

## 五十嵐ゆうこの米國小売業最新レポート

2020年9月4日

We are Open! Part 2

秋に大統領選挙を控えた米国では、トランプ大統領とバイデン上院議員の戦いが連日ニュースを賑わせています。

新型コロナウイルス感染で大打撃を受けた経済のV字回復を強調するトランプ大統領に対し、バイデン氏は増税と徹底した感染対策の施行を主張しています。



直近では感染者の入院数が減少傾向にあるカリフォルニア州では、経済活動再開へ移行する新しい取り組みがニューサム知事を通して伝えられました。

初夏に経済活動を再開した直後には感染者が急増しました。

今回はその失敗を繰り返さぬよう、感染者数のデータを基にコロナウイルス感染阻止に成功しているカリフォルニア州の各郡から段階的に制限を緩和していくのが特徴です。

そのロードマップの途中で仮に再び感染者数が増加した場合には、地域ごとに再開への道りを慎重に進めていくようです。

また9月7日から失業給付金の増額措置が8月1日にさかのぼって追加で週\$300が支払われる事が決定したので、消費経済はかろうじて安定を保っている様子です。

食品小売業の動きとしては、中西部テキサス州を中心に約 400 店舗を展開している HEB がオースティンに在る店舗の 1 つにて、新たなコンセプトで食事を提供する Food Hall “**Main Street**” のオープンのニュースと、**Amazon Fresh** が正式に店舗としての営業を開始したカリフォルニア州一号店が話題となっています。

“**Main Street**” は 8 月 25 日にオープンし、地元で人気がある幾つかのレストランを誘致しています。

現在は感染症対策の為、店内の席を間引きソーシャルディスタンスを設け、屋外席での飲食とテイクアウト、さらに無料配達サービスをスタートしました。



今回出店している店舗の中にはベストフライドチキンとして名高い **The Roots Chicken Shak** のオーナーでメディアでも有名な黒人女性シェフのティファニー・デリーとパートナーシップを組んだ店舗が出店しました。

この HEB の取り組みは、あえてこの時期に新しい試みに挑戦する小売市場の先駆的な精神を思い起こさせる行動だと絶賛されています。

全米産業協会の FMI はグロサリーチェーンや外食産業の競争力が高いテキサス州オースティンで、初の小売業とレストランの本格的な融合の試みに挑戦した HEB に敬意を示しています。



▲ティファニー・デリー



▲The Roots Chiken Shak のフライドチキンバーガー

“Main Street” のプロジェクトディレクターのクリスティン・アービン女史は『HEB の取り組みはテキサスとそこに暮らすファミリーに食を届けることが活動の中心です。オースティン市のコミュニティー全体のために本当に美味しいメニューアイテムの開拓に懸命に取り組んだこの“Main Street” のオープンに興奮しています。さらにシェフのティファニー・デリーと提携する事にも喜びを感じています。なぜならば彼女の料理は驚くほど美味しいだけでなくコミュニティと深く繋がり、食育や食へのアクセスを向上させる彼女の情熱は人種的な不平等にも取り組んでいるからです。今後ティファニーと共に働き、学んでいけることを光栄に思います!』と熱く語っています。

“Main Street” では感染防止対策として、徹底した衛生管理とソーシャルディスタンスを Food Hall から Bar までの全体を通して HEB が率先して実践しています。

“Main Street” に出店している店舗名とメニュー内容は以下の通りです。

- ① **The Roots Chicken Shak** : スペシャルのフライドチキンやサンドイッチ & サラダ、バナナやカスタードを使用したオリジナルデザート、南部風アイスティーなどを提供。
- ② **True Texas BBQ** : 肩バラ肉、リブ、ターキーやソーセージの BBQ やサンドイッチ、サイドメニューのマカロニチーズやポテトサラダなどを提供。
- ③ **Café Taqueria** : メキシコ料理専門レストランで提供されるトルティーヤ、トルタ、ケサディーア、ローストビーフ、魚の南蛮漬け、屋台風のタコスなど、本格的メキシカンフーズのみならず話題のプラント・ベース（植物ベース）100%のインポッシブルミートを使用しピカディーロなどを提供。
- ④ **Yumai Japanese Grill** : 丼物や麺類、和風野菜、鶏や牛肉の照り焼きやエビの串焼きなどを提供。
- ⑤ **The Meltery** : 様々な種類のチーズをグリルサンドイッチとして提供。
- ⑥ **The Bar and Muller** : テキサス風ミニポテトフライ、干し肉やチーズのおつまみセットと地元のワイン、蒸留ウイスキー、地ビール、オリジナル・カクテルなどを提供

