

食にかかわるあなたのビジネスの
「安全への挑戦」をサポートします。

FUKUSHIMA
CORPORATE
PHILOSOPHY

環境 安全 安心

Vol.30

「生活者の幸せ」をあなたとともに実現します。

がんばれ！食ビジネス！



福島工業のお客様をご紹介するシリーズ「がんばれ！食ビジネス！」。
第30回は、「自然食品F&F marche グランツリー武蔵小杉店」を訪ねました。

特集

自然食品F&F
marche
グランツリー
武蔵小杉店 様



生産者の想いや背景を伝えながら、消費者とのパイプ役も担う

2018年3月にリニューアルオープンされた日吉店。そのレジの裏に掲げられたボードには、日本地図とともに代表的な契約農家の情報が記されています。新鮮でおいしい食材をお客様に提供するだけではなく、どこで、誰が、どんな想いでそれらを育てているか。そういう背景を伝えることも、「F&Fファン」が増えている理由となっているはずです。現在、200軒ほどの農家さんと取り引きされていますが、時には生産者が店頭に立って販売するケースもあるそう。お客様と全国各地の生産者をつなぐ役目も、「自然食品F&F」が担われているのです。



Food
Episode
30
Fukushima
こぼれ話



顔が見える地元農家から野菜を仕入れ、
お客様の安心安全志向に応える

多くの契約ファームによる食材が並ぶグランツリー武蔵小杉店。その農家の一つに、お店と同じ神奈川県を拠点とする古川原農園があります。2013年より農薬と化学肥料を使わずに季節の野菜を育てられていますが、まさに「地元」と呼べる距離のため、採れたての野菜を園主自らがお店まで運んで来てくれるそう。所沢や柏などの店舗でも、同じく顔が見える地元農家から野菜を仕入れられています。田舎の道の駅などでは珍しい話ではないのかもしれません、街中に暮らしながら安全でおいしい地産地消の野菜を食べられるということは、高い価値があるのではないでしょうか。

スイング扉 リーチインショーケース

当社独自のDCC方式^{※1} NEWモデル

シャープな外観となり、さらなる省エネを追求しました。

1 こだわりのデザイン

製品の天板や機械室パネルなど、シャープな印象のショーケースとしました。



選べる外装は2タイプ

ホワイト

木目調(オプション)



2 省エネで環境にもやさしく

DCC方式^{※1}を採用し、大幅な省エネを実現しました。他にも照明のLED採用や庫内の冷風の流れ方の変更などにより、省エネ化を進めました。

3 静音化を実現

構造を見直し従来機種よりも静音性を実現しました。

4 排水設備不要

排水皿を下部に設置しており排水設備は不要です。^{※2}

※1 DCC方式とはDual Comp Control方式の略。2基の圧縮機の容量制御による運転方式。幅600、1200mmの冷蔵タイプは除く。
※2 排水量が多い場合は排水皿を外し、排水を捨てる必要があります。



Fukushima  www.fukusima.co.jp

福島工業株式会社 企業理念

わたしたちは、環境・安全・安心をテーマにお客様と協働し、生活者の「幸せ」に寄与することを基本使命とします。

■ 本パンフレットに収録したものは、すべて当社に著作権の属するものです。無断複製は固くお断りします。



野菜やお米といった新鮮で安心安全な食材を豊富に揃え、 お客様一人ひとりの健やかな暮らしを支える。

1992年の創業以来、安心安全な食材が充実するオーガニックスーパーとして、多くのご家庭の台所を支えられている「自然食品F&F」。

2018年には5店舗の新規オープンと2店舗のリニューアルを実施され、それぞれの店舗に福島工業の冷凍冷蔵ショーケースを導入いただきました。

現在、東京都内を中心に20店舗以上を展開するなかでも、2018年9月21日にできた「自然食品F&F marche グランツリー武蔵小杉店」はこれまでのお店と趣向が異なる、フランス語で“市場”という意味を持つマルシェをイメージした内装が特徴です。今回はこちらの店舗にお邪魔し、スーパーを運営するエフアンドエフシステムの谷井正樹専務取締役にお店のコンセプトや取り扱い商品、今後の展望をお伺いしました。



