

## 城取博幸の

### インド デリーのスーパーマーケット見聞録

NO72

2016年1月

城取フードサービス研究所

城取 博幸

#### インドの概要

- ・正式国名： インド共和国
- ・面積： 約 329 万平方キロメートル（世界第 7 位）
- ・人口： 約 12 億 7027 人（2013 年推計）
- ・首都： ニューデリー
- ・政体： 共和制
- ・人種構成： トルコ、イラン、インド、アーリア、スキト・ドラヴィダ、アーリョ・ドラヴィダ、モンゴル、ドラヴィダ、モンドロイド、
- ・宗教： ヒンドゥー教徒 82%  
イスラーム教徒 11.6%  
キリスト教徒 2.6%  
スイク教徒 1.8%  
仏教徒 0.8%  
ジャイナ教徒 0.4%
- ・言語： ヒンドゥー語が公用語で、英語は補助公用語  
これらを含め 22 の主要言語と 844 の方言がある  
識字率は 74.04%（2011 年国勢調査）
- ・通貨： ルピー
- ・ビザ： 日本人のインド入国にはビザが必要
- ・日本との時差： 3 時間 30 分
- ・気候： 1 1 月～3 月までが乾季 4 月～5 月は猛暑

## インド ニューデリーにいます

ニューヨークの大雪で、成田空港JALのニューヨーク便は欠航

Time	Airline	To	Flight	Status	Remarks
18:00	JAL	NEW YORK	JL001	Cancelled	Cancelled
18:00	ANA	HANOI	NH801	On Time	TERMINAL 1
18:00	THAI	KUALA LUMPUR	TH301	On Time	GO TO GATE
18:00	CZ	HONG KONG	CX501	On Time	GO TO GATE
18:00	BKK	SUVARNBHUMI	BKK111	On Time	GO TO GATE
18:00	DL	DALLAS FT WORTH	DL111	On Time	GO TO GATE
18:00	S7	MOSCOW	S7111	On Time	GO TO GATE
18:00	GA	GUAM	GA111	On Time	GO TO GATE
18:00	KE	SEOUL	KE111	On Time	GO TO GATE
18:00	GA	JAKARTA	GA111	On Time	GO TO GATE
18:00	AY	HELSINKI	AY111	On Time	GO TO GATE
18:00	JAL	NEW YORK	JL001	Cancelled	Cancelled
18:00	UA	CHICAGO	UA111	On Time	GO TO GATE



免税店はどこも繁盛している訳ではない、「AKIHABARA」と書かれた店は、外国人でいっぱいだ

最近では出発予定時間よりも早く出発することがあるので時間に余裕が必要  
エアインディアも15分早く出発と書いてあり、1時間前には搭乗がスタート



エアインディアは最近、スターアライアンスに加盟  
しかし、第2ターミナルであるため、スターアライアンスのラウンジがない  
台湾の「中華航空」ラウンジを案内される

