

城取博幸の
ニューヨークのスーパーマーケット見聞録

NO166
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「ウォルマート」「サムズクラブ」「ホールフーズ」「イーターリー」「ゼイバース」
「ファーウェイ」「シタレタ」を紹介します

NJの「Walmart」と「Sam`s Club」

2023-10-03 16:38:34

Walmart Supercenter

400 Park pi.Secaucus.NJ

ハドソン川を渡ると NJ ニュージャージー州

そのウォルマートとサムズクラブが併設する店を視察

簡単に写真で解説します



まず「Pickup」スペースから



買った荷物を待つ車がずらり 車は当然頭から駐車
荷物の受け取り
重いもの、かさばるものなどはここまで運んでもらえば助かる
日本も将来はこうなる



次から次へと荷物が運ばれる
店内
写真が多いため簡単に説明します ここも入口に「ベーカリー」と「フルーツ」のスイーツゾ
ーン 甘いものゾーンだ



ベーカリー
クッキー、ビスケット



アメリカンケーキ デカイ
冷凍ケーキ これはいい
何度も言うが「甘いもの」と「肉類」は低所得者に限らずアメリカ人は大好き

冷凍ケーキ
これはいい
何度も言うが「甘いもの」と「肉類」は低所得者に限らずアメリカ人は大好き
日本も将来はこうなる





チルド売場のレディミール
 ウォルマートが一番充実している
 仕切り版はない

冷凍食品エンド
 単品訴求と残物処理



これだけのスペースを確保
 加工肉コーナー



生ソーセージ

生ソーセージを焼くことは少なくなったな
おいしいけど

ボイル済みチキン真空パック

日本はいつまでも小さな「サラダチキン」だけでは需要は伸びない
これは参考になる



ピックアップスタッフが堂々と登場

背筋が伸びている

売場から商品をスキャンしてピックアップ

それほど急いでいるわけではない



鮮魚売場はサーモンと海老だけ

平ケースのサーモンフィレ



加工肉



ミールキット

売場にほとんどなくなった



ロテサリーチキン

これはインストア製造

ドライ食品売場



補充カートが通過し、一斉に商品補充が始まる

ゴンドラが高いためステップ付きカートを使用
補充は夜だけでなく日中も行っている 商品はゴンドラごとに積まれているようだ
基本は段ボール納品



レジはこのような間を通る ここを通らないとレジに行けない
万引き対策だ レジアウト ここでもスタッフがチェックしている



何か買わないと
歯が白くなるという歯磨き粉を購入
前は睡眠導入剤を買った



SAM'S CLUB

隣のホールセールの「サムズクラブ」

創業者の「サム・ウォルトン」の名前から取っている

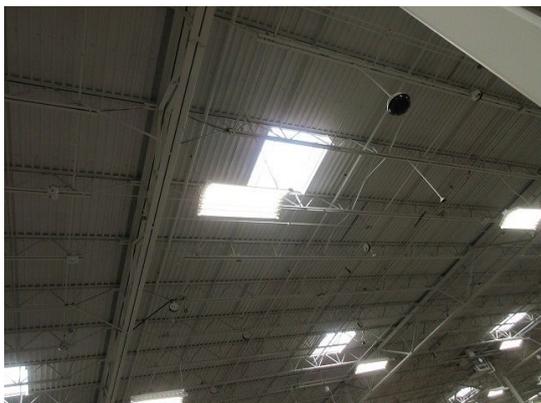
店内は殆どコストコと同じだ



入口の右側はカフェ

自然光を取り入れた天井

カメラもしっかりついている



カフェは行列 パレット陳列

