

五十嵐ゆうこの米國小売業最新レポート

2020年7月2日

US Meal Kit Companies Top 5

米国では経済活動が再開し始めました。

ですが、自宅待機から解除を待ち望んでいた人々が一斉に外出を始めたところ、米国での感染者数が一気に増加しました。

経済再開をスタートしたフロリダやテキサスでは、最終段階となる第3フェーズへの移行を一旦停止するそうです。

どこの州も感染の第2波を恐れると同時に経済が再び停止してしまう事を最も懸念しています。

今回のパンデミックで多くの有名小売りチェーンや外食業が淘汰され特にショッピングモール等は悲惨な状況となっています。

多くの人々がオンラインと宅配で商品を買えば、賑やかだった商業市場の現場が衰退し結果的には治安の悪化に繋がる場合もあります。

それはどうしても避けたい事実でカリフォルニア州では6月25日に景気低迷の影響による財政非常事態宣言を発表しました。

ローカルテレビに出演したニューサム知事は、更なる感染拡大を避ける為にマスク着用と公共の場において州民一人一人がソーシャルディスタンスの自覚を持って欲しいと何回も繰り返し嘆願していました。



新型コロナウイルス感染を恐れて外出しない人も未だに多いようです。今では買い溜め行為は無くなりましたがスーパーマーケットの売上は引き続き好調を記録しています。

今回のように感染者が急激に増えれば外食しようとしていた人々の足も再び内食へ戻ってしまうケースも出て来てきます。

日本では内食が増えると惣菜よりも食材が良く売れるようですが、米国では惣菜などの手間を加えた食品を好む傾向があります。

米国人は日本人以上に生野菜を好み、例えばニンジン、ブロッコリーやカリフラワーは基本的には茹でずにそのまま生の状態で食べますが、切る、洗うなどの手間を面倒と感じ、多少値段が高くても事前に洗ってカットされた青果を購入する人が多い傾向です。

特に都心や、共働きや一人暮らしが多い地域ほどカット青果の売り上げは高く数年前にテキサス州ダラス都心に出店したスーパーマーケット Kroger の新店舗を訪れた際、「レタスが1つ売れる間に袋入りのカット野菜が5～6つ売れるので、うちではカット青果の売り場を更に大きくしていこうと思っている。」と農産売り場の担当者が話してくれました。

現在はなるべく病気に罹らないように沢山の野菜を食べて免疫力を上げようとする人が多くお手軽なカット野菜は人気商品ですがトラブルが発生しました。

それは大手のスーパーマーケットチェーンのカット野菜からサイクロスポラという強い下痢を引き起こす腸管寄生原虫が発見されたのです。

6月半ば過ぎに日本の厚生労働省に準ずる機関 FDA 及び CDC (疫病対策予防機関) が Aldi, Hy-Vee そして Jewel Osco (業界 2 位 Safeway-Albertsons の傘下) でカット野菜の購入を控えるよう消費者に対して注意喚起を呼びかけた事をきっかけに、サイクロスポラが未だ発見されていない他のチェーンでもカット野菜の買い控えをする人が出てきています。

The CDC Says This Popular Grocery Item Could Be Linked to Illness

New reports of foodborne illness in several Midwestern states have prompted an investigation into bagged salads.

BY CHEYENNE BUCKINGHAM

JUNE 22, 2020





サイクロスポラは2013年にテキサス州を中心に流行し、感染によるクラスター患者も出た恐ろしい寄生原虫です。

現在は新型コロナウイルスの感染予防で大変な時期ですが、さらにまた別の感染の危険に身を晒されては目も当てられません。

私もカット野菜の便利さに慣れておりましたが、多少面倒でも暫くの間は未加工の野菜を購入し自分で洗って切ることになりました。

但し、全てを使い切らない間に鮮度が落ちてしまい廃棄処分になってしまう欠点があります。



新型コロナウイルス感染者急増とサイクロスポラの影響で再びミールキットが注目され最近のニュースになっていました。

今回はその中から、米国の人気ミールキットメーカー・トップ5について詳しくご紹介したいと思います。

1. Blue Apron

ブルーエプロンはオリジナルのミールキット宅配サービスで業界では最も高い人気を維持し、基本的に毎週3種類のミールキットが宅配され食の好みやトレンドのダイエット（グルテンフリーや、パレオダイエットなど）に応じて8種類あるオプションからメニューを交換することが可能です。

