

チーズの品数や購入場所、多様性が持続?

米、英、フランスの主要ネットスーパーサイト比較

“ウィズ・コロナ”の生活様式を人々が模索する中、需要が大きく高まったネットスーパー(*1)。そこで牛乳製品がどのように販売されているのか、以前の牛乳(*2)とヨーグルト(*3)に続き、米国、英国、フランスの主要スーパーのサイトで販売されているチーズの種類や分類の仕方などを比べた。これら3カ国の1人当たりチーズ消費量は、フランスが英国の2倍強で米国はその中間。また欧州連合(EU)圏産の食品には原産地や加工方法などについて厳格な認証制度があり(*4)、特にフランス産には品質や製法にこだわりを持つものが多い。ただ、主要なスーパーのサイトを見た限りでは、意外にもチーズの“本場”フランスが最もバラエティーに乏しかった。それには訳があるようだ。

はじめに

国際酪農連盟日本国内委員会(JIDF)の資料によると、米国、英国、フランスの1人当たりの年間チーズ消費量は順に、17.3キログラム、11.8キログラム、26.5キログラム(*5)。日本は2.5キログラムとなっている。

世界には1000を超える種類のチーズがある

といわれる(*6)。TasteAtlasというサイト(*7)では、世界中には1170品目のチーズがあるとされており、日本は2品目が紹介されている。その中から最も人気のある20品目を表1にまとめた。このサイトでは品種ごとにチーズの特徴、相性の良い酒など、さまざまな情報が紹介されており興味深い。

表1 = 最もポピュラーなチーズ20種 (TasteAtlasから抜粋)

| | 名称 | 国名 | 認証ラベル |
|------------------------|------------------|--------|--------|
| Mozzarella | モッツアレラ | イタリア | TSG |
| Feta | フェタ | ギリシャ | PDO |
| Ricotta | リコッタ | イタリア | PAT |
| Cheddar | チェダー | イングランド | |
| Parmigiano Reggiano | パルミジャーノ・レッジャーノ | イタリア | PDO |
| Gouda Holland | ゴード・ホランド | オランダ | PGI |
| Brie de Meaux | ブリ・ド・モー | フランス | PDO |
| Gorgonzola | ゴルゴンゾーラ | イタリア | PDO |
| Camembert de Normandie | カマンベール・ド・ノルマンディー | フランス | PDO |
| Mascarpone | マスカルポーネ | イタリア | |
| Paneer | パニール | インド | |
| Emmental | エメンタール | スイス | PDO |
| Halloumi | ハルミー | キプロス | PDO公開中 |
| Gruyere | グリュイエール | スイス | PGI |
| Roquefort | ロックフォール | フランス | PDO |
| Burrata | ブラータ | イタリア | PAT |
| Stilton | スティルトン | イングランド | PDO |
| Grana Padano | グラナ・パダーノ | イタリア | PDO |
| Queso Manchego | ケソ・マンチェゴ | スペイン | PDO |
| Pecorino Romano | ペコリーノ・ロマーノ | イタリア | PDO |

調査方法

調べたのは、各国を代表する大手小売りチェーン店。登録のある品目数、商品構成やその分類方法がそれぞれの国によって異なり、また取り扱いのある品数も多い。それぞれのスーパーが運営するオンラインショップに実際にアクセスし、登録品目数、分類方法について調べた。海外からのアクセス制限などの理由により調査対象が限られる。

米国(Walmart)

全米第一の小売業者であり日本の西友の親会社でもあるウォルマート(Walmart)は、オンラインでの販売に力を入れており、アマゾン

の売り上げにも急迫している。オンラインデリバリーで購入できるチーズは表2の通りで527品目あった(*8)。分類はシンプルで、チーズは「Dairy & Eggs(牛乳乳製品および卵)」の категорияに属しており、形状、包装形態に次いで品種別、ブランド別に分類されている。

Specialty Cheese(輸入チーズなど)が4割以上を占めており、またシュレッドチーズが18%と多かった。また品種別に約20種に分類されており、消費者ニーズの多様性が垣間見られる。