まるでコストコのようにだ



フローズンフード
建造物全体が冷凍庫になっている

この意味は「冷蔵商品」
CHILLED(チルド)とは言わない



冷蔵庫入口が開いていたので
覗いてみると意外と整理されている 直置きはされていない



「DAIRY」は「乳製品」のこと
チルドゾーンをさらに進むと



チルドデリカ売場

半製品

詳しく解説しませんが写真だけでも参考になると思います

トルティーヤグリル



ダックグリル

北京ダックのようなセット



シュリンプカクテル

バッファロースタイルロール



ベーコンチーズ焼き

加熱済み商品

グリルチキン



ローストチキン

ベルギーワッフル

トレーがオシャレだ



サラダ盛合せ

サラダ



ミックスサラダ

ドレッシングは 2 種類 こんなサラダも日本に欲しい

ホットデリ ポークリブロースト



ローストチキン

9月15日午前7時55分パック 消費期限は1日

なんと4.98ドル 円換算(150円)しても750円 アメリカ人はローストチンをよく食べる理由が分かる

ベーカリー



クッキー、ビスケット盛合せ チョコレートケーキ



ビスケット盛合せ

ここは青果売場 ここも全体が冷蔵庫になっている



寒くてあまり長く居られない

コストコのような売場



大陳商品

キドニー豆の缶詰め

アメリカ人が好きな煮豆



懐かしい商品が

日本のコストコでも売られている「パセリ入りガーリックソルト」
私も使っているが、一生分使える量
今はガチガチに固まっている

衣料品コーナー
キッチンと商品整理されているのに感心



店舗裏口に横付けしていたコンテナを回収する Walmart のトラック
先程の補充カートを積んできたトラックか
このトラックが全米を走っている

以上、簡単に「ウォルマート」と「サムズクラブ」を紹介しました
ウォルマートは世界ナンバーワンの小売業
22年の売上成長率は2.4%

NY の「WHOLEFOODS」「EATALY」「ZABAR'S」

2023-10-04 17:00:16

テーマ: [ブログ](#)

NY のホールフーズ

110 Bloomingdale Rd. White Plains NY

ここはランチに立ち寄った



相変わらずキレイな陳列をしている

陳列ケース最下段と2段目は上から見る盛り付け

3段目以上は横から見る盛り付けが行われている

日本は上から見る盛り付けが多いため研究の必要がある

チルドのデリカ量り売り

消費期限がついていないためいつ作ったかは分からない



ミートローフが美味しそうだ

自慢のスーパー



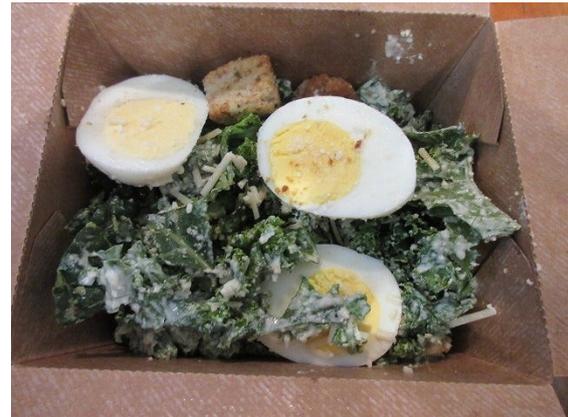
サラダバー

ホールフーズではいつも「スープ」と「サラダ」でランチを取る

購入商品

名物の「クラムチャウダー」(スーパー)

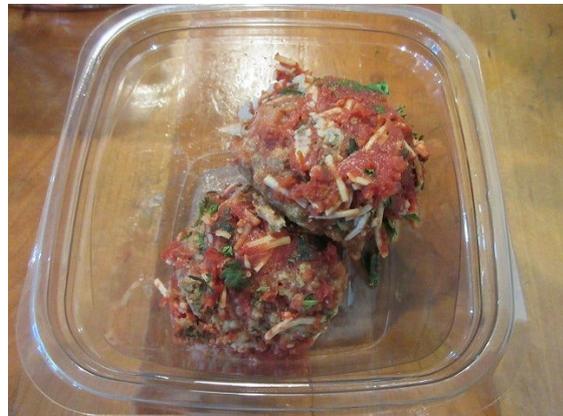
1カップ売りなのでカップギリギリまで盛り付けてもよい



「リーフサラダ」(サラダバー)