## 軽い朝食

寿司の奥にある黒いものは「茄子のカレー」

寿司、点心、カレーといった奇妙な組み合わせだ



海外では涙が出るほどうれしい「おにぎり」

深夜に到着してホテルに入り何も食べられない時は、カップ麺とおにぎりがうれしい

今回はインドということで、普段は日本の食品はあまり持ち出さないが、  
何が起きるかわからないので、緊急に役立つ食品を準備  
水当たりや食当たりの薬も用意



始めて乗るエアインディア  
勿論エコノミー



席の並びは3-3-3

上質のインド綿のブランケット



フットレストがおもしろい  
凹凸のあるマッサージ棒のようで、くるくる回る  
靴を脱げば足裏マッサージができる  
これはおもしろい

## 機内食

「ベジタリアンメニュー」を注文

かんたんなこと、「ビーフ」「チキン」「フィッシュ」カレーからメインを抜いただけのも損した気がする

奥の「人参しりしり」らしきものは、千切り人参とコンデンスミルクを混ぜたもの意外とイケル



2回目のスナック

クロワッサンサンドの中もカレーっぽい

## 機内での出来事

あまり混んでいないとのことで、できれば3席と予約

それでも大体後から誰か来て席が埋まる

後ろの方の席が空いているので、見ていると、隣の日本人マダム3人組がすかさず、何やらさっと後ろの2列に物を置いて席を独占

これはよくあることで仕方ない

今回は遠慮した

しかし、ドアが閉まっても席を移動しない

私はその行為を見ているので、移動するわけにもいかない

結局、他の人が物をどけて座る 私は移動するわけにできなかった

「おやじ外し」にハマってしまった

これには、腹だ立つ

3席に1人ずつでも座っていれば納得がいくが、欲をかって席を確保して座らないのが気に入らない

バイキングで最後のカニをたらふく皿に取った奴が残して帰るようなものだ

カニを食べれなかった者の気持ちも考えてほしい

こういうマナー違反はやめてほしい

また後から、こちらをチラチラ見ないでほしい

## ニューデリーの空港に到着

ガスがかかって霞んでいる

意外と寒い セーターやコートを着ている人が目立つ



## ホテルに到着

ホテルのシャワールーム



シャワーの他に、風呂おけ、イスを使う「行水」スタイルだ  
イスにはクッションまで付いている

## 今回の予定は、

成田～ニューデリー～コーチン～ゴア～ニューデリー～成田

ニューデリーは1泊なので、生鮮市場、空港近くのショッピングモールを見る予定

コーチンでは、2泊 ここも大きなSCがある

後は、水上船に1泊

夜行列車で1泊 これが不安だ

ゴアに2泊の予定

10日近くインドカレーでは飽きそう

明日から「カレー地獄」が始まりそうだ

## デリーの生鮮市場

### インド デリー2日目

午前中は、市内を少し散策し午後は飛行機でコーチンへと向かう予定

ホテルの朝食

泊り客が少ないということで、無料だがルームサービスにする

バタートースト、プレーンオムレツ、マンゴ、コーヒーを注文



コーヒーはインスタントでホットウォーターがポットでついてくる

ここはインド、ふと心配になり、注ぐ前にお湯をチェックしてみると、濁っているし油が浮いている

ボトルウォーターを沸かしてコーヒーを飲む

お腹を壊すことはないとは思いますが、危ないところだった

ポットにコーヒーが入っていれば気付かなかったこと

### 水当たりの話

私の知り合いで、アジアに事情に詳しい人がいる

アジアの視察中に、グループの一人が「ソーメン」を持参してきたので食べることになった

水は危ないからと、ペットボトルの水でソーメンをボイル

めんつゆもペットボトルの水を使った

いざ、ソーメンが茹で上がると、日本の習慣でついそれを水道水を「ジャージャー」と出しながら冷しておいしく食べたらしい

後で、全員が「シャーシャー状態」だったらしい

「単純なミスをしてしまった」と笑って話してくれた

海外で料理をしてつい犯しがちなミス

ソーメンを食べるまで必要なペットボトルの水は、5ℓ以上は必要

海外では歯磨きに使う水も心配

日本の水は有難い

ガイドとドライバーをチャーターして、市内の生鮮市場へと向かう



古い市場だが客はよく入っている  
危険な雰囲気は全くないが、昔にタイムスリップした感じだ  
アジアの市場はこんな感じだ

大鍋で惣菜をつくる店

なぜか手を止めてポーズをとってくれるのがインドらしい



何やら豆のようなものを炒めている

インド版クレープ パパダムを焼く店



こんな感じで小さいイスで食べている  
20円、30円の世界だろう

### 山羊肉売場いきなり驚かされる

慣れてはいるが、急に表れるとビックリする

インド人は、牛肉は食べないが、鶏肉、山羊の肉はよく食べるらしい



アジアやヨーロッパの市場では、山羊や羊の頭はよく皮を剥いて行っているが、ここではそのまま頭が並ぶ

注文してから皮を剥いてくれるのだろう。それの方が新鮮



### 鶏肉売場

インフルエンザの影響で、アジアではあまり見かけなくなった光景

下が生きた鶏、上がそれを処理したもの

注文でどうにでもしてくれる





ここでは、山羊と鶏を売っている



### 豚肉売場

ロース肉、バラ肉、肩ロースのブロック肉が見える



## 魚売場

魚は頭を高くして並べるのが基本 目が濁ってくるからだ



魚種は日本と殆ど同じ 鮮度はいい  
冬のせいかわ不思議とハエがいない  
タイの仲間



ワタリガニの仲間も

氷はこうして砕く



## 野菜売場

これも見慣れた野菜だ



「コーララビ」カブのような味のする野菜、生でも煮込んでもおいしい

## 香草類



果物売場 くだものは地元で採れるものだけなのか種類が少ない

穀物売場 スパイスも豊富



## 雑貨売場

どこの市場もこんな感じだ

一応の生活用品はここで全て揃う

ライフラインは繋がっている

インドの近代的食品小売業(スーパーマーケット、ハイパーマーケット、コンビニ)の比率はまだ10%以下

郊外に大型商業施設が続々と建設されているが、食品小売業は外資の規制を行っているため出店のスピードが遅い

スーパーマーケット、ハイパーマーケット、コンビニの意味さえまだ分からず、説明に苦慮する業態の名前がそのまま店名になっていたりで情報が混乱