8月27日には Amazon 自らが手掛けたスーパーマーケット **Amazon Fresh** がロサンゼルス郊外の Woodland Hills 市でオープンしました。



実はこの場所で一年以上前からオープンする噂がありましたが大幅に準備が遅れ、今年の春ごろのオープンに向けて準備していました。

しかし新型コロナウイルス感染拡大でロックダウンとなった為、再び予定がずれ込みました。

建物は既に今年の春に完成していたので、これまではオンラインで注文した商品を宅配するための受け渡し専用倉庫として4月から使用していました。

現在、ショッピングが可能なのは招待状を受け取った近隣の住民のみですが、数週間の内に一般客も入れるようになるそうです。

3500平方フィート（約984坪）の店内でショッピングする際は Dash Cart という専用のカートにセンサーとカメラ、コンピュータービジョン（コンピューターによる視覚情報処理）が内蔵され、カートの中に入れられた商品を自動で識別するスマートショッピングカートを使用します。

代金は店舗を出る際、アマゾンのアカウントに登録されているクレジットカードで決済されるので、顧客はレジに並ばずに会計処理が出来ます。

このカートを使用するためにはアマゾンのアプリにある QR コードでサインインが必要です。

そしてショッピングバッグは2つまでセットできます。

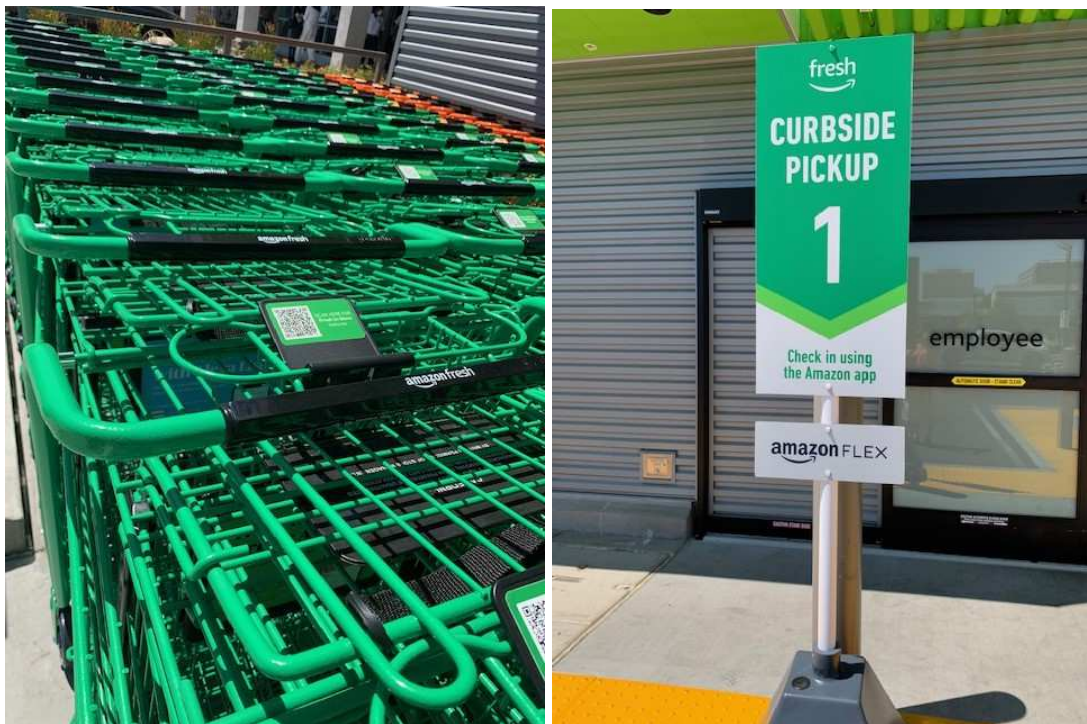
またアレクサにアクセスしてショッピングリストの確認が可能で、クーポンを読み取るスキャナーも内蔵しています。

