

五十嵐ゆうこの米國小売業最新レポート

2021年4月16日

Trader Joe's Grilled Cheese Sandwich Day Contest 2021

トレーダージョーズが本気で主催するグリルドチーズ・サンドイッチの コンテスト

米国には一年間におよそ1500以上のナショナルディと呼ばれる1つのテーマを特化した記念日を祝う習慣があります。

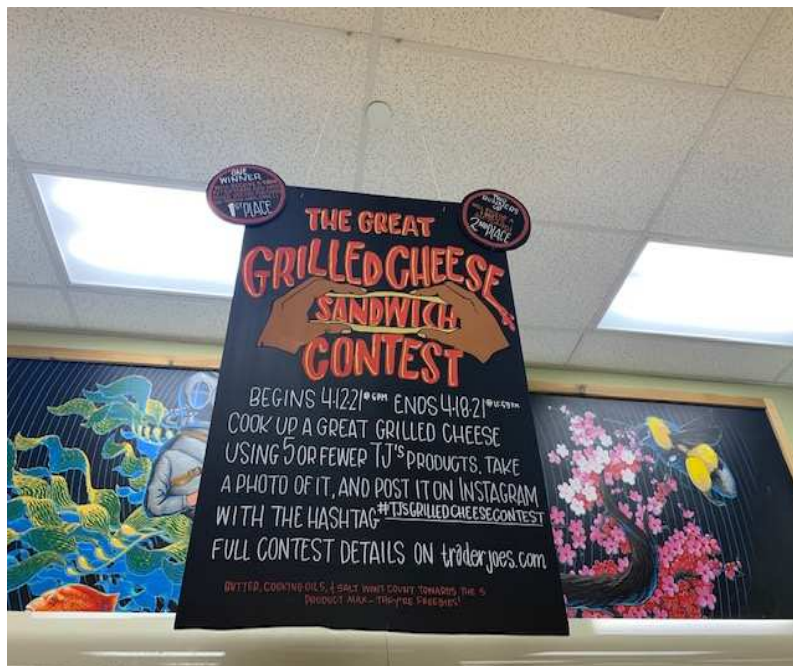
その中には食に関する記念日も数多く含まれていますので、食品小売業が販促と結びつけてイベントを頻繁に開催します。

今週の月曜日4月12日はグリルドチーズ・サンドイッチの記念日でした。

グリルドチーズ・サンドイッチを食べるようになった歴史は古く、1920年代にスライスパンとチーズが安価で手に入る頃に生まれた食べ物です。

サクサクと香ばしいパンの食感と溶けたチーズの組み合わせは絶妙で、どんな片田舎の食堂に立ち寄ってもよく見かけるメニューで、いわば国民食です。

作り方もオーブントースターを利用した場合やフライパンで焼きつける等様々で、使用するチーズのタイプにもチェダーやゴーダなど人それぞれのこだわりがあります。



全米で約 520 店舗を展開する人気グロサリーチェーンの Trader Joe's では、今年の 4 月 12 日のグリルドチーズ・サンドイッチの日を祝う為に『傑作グリルドチーズ・サンドイッチ』のレシピを考案し、送るように自社のラジオブロードキャストの Podcast やインスタグラムそして店舗のポップで顧客へ呼びかけました。

材料には動物性たんぱく質を一切使用しないビーガンチーズを使用しての参加も奨励していました。

Trader Joe's のマーケティングチーム代表タラ・ミラー氏は Podcast を通じ、「今 Trader Joe's ではグリルドチーズ・サンドイッチが議題となっています。このコンテストでは最大 5 種類の Trader Joe's 商品を使用して、グリルチーズサンドイッチの「傑作」を作り、その作品の写真を提出するとグロサリー専門のリーダーが、味、創造性、写真を審査し Trader Joe's のギフトカードを獲得するチャンスをお客様に提供致します。コンテストの詳細については、弊社のウェブサイトをご覧ください。」と発表していました。

このコンテストを盛り上げる為に最新のポッドキャストでは、ミラー氏とマーケティングチームの仲間であるマット・スローン社長も参加し、使用するパンの選択からチーズの溶け具合、適度な脂肪分を加えてセンセーショナルなサンドイッチを完成させるために、グリルドチーズ・サンドイッチを作るにあたって様々なことに関するヒントも提供しています。

なんと追加の推奨事項については、同社のチーズ仕入れバイヤーマネージャーのキム女史が「チーズの溶解に関する常駐エキスパート」として Podcast に参加して社長のスローン氏と質疑を行いました。

「チーズを溶かすとチーズの食感が変わるだけでなく、チーズの風味が増します。何故でしょうか？」とミラー女史はスローン社長へ尋ねたところ「それは少し化学反応が起こるからでしょう。メイラード反応と呼ばれタンパク質やアミノ酸に熱が加わることによって変化する事と深い関係があります。その反応で味が香ばしいものへ変わります。おそらく、低温よりも温かい方がより味わい深いものを感じるからだと思います。そういえば先日、弊社のサイン・アーティストのボブ・ロス氏が、グリルドチーズ・サンドイッチを作る際の小さな幸せについて教えてくれました。ボブがグリルドチーズを作る際、パンからチーズが少しはみ出るように作ると言うので、言われた通りやってみたら確かにそのはみ出た部