注文はいつでもスキップできて地元農家から届く高品質な農産物、成長ホルモンや抗生物質を含まない肉類などの食材が、鮮度の高い状態で包装され、調理手順の説明書きと共に定期的に宅配されます。

ブルーエプロンは持続可能な食の育成に取り組んでおり、同じ哲学を共有できるサプライヤーのみと提携しています。

一週間あたりの費用は受け取る食事の頻度と人数によって異なり、一般的な2名用プランの料金は、3日分のレシピで宅配料込\$59.94です。

ファミリープランは3人用\$95.88、4人用\$119.84で基本は簡単な調理方法を説明していますが一部の料理はあえて少し複雑にしています。

それはブルーエプロン社の目標の1つが顧客に料理テクニックを教える事であり、シンプルで簡単なレシピのみにこだわる人には好みに合わないかもしれません。



2. HelloFresh

ハローフレッシュは、新鮮な食材を週に一度顧客の玄関先へ届けます。アレルギー情報（アレルギーを引き起こす可能性のある原料情報）と調理時間が記載された6つの異なるメニューから毎週3種類を選択可能で、メニューには20分の調理時間で完成するものから卵やナッツ類を含まない物まで常にオプションをメニュー内に準備しています。

一部のレシピには追加の材料が含まれている時もあり、翌日の為の作り置きとして利用可能です。

また他には多種多様な各国料理やベジタリアン向けメニューもあり、一般的なメニューよりも数が制限されていますが、オーガニックミール専門の宅配サービス Green Chef が傘下に加わり、近い将来新しい野菜ミールキットのオプションが増える予定です。

ほとんどの調理時間は40分以下なので、多忙な人々には最適なミールキット宅配サービスです。

全ての肉と農産物は持続可能な方法で生産された地元農家から調達し、食材を新鮮に維持する為に氷を入れて箱詰めされています。

ハローフレッシュは一般的なクラシックプランとベジタリアンプランが均一料金で一人前\$7.99 週に2種類~4種類のミールキットを選択できます。

また1人\$6.99で4人用のファミリープランもあり、送料は\$5.99で新規加入時には\$80の割引と無料宅配か、8食分が無料になる等新規の顧客向けの特典や割引を定期的に提供しています。



3. Home Chef

豊富な種類と大容量のミールキットをご希望であるなら、ホームシェフがぴったりです。

多くのミールキット宅配サービスでは事前に割り当てられた量を提供していますが、それが常に十分な量とは限りません。

ホームシェフは顧客のクッキングをカスタマイズするためにユニークなグリルパックからオーブンで焼くだけのオーブン・レディーミールそしてフライパンや鍋1つで調理が完了する One-Pan Dinner など 40 種類近くある様々なミールキットから選択できます。

宅配の箱にはいつも十分な量のミールに必要な材料そしてクッキング用のトレイまで含まれていますので皿を洗う面倒すらありません。

更に魅力的な事は、家族のニーズに見合うよう種類と量を選択できるなどミールキットをカスタマイズできる事です。

例えば、更にボリュームのあるミールキットが欲しい場合にサイドメニューを増やさずにタンパク質の量だけを2倍にできます。

また好みに応じて抗生物質を含まないタンパク質を選択することも可能です。一人前の価格は\$6.99 からですが追加料金でプレミアムレシピにアップグレードも可能で新規顧客は初回登録時に\$35 が割引となり email で申し込みを登録すれば次の注文も\$10 オフとなります。



4. Sun Basket

サンバスケットは健康上の理由で食事制限がある人や、様々なダイエットを実践している人々にとって最も適したミール宅配サービスで登録時には以下のプランから選択できます：

