口はいつも両側に菓子

何故菓子かというと、低所得者は「安い甘いもの」と「安い肉」を買い求めるからだ



デジタルプライスカードを使用  
チルドケース



チルド飲料は裏から補充できるようローラーがついている

定番売場でもローラー設置が進んでいる  
段ボール陳列だからできること



冷凍平ケース

上に何も陳列していないため坪効率が低いと思われるが 牛乳、卵は地域最低価格  
これは裏から補充できるようになっていない



NB のコカ・コーラと PB のコーラと比較販売  
PB のほうが売れているように見える

空き段ボール回収カートは小型サイズになっているがネットは高い



奥に見える黄色いものが段ボールプレス機  
これがボックスストアの特徴だ

セントラルパーク近くの「East River Plaza」  
517E 117thStNew York



1階に「COSTCO」、2階に「ALDI」「TARGET」

ここも菓子から入る  
通路が広く買いやすい  
パレットは使われていない



野菜売場



チルド売場



段ボール陳列であるため仕切り版はいらない  
「PULLED PORK」豚すね肉のほぐし(加熱済)  
牛豚鶏のほぐし肉は日本でも狙い目  
サバ缶のように「味付け」と「プレーン」があってもよい



深絞りの牛ヒレ肉 こうすれば鮮度保持できる  
チルドピザ

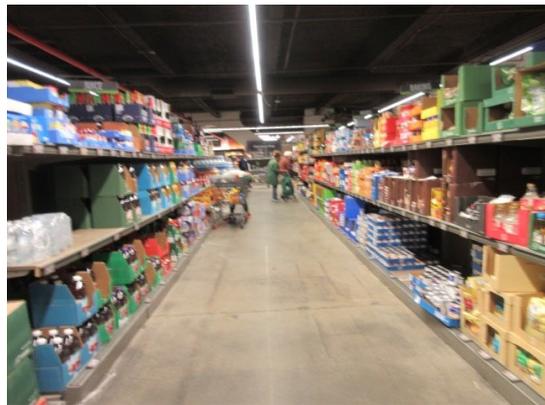


### チルドレディミール

上段に追いやられているが日本円で 1000 円以下で売られている

冷凍ケースがコンビネーションタイプに変わった エンド部分のみイベント平ケース

「FOR NEW DEALS WEEKLY」週間インプロコーナー



### 食品売場

ここもパレットは使われなくなった

気づいていると思いますが通路の中央に蛍光灯が走っている

遠近法で店が大きく見える

客が段ボールを横にずらして商品を取ってゆく

よく売れている店は空段ボールだらけ

段ボール回収より商品補充が優先されるからだ



待機中の段ボールカート

このカートもパレットの二分の一サイズ

一番感心した場面

レジスタッフの目線を見ていただきたい

レジ台数は対面で5台 客は中央(3番レジ)の前に一列に20人くらい並んでいる

ブルーの制服を着た社員(他のレジは私服)は、客の並ぶ3番レジを打ちながら、並んでいる客を他のレジに振り分けている

空港の入国審査のように、「何番レジ」と大きな声で客を誘導

この能力はスゴイ

ハードディスカウントが安く売れる理由は、個々のスタッフの能力の高さにもある



カートを2連結にして車まで荷物を運ぶ人も  
それだけ週末のまとめ買いが多いということ

次回は同じくドイツ発のハードディスカウント「LIDL」を紹介します

私は前からLIDLファンだが、LIDLに変化が起きている

そこを見逃さない