これもギュウギュウに詰めて蓋ができればよい

ミートローフ 本格的な味でおいしかった



ミートボール

量り売りなので1個でも買える

ササミのクリスピーフライ

衣はパリパリだが、衣が多いような気がする



グリルチキン3種

スパイスを変えて手羽元をグリル

季節のフルーツ

ブラックベリー、ラズベリー、ブルーベリーの盛合せ

ブラックベリーは日本の「桑の実」のように見えるが硬く酸味が強い



スチューレオナルドで購入した「ロブスターサンド」

価格は覚えていないが、「食欲」は「価格」を上回る



ギッシリとロブスターが詰まっている

フレッシュリーシュリンプゲリル 11.03ドル
かなりの量



スパイシーな味
アメリカのデリはボイルエビがふんだんに使われている
エビはご馳走だ
一日目のランチでした

Whole Foods

450 West 33 St Manh Marletattan

2 回目の視察は市内のビルの地下



店舗レイアウト



ここは繁盛店でよく客が入っている

大きなじゃが芋



ポテトチップスに使われているじゃが芋か
カット野菜
日本にはない商品



シーフード
ホールフーズは魚の量り売りをしている
ボイルエビカニ類



肉の量り売りコーナー
ラム肉の豊富さは日本にはない



厚切リステーキ 左は「トマホーク」
BBQ 用串刺し



寿司売場はこのボリューム
棚板の角度が丁度いい
棚板の間隔も隙間が見せないように調節されている

丼もある
にぎり寿司は少ないが日本的売り方だ



チルドのピザ売場

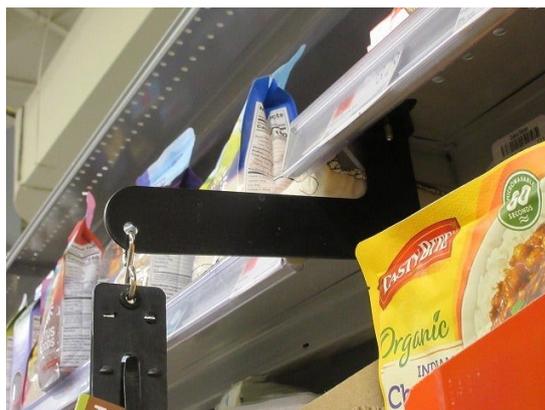
箱入りが中心でものボリューム



ソース類

ドライ食品売場のフック陳列

これは以前アジアのスーパーマーケットで何度も紹介した売り方



棚板の裏につけられる什器

思いつきではなく仕組みになっている

Eataly NYC Downtown

101 livery St

道を挟んだ反対側に前に紹介した「Amazon Go」

イータリー2号店



ここも相変わらず客が多く、テーブルが開くの待っている

ここで2日目のランチをいただく

イタリアの「フォカッチャオープンサンド」

フォカッチャの上に生の食材、チーズをトッピングしたピザもある

このままテイクアウトしても焼いてもくれる

「フォカッチャピザ」はピザの原型だと言われている



フォカッチャサンド

これもおいしそうだ



生ハムのバーガー



オイル漬け

パスタ専門店チーズパスタを注文

ゆでたての生パスタにパルメジャーノレッジャーノがたっぷり



チーズが多すぎという声も

シンプルなフォカッチャも



ホーレン草いりパスタ

写真はないがドルチェとエスプレッソをいただく

美味しそうに見えるとついつい写真を撮り忘れてしまう

Zabar's

2245 Broadway Manhaean

ここはユダヤ人が経営する食料品店



何も変わっていない



スモークサーモンは食べておいた方がいい
チーズ売場



デリ売場

上がオープンで下がホットケース



チルドデリ

寿司



ユダヤの歴史ある無発酵パン「マツター」を買いたかったが
年末年始やお祭りの日しか焼かないという
マツターは「出エジプト」の時にパンを発酵させる時間がなく、小麦粉をこねてそのまま焼いたパ
ン
オカルト的な話だが、日本の「餅」の原型だという人もいる

殺風景な交差点を左に進むと



左側の壁に黒い絵が見えてくる
知る人ぞ知る

「Help ZABARZ save this Banksy」
すっかり観光名所になった Banksy(バンクシー)の作品
ハンマーの先は消火栓
ゼイバーズが管理している



「FAIRWAY」

ZABARZ から歩いても遠くない



青果物が強い店 何度も紹介しているため略します



コーヒー売場 ロースター

日本のスーパーマーケットのカフェにあつたらいいと思う



CITARELLA

「FAIRWAY」のすぐ隣の魚が強い店



「全ては私達専門家の情熱と、新鮮な食材からスタートしている」



魚の量り売り 手前に魚料理に使う野菜いつも見事だ



チルドのレディミール、サラダのボリュームは落ちていない

簡単に紹介しました

今回はタイムズスクエアのチョコレート専門店「HERSHEY'S」「M&M」を紹介し
視察する予定はなかったが、参加者の女性がぜひと言うことで同行

「KID'S MDing」の勉強になった

そういえば、日本で子供の目がギラギラする体験、売場、商品が少なくなったと思う
子どもの思い出に残る体験が必要だと痛感