



アメリカ小売業の活力 Vol.252

ペンシルベニア州ピッツバーグ市 ジャイアント・イーグル ロビンソン・マーケット・ディストリクト

3つのポイント

- ◎世界中の食材を集め、進化を続ける売場
- ◎25人のシェフが作る料理を体験できる
- ◎高級食材の提案力が顧客満足度を高める

世界中の食材を集め、進化を続ける売場

2009年11月に、家庭で世界の「食」を楽しめるコトをサポーターする目的で、新業態の大型SM「マーケット・ディストリクト」の3号店をピッツバーグ市ロビンソンにオープンしました。

店舗面積1万3900㎡超、五つのエントランス、レジ31台を設けた広大な店内は、大きく分けて三つのブロックから構成されています。

店の中央に位置するのは、同社が、大広間。と名づけた農産物売場。高さ約20mのアーチ型天井の開放感が印象的です。ここでは国産品・特産品・季節商品に加えて125種類のオーガニック野菜と果物が並んでいます。また、ヒスパニック系、インド系、アジア系など、多様な民族性に応えるため、それぞれの代表的な野菜をそろえたコーナーを展開しています。

精肉部門では21日間乾燥熟成させたドライ・エイジドビーフとUSDAプライム級のアンガス・ビーフ、高い鮮度の豚肉・鶏肉の他に、カモ、シカなどのジビエ（狩猟肉）や、地元で飼育されたラムをそろえています。また人気のある自家製ソーセージとバーベキュー用カパブを充実させる一方で、ヘビヤワニ、パッパアローなど、お客様のあらゆるニーズに応えられる品ぞろえをしています。



空面側の売場では、サラダ用のパック野菜やカットフルーツのほか、豊富なお品ぞろえを誇る野菜類が多層ケースにびっしりとバラ積みされている。そして、ヒスパニック系、インド系、アジア系など、多様な民族性に応えるため、それぞれの代表的な野菜をそろえたコーナーを展開している。



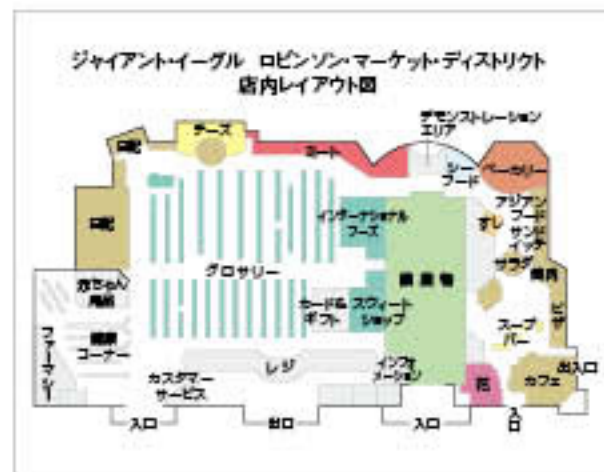
国産で個別に包装された売場にその国の料理に欠かせない調味料をそろえている。



牛、豚、鶏のほかにもカモ、シカなどさまざまな食材が並び、写真は同店でしか手に入らない地元産ラム肉。



デリ部門でも中国、東アジア、インドの料理を提供している。ベナン・ココナツカレーは1人前6"。



ペンシルベニア州ピッツバーグ市を拠点とするジャイアント・イーグルは非上場のSM企業ですが、五つの業態で375店舗を展開しています。従来型SMの「ジャイアント・イーグル」、ディスカウト・フォー・マートの「バリュー・キング」、コンビニエンスストアの「アット・ゴー」、小型フォーマットの「ジャイアント・イーグル・エクスプレス」、そして「マーケット・ディストリクト」です。

マーケット・ディストリクト業態は2006年に従来型SM業態の2店舗をリニューアルして誕生しました。そのコンセプトは、お客様が素晴らしい料理を家で簡単に作れて楽しめるために、幅広く奥深い品ぞろえを実現したうえで、料理作りに必要なあらゆる体験を提供することにあります。

今号では来店客の五感を刺激しながら簡単に食を楽しめる品ぞろえを行うことでオープン以来強い支持を得ているロビンソン店を取材しました。



高い壁と天井が屋外の市場をイメージさせる「大広間」と名づけられた農産物売場。大広間の中央部は、農産物を満載した荷馬車が各地から集まって青空市場を開催しているかのように演出されており、新鮮な果物や野菜がうずたかく、そして彩りよく積み上げられている。

