

城取博幸の

ニューヨークのスーパーマーケット見聞録

NO167

2023年 10月

城取フードサービス研究所

城取 博幸

ニューヨークのウェグマンズの研究

「ミールソリューション研究家」としてはニューヨークの「WEGMANS」は非常に参考になる

「WEGMANS」

106 corporate Park Dr.Harrison.NY

結局、ウェグマンズは合計 3 回視察した

私の専門は「ミール・ソリューション」です

ウェグマンズはデリカを強化した「ミールソリューション型」のスーパーマーケット

現在全米に 110 店舗(23 年 3 月現在)を展開

今年の秋にはニューヨークにもう一店舗出店予定

日本のスーパーマーケットも惣菜、デリカが強化されているためウェグマンズは参考になる



奥に見えるのは「バーガーレストラン」



20 ピースが 20 ドル



デリシャス企画



「FOR THE WIN」

クリスピー&ジューシーフライドチキン

これがおいしい 昨年は「チキンパルマ(パルメジャーノ)」であったが、今年はシンプルな「フライドチキン」に注力



店内時間も限られているので興味のある部分だけ視察



ピザとチキンウィング



入口を入ってすぐ右にスイーツ売場
アメリカ人にとってケーキは欠かせない



フライドチン売場



「Breaded Chicken Cutlet」

デリシャス企画は「チキンカツレツ」



デリカのトレーはボール



ここもボール 日本の丼スタイルが主流よく日本を研究している



チルド「RTC」コーナー



アルミ素材でありながら電子レンジ可能のトレイ



ロブスターと野菜のミールキット

電子レンジも可能

鮮魚コーナーの RTH 商品 ロブスター、シュリンプ、ポテト、コーンはすべて生



ハンバーグ



オーガニックムール貝



牡蠣



バーガーパティとトッピング野菜(トマト、オニオン、レタス)

日本もこんな売場が登場して欲しい



これは熟成肉か？



CHARCUTERIE(シャルキュトリ)は「食肉加工品」の意味
「CHAIR」は「肉」、CUITE は「火を入れる」という意味



MEDITERRANEAN(地中海) 地中海料理や地中海健康法を指す



ギリシャヨーグルト



デザート



飲料売場は縦割り陳列ではなく横割り陳列



食品売場で商品陳列をしているスタッフを見つけたので
「フライドチキン粉はどこですか？」と聞くと
「私はベンダーの人間なのでよくわからない」と答える
ベンダーがエンドをつくるのがまだある



フライドチキン粉



パン粉



スパイス



ここでは買わなかった

ベビー飲料

こうした売場も必要



カード売場



雑貨類

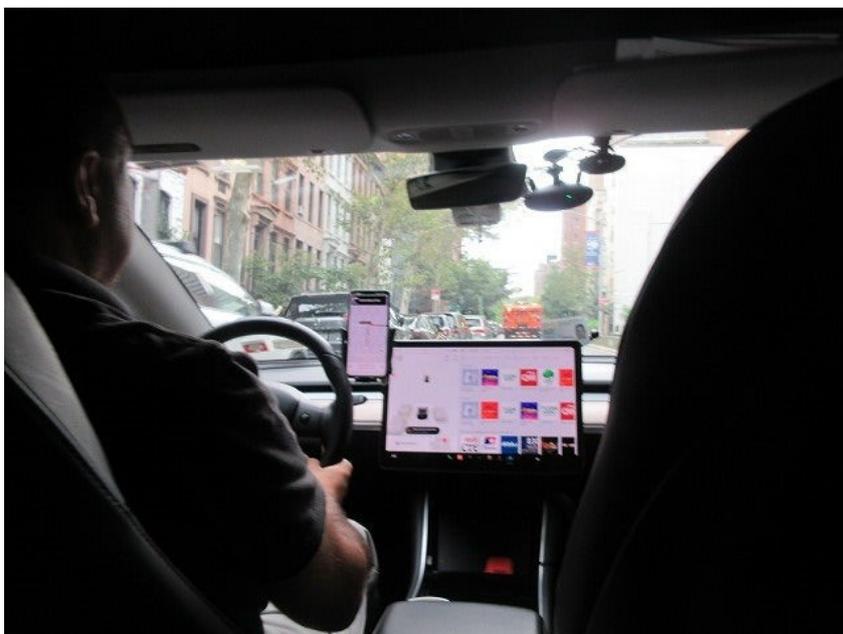


4日目の自由時間に参加者の一部がもう一度ウェグマンズのフライドチキンが食べたいというので、ウーバーでブルックリンのウェグマンへ

ブロードウェイから一番近い店であるからウーバーで移動

テスラのウーバー

殆ど自動運転 近い将来ドライバーがいない自動運転のウーバーになるだろう



途中、チェルシーのファーマーズマーケット(土曜日)に寄ってみる



ファーマーズマーケット



ジャム、ピクルス、はちみつ



ピクルス



焼菓子



キッシュが美味しそうだ



小さなキッシュとコーヒーで朝食



スコーンの店



パンプキン(左)ジンジャー(右)グルテンフリー(下)を購入 1個4ドル(600円)



