

五十嵐ゆうこの米國小売業最新レポート

2022年6月3日

We are Open in Japan

(開店です！日本編)

日本の入国規制が徐々に緩和され、2年2か月ぶりに訪日可能となりましたので、今回のレポートは日本からお届けします！

その前に少しだけ米国の情報です。

現在、米国がパンデミックに突入した2ヶ月間に失われた雇用の95%を回復したとの報告があり、失業率は1969年以来の低水準率にあと一步のところまで戻り、今後数カ月間で雇用総数は緩やかに伸びるだろうと予測され、旅行や娯楽などのセクターでは、雇用の増大が見込まれます。

クレジットカード会社大手 Mastercard Economics Institute のチーフエコノミスト、ミシェル・マイヤー氏は「パンデミックによって生じた雇用の穴を埋めることよりも今後は新しいバランスが重要です。仕事がある場所とその仕事を欲している人との間に適切なマッチングが必要なのです。」と述べています。

カリフォルニア州では5月9日にサンフランシスコに開店したメタバース・リテールの実験店である Meta Store に続き、5月25日にはロスアンゼルス市に Amazon が初 D X を駆使した初のアパレル専門店 Amazon Style がオープンしました。

この店舗については6月半ばに米国に戻り次第取材に行き、改めて詳しくご紹介したいと思います。

さて今回は、私のホームタウンである大阪のハードなディスカウントスーパーマーケットとして知られているスーパー玉出チェーンが、この4月末に出店した新業態の店舗をご紹介します。

関西の富裕層が多く住む町として知られている芦屋市に玉出が、“高級系グロサリー店を開店した”と聞きましたのでさっそく取材して参りました。

大阪から阪神電車の快速に乗り、西宮で普通電車に乗り換え、打出駅で下車し、国道2号線に向かって徒歩で約5分の住宅街の一角にクリームベージュとパープルの外観に F.F.MARCHE ASHIYA とサインされた建物が見えてきます。

周りにはコンビニエンスストアはおろか食料品店を殆どみかけません。

私の記憶では JR 芦屋駅のあたりまで行かないとお店が無いはずで、この周辺に暮らす人々にとっては利便性が高いのかもしれないと考えました。

2階建ての構造になっている店舗の1階部分は農産物を始めとする生鮮食品と総菜コーナーで、2階は冷食や菓子、調味料などが置かれていました。

全体的には150坪強の大きさといった感じです。



青果の売り場はこんな感じです。

取材したのは日曜日の午後4時でしたが、お客様は数名でした。



本日のカットサラダは立体的な陳列で色鮮やかな野菜のコンビネーションが目を引きます。



スーパー玉出と言えば、もやしの1円セール で有名ですが、こちらの店では小大豆もやし一種類だけでしたが、“58円” という価格でした。これは芦屋プライスなのですね？



パックされた肉コーナーの和牛は本体価格に二重線を引いてお得感を演出！！



お弁当やおにぎりコーナーでは商品に3割引のシールが貼られていました。



総菜の数は売ってしまったのか、元々これくらいなのかわかりませんが、ちょっと物足りない感じでした。

関西で生まれ育った私にとって高級スーパーと言えば、いかりスーパーの総菜なので、つい比べてしまい、このお店ではあまり特別感を感じませんでした。



2階の冷凍食品はこんな感じで、バキュームパックされたピザをちょっと食べてみたいと思いました。



お手洗いも2階にあり、清潔で綺麗でした。



という感じで取材して参りました。
日本での新店舗見学も勉強になりますね。