自然食品F&F

■エフアンドエフシステム株式会社 概要

法 人 名 エフアンドエフシステム株式会社
所 在 地 東京都渋谷区猿楽町10-11
T E L 03-5755-5361

■自然食品F&F marche グランツリー武蔵小杉店 概要

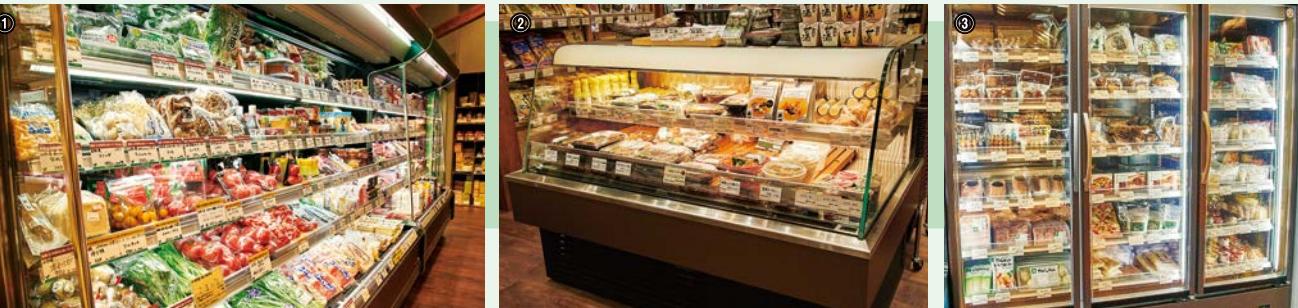
開 業 日 2018年9月21日
住 所 神奈川県川崎市中原区新丸子東3-1135-1
グランツリー武蔵小杉1F
営 業 時 間 10時~21時(定休日は館の休館日)
面 積 約73.52m²(22.24坪)
U R L <http://www.shizensyoku-ff.com/>

グループ会社のノウハウを最大限にいかし、 他社との差別化を図るオーガニックスーパー

確かな安全基準のもと、新鮮でおいしい食材や食品を揃える「自然食品F&F」。およそ200軒にもおよぶ農家と契約し、農薬や化学肥料ができる限り使用せずに育てた野菜に果物、「全国米・食味分析鑑定コンクール」において5年連続で金賞を受賞した篤農家・遠藤五一さんに代表される無農薬のお米などが店頭に並び、安心安全を価値と考える地域のファンに支持されています。特にグランツリー武蔵小杉店は、健康志向が高い中高年のお客様はもちろん、高層マンションが建ち並ぶ新興住宅街という場所柄、小さな子どもを持つ主婦の来店も多いそう。「有機野菜もさることながら、ここの店舗はオリジナル商品、なかでもハンバーグやピザといった冷凍食品の需要が高いです。最近のヒット商品は、麺と汁が一体型になった冷凍うどん。家事や育児で忙しいお母様方にご好評いただいている」と、エフアンドエフシステム専務取締役の谷井正樹様は話されます。

同社は「洋麺屋 五右衛門」や「星乃珈琲店」などを展開する日本レストランシステムグループ様の一員であり、食品の製造・加工の工場も都内に構えられています。その

ため新商品の開発やおいしさへのこだわりといった食に関するノウハウを存分にいかすことができ、ほかのスーパーとの差別化も可能に。全国各地の生産者との直接契約による仕入れ、それに加えてプライベートブランドの開発力こそが、「自然食品F&F」の強みなのです。「一つひとつの商品をいかに美しく、魅力的に見せるかも重要です。2018年に新規オープンした5店舗とリニューアルした2店舗に福島工業さんの新型冷凍リーチインショーケースを採用しましたが、LED照明によって庫内がかなり明るくなりました。黒く塗装された庫内は高級感が増しますし、商品もきれいに映えますね」と谷井様。照明自体が長持ちするため、耐用年数が上がるのも新型ショーケースの特徴となっています。リニューアルオープンした日吉店では、従来のショーケースを使われていた頃と比べて冷凍食品の売上が10~20%もアップされたとのことで、福島工業としても非常に嬉しく思っています。



- ①色とりどりの新鮮野菜が並ぶ冷蔵ショーケース
- ②一方、背の低い冷蔵ショーケースには、グループ内の工場で製造されたスイーツや弁当などを販売
- ③新型の冷凍リーチインショーケースはLED照明が標準装備となり、庫内を明るく照らす
- ④ここ数年、特に注力されているPBの冷凍食品が収まる
- ⑤一つひとつの商品が映えるようショーケース庫内を黒く塗装
- ⑥日吉店のショーケース。黒い庫内はウッド調内装ともマッチ