店名: Giant Eagle Robinson Market District
住所: 100 Settlers Ridge Center Drive Pittsburgh, PA 15205
営業時間: 24時間
売場面積: 約13,900㎡

25人のシェフが作る料理を体験できる

デリ売場では、25人を超えるインストア・シェフが世界中のメニューから選んだバラエティー豊かな惣菜を提供しています。

主通路では、コールドデリ、ホットデリ、デザート、スープのバーがあり、新鮮、できたてのメニューがランチタイムに揃っています。その後ろにはシェフ自慢のこだわりレシピによる手作り惣菜の対面販売や、お客様の好みに応じて彩りよくサラダを作るコーナーなど、魅力的な売場が形成されています。

また、粉から練った生地を大きな釜で焼き上げたピッツアをはじめ、焼きたてのロティサリー・チキン、対面とセルフの両方で提供するレギュラーサンドイッチとパニーニなどが並んでいます。さらにテナントのすし店と、中国やインドなどアジアの代表料理を集めたアジアン・フード・コートが続きます。

提案型クッキング・コーナーでは、選ばれた専任シェフたちが生鮮食品の仕入れ担当者と緊密に協力して、店内の食材と調味料を使い、季節感あふれるメニューをお客様の目の前で調理することで、本格的な料理の作り方とその味を伝えていきます。



店内で粉を練り、大きな釜で焼いたピッツアはサクサクでアツアツ。チーズピッツアはSサイズで3.5^円、1~2種類のトッピングを追加して4.5^円。



ほろりん鶏・トマト・マッシュルームをトッピングしたピッツアはセール価格で1枚3.5^円。



人気メニューのロティサリーチキンはハーフカットが売れ筋で価格は3^円。



モッツアレラ・アランチーニ(モッツアレラチーズ入りコロッケ)1個4^円、ジャンボ・ランブ・クラブ・ケーキは1個9^円。



デリ売場のはば中央に位置する惣菜とオーダーメイド・サラダのアイランドでは、専任シェフがオリジナルレシピで作るバラエティー豊かな惣菜が人気。



シーフードとミートとの農産物の中央に位置するクッキング・コーナーの「デモンstration・エリア」では2~3人のシェフが常駐している。

高級食材の提案力が顧客満足度を高める

米国産のほかに、ヨーロッパから輸入したハム・ソーセージや豚肉加工品が並ぶシャルキュトリ売場では、手作り生パスタも並び、専用熟成庫の中ではイタリアン・サラミが熟成を続けています。その横には、400種類超の品ぞろえを誇るチーズ売場があります。ここでは同社が認定した専門知識豊富な担当者が常駐し、お客様が試したいチーズがあれば、試食を提供しながら、商品の特徴やおいしい食べ方を紹介しています。

グロサリー売場も高級食材が豊富です。その一つが最高級品とされる地中海地域から輸入された貴重なオリーブ・オイルとピネガーで、専用のつぼで量り売りをしています。お客様は用意されたパンとチーズでテイステイングしてから好みの品を選べるので、同店の看板コーナーの一つになっています。

ポール・アポット店長は「来店されたお客様が、この店でよい買い物体験をしたという記憶を持ち帰っていただくことと、従業員がお客様に貢献できたという体験をすることが重要」といいます。

従業員一人ひとりが、食の専門性を深める努力を続け、お客様からの信頼度を高めるのが同店の方針です。ジャイアント・イーグルの主要業態として、これからもさらに成長を続けることでしょう。

(K・I)



同店の売れ筋No.1のオリーブオイルは、ゴールドメダルを受賞したエキストラバージンオイル。



最高級のオリーブオイルとバルサミコ酢の量り売りコーナー。チュニジア産18年ものバルサミコ酢など希少価値の高い商品もはかして味の確認してから購入できる。



イタリアン・サラミの熟成庫



チーズの品ぞろえは400種類超。同社認定のチーズ専門担当者がお客様の希望の商品を選び、試食を提供しながら商品説明をしている。



輸入チーズの熟成庫