ガイドは非常に苦労したようだ

こんな個人事業の店が90%

フィリピンの「サリサリ」と同じだ



次にこんな近代的商業施設を視察してみた



この商業施設にはスーパーマーケットが入っていたが、今は閉店している  
郊外のモダンマートの食品はそんなに簡単ではないようだ

デリーでは半日しか時間がなかったが、市内の2店を駆け足で視察

## インドの食品小売業

インドのレポートを続けます

インターネットがうまく繋がらない

それに、2日間は船上泊と夜行列車で移動するため、ブログが書けない

### インドの小売業の現状

資料: 大和総研コンサルティンググループ

インドの人口は12億人 中国に次ぐ世界第2位の人口

小売店舗数は、全国に1,500万件

その大分が家族経営の伝統的小売業「キラナ」が90%以上を占める

フィリピンの「サリサリ」のような店が大部分

それでも、最近ではニューデリーやムンバイ、コーチンなどに大型ショッピングモールやハイパーマーケットが出店

### インドの近代的小売業(モダントレード)を手掛ける企業

・「FUTUREグループ」 ハイパーマーケットの「BIGバザール」を展開

モダントレードシェア32.1%

・「RELIANCE」 スーパーマーケット ハイパーマーケット「リライアンス」16.1%

どちらも、財閥系の企業で、モダントレード市場の約50%のシェアを持つ

しかし、市場シェアはまだ5%以下 まだこれからだ

「FUTUREグループ」は、米アマゾンと提携して「ネット通販」にも参入予定

外国資本では、英国小売業最大手の「Tesco」は前政府に承認を得ているが、新政権後は開店には至っていない

### 外資参入が厳しい理由

1. 外資規制 現地の零細小売業を保護するために、外資の総合小売業の参入反対の立場を取っている

仮に政府の許可が下りたとしても、州の許可が必要という二重苦

2. インフラ面 未整備な流通インフラにより、生鮮食品の多くの流通過程において廃棄されている

国土が広い生鮮食品の流通が非効率

3. 税の問題 州を越えて商品を販売する場合は、「州またぎ税」がかかる

煩雑な税制も課題が残っている

しかし、インドは巨大市場としてのポテンシャルは高い

国内企業だけでは、世界のスピードについて行けない

## 食品小売業の「モダントレード(近代的商業施設)比率」

1. インド 3%~5%
2. ベトナム 5%~8%
3. インドネシア 12%~15%
4. ミャンマー 28%~30%
5. フィリピン 28%~30%
6. マレーシア 42%~45%
7. タイ 44%~46%
8. 中国 64%~66%
9. シンガポール 70%~73%
10. 日本 79%~81%

\* インドはまだこれからだが、いつ外資に開放されるかがカギ

日本のモダントレードの比率はアジアナンバーワン

## インドの消費者調査

資料: 富士通総研 経済研究所

1. インスタント食品、冷凍食品など先進国型の消費スタイル変化を背景として、高所得者から次第に普及しつつある
2. 公共料金の支払い、バス、電車などのチケット予約と発券、荷物の配送や受取りといったサービス機能に対するニーズは大きい
3. 来店客は、商品の品質や価格だけでなく、店内の雰囲気、店員の対応といった要素も重視しており、顧客満足に影響を及ぼす差別化要因になっている

\* 高付加価値の商品、サービスを求めるようになった

## インドのコンビニ

インド版コンビニエンスストアを運営する「Modi Enterprises 社」の子会社、「Twenty Four Seven Convenience Stores 社」は、去年、日本のセブンイレブンからアドバイザーチーム 5 人を招集しコンビニ店舗の運営方法、設備やオペレーション体制に関する知見を習得した。セブンイレブンチームから取得した知識を武器に、同社は今後 5 年で国内の店舗を 5,000 店舗まで拡大させる計画だ。

現在はデリー首都圏を中心に 40 店舗を運営しており、ここ 2 年間で 36 店舗のペースで拡大している

データ [http://www.india-bizportal.com/industry/fmcg\\_service/p13941/](http://www.india-bizportal.com/industry/fmcg_service/p13941/)

\* 市内を探してみたが、時間もなく見当たらなかったが、急成長が望める市場

## 市内の「ビッグ バザール」と「スペンサー」を視察

メトロ「GURHAON 駅」も完成し近代的な商業施設が並ぶ地域

インド最大の食品小売業「ビッグ バザール」



2層式の店舗で、2階が衣料品、1階が雑貨、食品、野菜、くだもの売場

## 野菜売場

野菜、くだもの売場はあるが、魚、肉売場がないのがビッグバザールの特徴  
それでも、客はよく入っている



チルド売場のチーズ

## 食品売場

gondola が短く切られているため、買いづらい



香辛料の売場

食事の後など口の中をリフレッシュするクミンなどの香辛料



5種類入ったものを購入



こんな感じ



### 雑貨売場

モダンでカラフルな食器が並ぶ



こんな客も

店の印象は、ハイパーマーケットと言うより、「日本の一昔前のホームセンター」といった方が正解

生鮮食品は市場で買う習慣がまだ強いようだ

生鮮食品は、野菜、くだものみの扱いたが、店に鮮度感を与えている

それでも、よく客が入っている



スペンサー ハイパーマーケット  
すぐ隣のビルのハイパーマーケット



青果売場



対面の肉、魚コーナー まだ規模は小さい  
パックされた商品



デリカコーナーやスイーツのコーナーもあるモダンなハイパーマーケット  
食品売場のゴンドラも買いやすい売場



世界の食品コーナー

ドライ食品を中心に集めている

日本コーナー

日本産の米、ラーメン、醤油、寿司海苔、巻きすなどがあるが、日本以外のものも  
まだ日本製品は少ない



印象は、高級感がありヨーロッパのハイパーマーケットのよう  
近代的なハイパーマーケットだが、ビッグバザールに比べて客が少ない  
規模も中途半端でまだ客に認知されていない感がある

駆け足で市内2店舗を視察し、空港へと向かう

コーチンにも大型商業施設が続々と誕生している