



3月11日に発生いたしました東日本大震災でお亡くなりになられた方々に心より哀悼の意を奉げさせていただきます。また被災された皆様に、心よりお見舞い申し上げます。1日も早く、落ち着いた生活に戻る事が出来ますように！！

スーパーの役割

被災された東北地方では生産拠点が破壊され、物流が滞り、世界中の部品が欠品したりと大きな影響が出てきています。被災地では、3週間経ってやっとスーパーマーケットにも徐々に商品が並べられるようになってきました。

このようにスーパーの食品売り場を始め、デパートから個人の専門店まで、小売業は地域の住民の命を支える重要な仕事であることが今回はっきりとしました。特に“食品”は、住民の日々の暮らしを支えて、健康で幸福な人生をサポートする重大な使命があります。

価格競争ばかりに走らず、健康体を保ち、さらに長寿な一生を作りださせるために、安全で美味しい食品を提供する義務もあると思います。そのためには「適正な価格もあるのだ」ということも強調することもあるかもしれません。

もっと商品説明をして、その商品がいかに安全な材料で作られているか、いかに消費者の健康を考えた食品であるかをアピールして、さらにおいしい調理方法、ヘルシーなメニュー提案をし、消費者がその食品を利用することによって「幸せと満足感」を得られる情報を発信しなければなりません。

それは消費者に対するサービスだけではなく、その店の、その製造業者の、経営方針でもなければなりません。

ドイツのスーパーの情報提供誌

最近のドイツの大手スーパーは、どの店も店頭には毎月あるいは隔月で様々な情報を掲載した冊子を並べています。もちろん無料です。

掲載している内容は

- 新商品の案内
- 売り出し商品の割引クーポン
- 子供むけ、素朴な、クイズや間違い探し

などはもちろんですが、例えばエデカ2~3月号(A452ページ)には

- 旅行関連のお勧めスポット
- 低カロリーメニューのレシピ
- ハーブドレッシングの作り方とハーブの知識、
- カッターチーズの作り方
- おいしいステーキの焼きかたのコツ
- 幼稚園での安全な菜園作りの取材などなど

広告はあまり多くなく、ビタミンCの大切さの記事では、野菜を多く摂取することと、ジュースやフルーツティーなどで手軽にとれると、さりげなくEDEKAの商品の写真が添えられている。



売上急上昇の Bio 有機のスーパー“アルナチュラ”の冊子 A4(毎月発行～36 ページ)には、

- Bio 食品の国別の浸透率
- Bio 製品の出来るまでの詳しい商品説明
- 無添加石鹼の製造工程
- Bio コスメティックの安全性

などがページの多くを割かれている。また

- 自然界の薬草の効能
 - 害虫を駆除してくれる野鳥の役割
- など、安全性に関する様々な情報が提供されている。



“ヒット”1～2月号は A4 サイズで32ページ
この号も野菜をふんだんに使ったレシピ
が豊富～4等分する切り離しタイプのレシ
ピが充実している。
また野菜のそれぞれに持つ栄養価とカロ
リーを詳しく解説したページが親切。

このような冊子は毎月あるいは隔月で相
当の数を発行され、費用の面でもかなりの予算になると考えら
れる。

しかし、有益な情報が消費者に提供され、販売者として、消費者に
食品の安全性や健康に関する企業の取り組み方や貢献度などを

知らしめる努力をしている。

それぞれの地域の食に関するリーダーとして、公益性のある重要な仕事のひとつとしての自覚が伝
わってくる。

Aged Beef～

高級ステーキで新しい顧客開拓

ドイツでテレビ放送されたアメリカの番組＝「アメリカ
のトップステーキハウス物語」American
Top-Steakhouse はかなりの人気番組だったそうで、番
組放送直後から、ドイツでは急に高級ステーキが売れ
るようになったらしい。

それもTボーンステーキ、リブアイなど骨つきのままで
熟成させた旨味たっぷりの牛肉が注目！！

※ ヘラニュース2010年10月号(182号)でもハンブルグの高級住宅街にある肉屋Beisser の記事で高級熟成肉をメイ
ンに上顧客を集めていることをお知らせしました。

Beisserでの牛肉の販売価格はリブアイで32.9Euro/kg(骨付き) 日本円で1キロ3900円ほど。
通常の牛ももステーキ肉で1キロ9～12ユーロ程度なので ほぼ3倍の価格。それでもセレブな顧客



の満足度は大きく 熟成が進んだ頃の食べごろの肉を数週間前から予約する客が絶えない。我々もリブアイを購入して炭焼きで食べてみたが、和牛の美味しさと変わらないほど、牛肉の旨味と香りが口の中で広がる大変ジューシーな肉だと感激した。 和牛の価格からは半分以下だが旨味は強く、味は決して負けていない！！脂肪が少ない分だけ量が食べられて満足度は大きい。スペインでも、このような熟成肉を粗塩だけで食べさせる店が地方の店には多かったが、忘れ難い牛肉のおいしい食べ方である。

Aged Beef 熟成期間

専用の冷蔵庫で4～5週間熟成させると乾燥も進み重量が20%減るので、その分も考慮した価格設定が必要となる。 Beisserでは6週間熟成させたものを販売している。

上記の肉屋さんPeter Inhoven氏は、デュッセルドルフにて1938年創業。サーロイン、リブアイ、Tボーン、ローストビーフ用の熟成肉を用意している。

新しい店の生き方

1938年創業以来、通常のハムソーセージと精肉を販売 ところどころ売上が出来ていたが、2010年から“**プレミアムビーフ**”を販売。それ以来売り上げの急上昇～セレブの客の獲得に成功し、新しい店の生き方を見つけた。熟成ビーフは50km以内の注文には配達に応じている。

オーダーカットして、あらかじめシーズニングもつけて届けているが、ほとんどの顧客のオーダーは、アメリカの典型的なステーキシーズニング＝**ポーターハウス**だそうだ。

ヘラスパイスにも、ビーフステーキ用シーズニング ポーターハウスはございます。

サンプルお申し付けください。商品コード265403:ポーターハウス 有塩1kgアルミ袋入り。