レストランの業務用冷蔵庫の取り引きがきっかけで、 新たな取り組みへと発展

2018年にグランツリー武蔵小杉店や日吉店といった計7店舗に冷凍冷蔵ショーケースを導入いただきましたが、そのほかのお店でも福島工業のショーケースをご採用いただく機会が増えています。そもそもエフアンドエフシステム様とのお付き合いのきっかけとなったのは、前述した日本レストランシステム様が運営する外食の店舗に業務用冷蔵庫をお使いいただいたことです。ある時、同社のご担当者様より「ショーケースもお願いしたくて」とご相談いただいたことが、「自然食品F&F」との新たな取り組みへと発展したのです。私たち福島工業がどういった会社で、製品やサービスの質、メンテナンス体制などを総合的にご判断いただけたとお聞きしていますが、冷蔵庫とショーケースの両方を手がけているのは福島工業ならではの特徴だと自信しています。日本レストランシステム様とのお付き合いは、今ではレストランやカフェで使用される冷蔵庫はもちろん、セントラルキッチンの機器もお任せいただいています。

また今回の取材を通じて、エフアンドエフシステム谷井様からお褒めの言葉を頂戴しました。「日本レストランシステムからの紹介を受けて以降、福島工業さんにショーケースを依頼していますが、ヒアリングが丁寧で対応も早い。我々の細かいリクエストに対しても、たとえ難しい場合でも代替案をタイムリーに提案してくれます。それにちょうど今朝も話をしていたところですが、こういったPOPをショーケースに取り付けられますか? という相談にも気軽に乗ってくれますね。冷蔵庫からショーケースまで、一つの会社に任せられるというのは、エフアンドエフシステムだけでなくグループ全体にとっても喜ばしいこと。末永くサポートしてもらいたいですね」。谷井様からそうお話し頂いたように、これからも各店舗まで小まめに足を運び、「F&Fファン」の拡大に貢献できればと考えています。



オールインワンのサービスをご提案し、 さまざまなチャレンジをサポート

今回お邪魔したグランツリー武蔵小杉店は、店名に「marche」という名詞が付くことからもわかる通り、地産地消が盛んなフランスを発祥とする市場をイメージされています。現在、東京都内を中心に20店舗以上を展開されていますが、このような内装は初めての試み。採れたばかりの野菜を木箱の上に並べたり店内に簡易テントを設置したり、本場ながらの演出はお客様からも好評だと谷井様は話されます。「既存の『F&F』とは違う独自のお店を作ってほしいと、SCから要望があったんです。マルシェをテーマとした内装は我々としても初めてのことでしたが、おかげさまで売上も好調です。この先も引き続き出店を考えているので、例えばアメリカのグロサリーストアチェーンにある、ひな壇のような“魅せるショーケース”を福島工業さんに考えたらと思っています」。また多店舗展開を進めながら、同時にPBの冷凍食品のラインアップを充実させていく方針だそう。「自然食品F&F」は豊富な食材がぎゅっと詰まった比較的コンパクトな空間が特徴のため、冷凍冷蔵ショーケースの設計にも細心の注意が必要です。「限られたスペースのなかで、しっかりと量を並べられて、なおかつそれぞれの商品をきちんとお客様に見ていただけるショーケースを提案してくれます。あとは先ほどお話ししたようなショーケースに付けるPOPなどの細かい要望もそうですが、スピード施工に応えてくれるというのも福島工業さんにお願いしている理由の一つです。毎回、出店が決まったと同時に図面を引き、すぐに冷凍冷蔵ショーケースを発注して施工に取りかかる必要がある。だからこそスピーディで確実性の高い対応はとても心強く、信頼を寄せています」。



細かいアドバイスを通して、接客のレベルも高めていきたい

ありがたいことにSC(ショッピングセンター)から誘致のお話をいただく機会が増えています。我々はこだわりの食品、食材を揃えるというところからさらに掘り下げ、創業時より無農薬や無添加に着目してきました。他社との差別化を図ることが、そうした出店のオファーをいただく要因になっていると考えています。ここ数年、特に力を入れている冷凍食品などのオリジナル商品にても、グループ内の工場があるという

我々の強みをいかすため。共働きのご家族も多く、皆さん冷凍食品を上手に取り入れてくださっています。また、より手軽に安心安全な料理を召し上がっていただくためには、調理方法のご提案をするのも大事。店長は商品知識も豊富で、実際に自分で作った料理のレシピをお客様に伝えてくれています。細かいアドバイスを通して、接客のレベルも今以上に高めていければと思います。



エフアンドエフシステム株式会社
専務取締役 谷井 正樹 様