分が特にサクサクからカリカリの食感となり、私のグリルチーズサンドイッチでは一番のお気に入りの箇所となりました。」とスローンは続けました。



キム女史の推奨事項には、一般的に溶けやすく若いチーズを選ぶことが含まれています。「12 か月未満で熟成したチーズを選ぶのが、おそらく良い基準です。例えば通常 10~12 か月熟成する Trader Joe's の“Unexpected Cheddar”のようなマイルドなチェダーが好ましいでしょう。その他、モッツァレラチーズ、クリームチーズ、モントレージャックなどの水分含有量の高いチーズもお勧めです。」と述べました。

キム女史は続けて「近年では植物ベースの代替品チーズの人気も急上昇していますので、Trader Joe's ではコンテストへのビーガンチーズのエントリーも大歓迎です。米国でのチーズ事業では、現在は植物ベースのチーズが大きな成長分野となっています。以前から大豆が原料のチーズもありますが、大豆ベースのチーズの中にはリンタンパク質のカゼインが含まれていることがよくあります。大豆を食べる多くの方は、大豆ベースのチーズには安定や決着剤としてガゼインを

含むことを良く知っています。近年このガゼインが乳製品アレルギーや成人病の原因である言われていますので、大豆ベースよりも植物ベースの方を選ぶ人が増えています。今年 Trader Joe's では、ココナッツオイルをベースとした4タイプの新しいビーガンチーズを発売します。植物ベースのチーズには、ビーガンパルメザンスタイルのシュレッドとビーガンフェタスタイルのチーズが含まれます。どちらの商品も今年の夏に発売される予定です。さらに Trader Joe's では最新の植物ベースのクリームチーズと、アメリカ人が大好きなグリルチーズサンドイッチで溶けるココナッツベースのオーガニック・スライスチーズを紹介いたします。」と予告していました。



お腹がすいている時に、こんな Podcast を聞いたらたまりません。

先週末に私は、グリルドチーズ・サンドイッチの日を待たずして Trader Joe's へ駆け込んでパンとお好みのチーズを購入し、さっそく作って食べました。

そして先日のグリルドチーズ・サンドイッチの日であった4月12日は、私にとって第1回目のワクチン接種の記念すべき日となりました。

もちろん朝食にはグリルドチーズ・サンドイッチを食べました。

ちなみに私はバターを溶かしたフライパンを使用して Trader Joe's のモンテレージャックチーズを別々に焼いたハードパンに挟み、ひっくり返しながら少し上から押さえて焼きつけるタイプが大好きです。

このグリルドチーズ・サンドイッチでしっかりと腹ごしらえをして、ワクチン接種会場へと向かいました。

ワクチンに関しては、丁度ジョンソン & ジョンソンの接種で血栓が起こるかもしれないとのニュースが報道された直後だった為、ファイザーのみの選択になりました。

3週間後に2回目の接種を行います。

ワクチン接種の会場は1回目の摂取、2回目の摂取の人によって部屋がわかれており、私の部屋では1列10名程のグループが8列できており、その先頭でそれぞれ看護師が控えていました。

指定の椅子に座ったまま10分ほど待機していると、ローラーがついた椅子に座りながらスライドして、看護師が隣までやって来ました。

そして本人確認と身体の状態などの問診を簡単に行ってから、消毒して腕の筋肉をつまんだ時に「あ、打つのね！」と思いました。

自分が注射されるのを直に見る勇気が無いので顔をそむけた途端、「はい、終わりましたよ。15分はこのままの状態です座っていて下さいね」と言われました。

痛みは皆無でしたので、付き添いの主人に「ねえ、ちゃんと針ささっていいた？」と尋ねた程です。

主人曰く、もちろん刺さっていたそうです。

その日は何ともなく就寝しましたが、翌朝は接種した箇所に痛みを感じたので、やっぱり針は刺さっていたのだとようやく実感しました。

痛みがひどくなるようであれば鎮痛剤を服用するように言われましたが、なんとか我慢できました。

その他の症状といえば少し眠気が強い気がしました。

先週、我が家では主人が既に接種を終えているので、残すところ25歳になる息子のみとなり、彼も既にこの木曜日の予約が取れたので、今週中には家族全員が接種完了です。



一時期は全米で罹患率がトップとなったカリフォルニア州は現在では最も感染率が減少しており、町や小売店はコロナ前の活気が戻ってきています。

空を見上げればいくつかの飛行機が雲を描き、高速道路の渋滞も戻りました。

家の前の通りは小学校の通学路なので、子供たちの話声が聞こえる朝の賑やかさに日常のありがたみを感じています。

パンデミック中はずっと閉鎖していたスーパーマーケット内のイートインスペースやグロサリーが店内で直接経営するレストラン、グロサラントの再開も始まりましたので、これからは実店舗でのサービスや飲食やクッキング体験も集客拡大に関わってくると予測しています。

来年のグリルドチーズ・サンドイッチの日には、全国から選ばれたグリルドチーズ・サンドイッチ作りの名人が、キッチンスタジアムで実際に作って、審査員が試食して優勝者を選ぶというイベントも有るかもしれませんね。

米国は夏が来る前に集団免疫に到達するとされていますので、いよいよポストコロナへむけてGO！ 致します。