1. Chef's Choice(シェフのチョイス)
2. Paleo (パレオダイエットは旧石器時代の食で野生の草と肉が中心)
3. Lean and Clean (低カロリーで添加物一切無しの食事)
4. Gluten Free (グルテンフリー)
5. Vegetarian (菜食趣向)
6. Vegan (ベジタリアンよりさらに徹底した菜食主義)
7. Pescatarian (魚は食べる菜食趣向)
8. Mediterranean (オリーブやナッツをたくさんとる地中海式ダイエット)
9. Diabetes-Friendly (糖尿病患者向けの食事)
10. Quick and Easy (早くて簡単にできるミール)

上記の異なるオプションから自由に選んで組み合わせる事も可能です。

毎週 18 種類あるレシピからメニューを選んで、調理時間は平均して約 30 分で料理の経験が浅い人でも簡単に作れる手順になっています。

農産物は全てオーガニックで肉や魚は持続可能な方法で調達されたものです。

一般的なクラシックメニューは週に 3 つのレシピが届き 1 食当たりの価格は \$11.99 で 2 人～4 人前程あります。

4 人家族用のファミリープランも用意され週に 2～4 回のミールを選んで 1 食あたりが \$10.99 です。

サンバスケットは新規顧客へむけた初回送料無料やミールキットの割引等のサービスを定期的に申込登録の際に提供しています。



5. Freshly

フレッシュリーは顧客が調理をする必要が無いという点で他のミールキット宅配とは異なります。

各レシピは個別に包装された容器に入っており電子レンジで温めるだけなので多忙で料理に興味の無い方には最適です。

フレッシュリーの全てのレシピはグルテンフリーで、無冷凍でほとんどのレシピが高タンパク質で低炭水化物です。

また人工的な食材や保存剤、硬化油や精製された砂糖は無使用の大変ヘルシーなレンチンメニューです。

毎週メニューを変更するので、数多くの種類のヘルシーなミールキットを選択可能でメニューには常にベジタリアンから大豆フリー、低カロリーのミールキットが含まれています。

価格は4種類のミールキット入りで\$49.99、6種類\$59.99、9種類\$89.99、そして12種類で\$107.99です。

出かけてしばらく留守にする際や、レシピが必要でない場合はいつでもその週をスキップするか配達日を変える事も可能です。

今週末は独立記念日の3連休ですので、家で食事の回数が増えます。

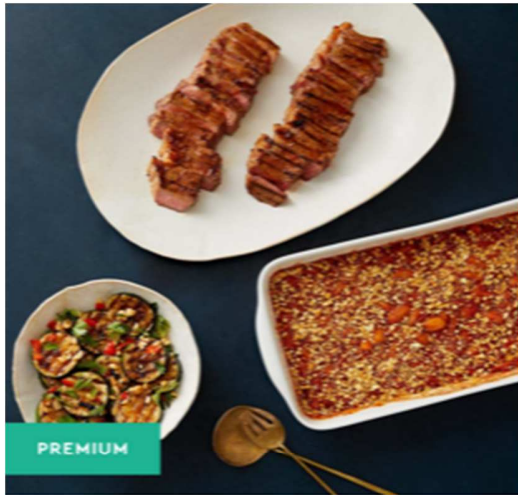
この記念日の料理というと、真っ先に頭に浮かぶのはBBQです。

今回は、有名レストラン The French Laundry のシェフを経て今は Otium という人気レストランのオーナーシェフであり TV 出演や数々のコンテストでも優秀賞を得ているセレブリティー Mr. Tim Hollingsworth が、Blue Apron の為に創作した特別 BBQ メニューを追加料金\$15 で支払って注文してみました。

出来上がり感想は次回のブログで報告いたします。

日本もそろそろ梅雨が明け、出掛ける機会が更に増えてくると思います。

どうぞ引き続き Stay Safe を守りながら健康に留意しお過ごしください。



• • • • •

Tim Hollingsworth's BBQ-Glazed Strip Steaks

Tim Hollingsworth's BBQ-Glazed Strip Steaks

🕒 50 MIN | 2 SERVINGS

NUTRITION

COOK ALONG ▶



DISCOVER OUR LATEST KITCHEN COLLAB WITH the winner of *The Final Table*.

As an acclaimed chef and restaurateur inspired by family and heritage, Chef Tim Hollingsworth shares

Blue Apron's belief that food brings people together—and cooking is a skill you'll value forever.

EXPLORE MORE