Dash Cart は他者と接せずにショッピングを終了できるので、消費者が最も神経質になるウイルスに感染する危険性を減らすことも可能です。

Amazon Fresh の店内では商品が見つからない時、設置されたアレクサに尋ねることも可能です。

そして店の外では、オンラインで注文した商品を車に乗ったまま受け取れるカーブサイドピックアップも設けています。

今後、ロサンゼルス郊外にさらに3店舗がオープンする予定です。



▲左：Dash Cart 右：カーブサイドピックアップ

Amazon Fresh の登場は、これからのグロサリーストアでのショッピング・スタイルにも変化と影響を与えていくでしょう。

私はこの店舗から 60 キロ以上離れた場所に住んでおり、招待状を持たずに行きましたので今回は入店することが出来ませんでした。

オープン直後は招待状なしでも入店できたようですが、現在は入り口で招待状を出さないと不可能でした。

“数週間後に一般公開される際に戻ってきてください”と\$5の割引券を頂きましたので、今回はショッピング体験も含めて新たにレポートをしたいと思います。

パンデミックと闘いながらその先にある社会を見据え、新しいコンセプトを導入し次々とオープンする米國小売業の原動力にはいつも感心させられます。

ワクチンが普及し収束が一気に進む際、更にすさまじい変化を見せてくれると思います。

近所に長年通っている馴染みのお寿司屋さんがあり、パンデミックが起こる前から店内を改築し、新装オープンするため一時的に店を閉めて工事を行っていましたが、その工事中にロックダウンとなりました。

当初、ロックダウンが長引くはずはないと予測し工事を行っていましたが、いざ改装が終了してもお客様を店内に入れる事が出来なくなりました。

店内のカウンターも増長しピカピカに生まれ変わりましたが、未だにカリフォルニア州では店内での飲食を規制しているので、そこにお客様が座ることは出来ません。

従業員は大将を含めて3名の寿司シェフがカウンターに立っていましたが、2名は一旦解雇し、暫くは大将一人でテイクアウトのみでオープンしました。

すると改装中に来店できなかつた常連客が押し寄せ、寿司をテイクアウトし、家で食べるだけでなく車の中で握りたてを食べる人もいたそうです。

大将一人ではお店を切り盛りできなくなり、寿司シェフの一人も急遽呼び戻されました。

私も幾度かテイクアウトを注文しましたが、1つ1つ丁寧に握られておりテイクアウトの容器にも手間をかけ新鮮な状態が保てるよう工夫が施されていました。

一日も早く新しいカウンターで食べてみたいと思うほどグレードが高くキメの細かい仕事に大将の熱い思いを感じます。

米国ではテーブル席で食事をする際、代金の約2割をチップとして支払いますがテイクアウトの場合には必要ありません。

しかし、ほとんどの常連客がお店で食べた時と同額、又はそれ以上の額を大将の仕事とお店を応援する気持ちも含め、チップとして置いていくそうです。

その店の真価が問われるのは、不測の事態が訪れた時なのかもしれません。周りでは多くのお店が看板を下ろしている中、この店のように力強く生き残っている店も存在しています。

経営の神様といわれ米国の Time 誌でも特集された松下幸之助氏は、生前にたくさんのお言葉を残されています。

その中でも特に有名で私も大好きな言葉が、『意のごとく、事が運ばない事を失敗と言うのなら、それは今までずいぶんあった。しかし私はいつも災い転じて福とするようにしており、その意味では私は失敗をしたことはない。なんでも成功するまで続ければ成功となる。』です。

松下幸之助氏は生涯を通して、困難こそ発展の好機だという信念を崩さず実践し続けた方で、現在のコロナ渦において松下幸之助氏の著書やその言葉が再び注目されているそうです。



私もこの時期を逆にチャンスととらえて精進し、自分をブラッシュアップし、そして新しい開拓、挑戦をしていきたいと思っております。