再び Wegmans へ

ファーマーズマーケットからブルックリンのウェグマンズへ

21 Flushing Ave Brooklyn 到着した夜に視察したブルックリンにウェグマンズ



店内案内図



冷蔵平ケースはフライドチキンとシーザーサラダ



前回食べたフライドチキンがとてもおいしかったので、
牛肉をカットしているスタッフに質問をすると答えてくれた



商品を購入して2階のテラスでいただく



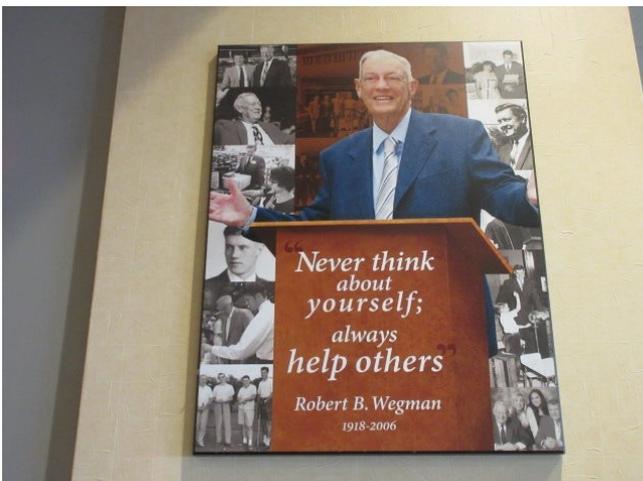
夜のバーは昼はスタッフ用になっている



経営者の言葉

「Never think about yourself always help others」Robert B.Wegman

自分達より顧客優先という意味だ



購入商品



自分は初日の夜からマークしていたスパイシークラブロースト 30ドルを購入
思った時に食べておかないと未練が残る
カニの下には生のむきエビ、軸付きコーン、じゃがいも
電子レンジもできると書かれている



電子レンジに5分程入れる



下の海老やポテトはまだ火が入っていない



カニを一度取り出す



下の部分を 20 分程電子レンジに入れると出来上がり
アルミの容器は電磁波が通りにくいため時間がかかる難点がある
このトレーは、電子レンジ、オーブン、コンロに使えるため家庭で使い分けるとよい
まあ電子レンジでもおいしくできた
日本でキットを組み立てる場合は加熱済みにした方がよい
加熱済みであれば惣菜売場で売れる



カニはとてもおいしかった



フライドチキンハーフ(ムネ、手羽、サイ、ドラム)
これが今年ウェグマンズが注力している商品



薄味のムネ肉がおいしくいくらでも食べられる



これはセミナーでしっかり話そうと思う
ドライ食品売場で小麦粉、スパイスを探す



パン粉コーナー



「PANKO」日本語だ

フライドチキン用パン粉



シーフード用パン粉



イタリアンスタイル「BRED CRUMBS」は パン粉の意味



いくつか購入する

ウェグマンズの立体駐車場



ピックアップの駐車場



キレイな赤い花 いんげんのような実がなる



再びウーバーに乗り、ブルックリンから北のセントラルパーク近くに向かう
セントラルパークの展示場で、日本製品を扱うアメリカの間屋さんが展示会を行っている
偶然、縁があって見学に行く
ここでは取りあげないが酒の会場は通れないくらいの訪問者
地方の名も知らない食品メーカーさんが 150 社も出店している
おかげで日本からニューヨークへ輸出ルートを調べることができた
ツアー参加にはその情報をお伝えした 地方の食品メーカーはどんどん海外に出るべき

そこでトラブル

ニューヨークでウーバーの使い過ぎて、登録クレジットカードが使えなくなる
仕方なく別のクレジットカードを登録して難を逃れる
日本に帰りカード会社に連絡すると「ウーバーに関係した犯罪があるため、早めに使用を停止している」と言われる カードは回復された 以上でニューヨークのレポートは終わります まだ視察した店舗はあったが切りがないのでこの辺で