英国(Sainsbury's)

英国の大手スーパーであるセインズベリー

表2 = 米国(Walmart)の分類と品目数

| 第1分類 | Cheese | | 527 |
|---------------------|------------------------------------|-----------------|-----|
| 第2分類 (形状と品 種) | Specialty Cheese | 輸入チーズなど | 225 |
| | Shredded Cheese | シュレッドチーズ | 96 |
| | Cream Cheese & Spreads | クリームチーズとスプレッド | 92 |
| | Block Cheese | ブロック状のチーズ | 78 |
| | Cubed & String Cheese | 個包装と裂けるチーズ | 74 |
| | Sliced Cheese | スライスチーズ | 82 |
| | Crumbled, Grated & Parmesan Cheese | 粉チーズ | 44 |
| 第3分類 (品種) | Cheddar Cheese | チェダー | 85 |
| | String Cheese | ストリングス | 44 |
| | Jack Cheese | ジャック | 35 |
| | Mozzarella Cheese | モッツァレラ | 31 |
| | American Cheese | アメリカン | 24 |
| | Blended Cheese | ブレンド | 21 |
| | Cottage Cheese | カッテージ | 20 |
| | Parmesan Cheese | パルメザン | 16 |
| | Hispanic Cheese | ヒスパニック | 13 |
| | Swiss Cheese | スイス | 12 |
| | Cubed Cheese | キューブ状 | 10 |
| | Spreadable Cheese | スプレッド | 10 |
| | Provolone Cheese | プロヴォローネ | 8 |
| | Feta Cheese | フェタ | 7 |
| | Parmesan, Romano & Asiago Cheese | パルメザン、ロマノ、アジアーゴ | 6 |
| | Havarti Cheese | ハヴァルティ | 5 |
| | Ricotta Cheese | リコッタ | 5 |
| Gouda Cheese | ゴーダ | 4 | |
| Queso Cheese | ケソ | 3 | |
| Blue Cheese | ブルー | 2 | |
| Others | その他 | 45 | |

(Sainsbury's)でも調べた。表3に示したように、米国同様にチーズは「Dairy and Eggs(牛乳・乳製品および卵)」に分類され、305品目が登録されている。チーズはまず熟成度合い、チェダーと国産チーズなどに分類され、次いで健康上、宗教上また栄養成分などの違いで分類されており、細分化されている。特に品種、熟成度合いについては細かく分類されており、米国と比べると品数は少ないが、英国産、大陸産(EU 諸国からの輸入品)など、多岐にわたっている(*9)。

日英の新たな経済連携協定が2021年1月に発効となる見込みだ。世界三大ブルーチーズの一つといわれる英国のスティルトン、また英国発祥のチェダーについても、熟成度合いの違い製品が日本にも紹介されるようになるかもしれない。

フランス(Carrefour)

フランスでは新型コロナウイルス感染拡大を受け、全土封鎖が打ち出された3月17日から4月10日までの期間中、消費者が食習慣などを変え、基本的な必需品だけに注意を向けるようになったため、チーズの販売量が大きく減少したようだ。

この状況を憂えた同国の酪農製品関連団体は、国民にフランス文化の一翼も担うチーズの消費増大を訴え、また輸出にも力を入れている(*10)。9月15日には同国のラクタリスグループがカナダに続き、米国のクラフト・ハインツ社からナチュラルチーズ部門を買収し、米国市場および世界の市場へ進出することを発表している(*11)。

1人当たり消費量が日本の10倍以上、英国と比べても2倍以上のチーズの消費国であるフランスのネットスーパーはどうだろうか。ウ

表3＝英国(Sainsbury's)の分類と品目数

| 第1分類 | | 第2分類 | |
|---|------------------|-------------------------|----------------|
| All Cheese (全てのチーズ) | 305 | Mature | 熟成されたもの |
| | | Soft | ソフトタイプ |
| Cheddar & British regional cheese (チェダーと英国産チーズ) | 52 | Mozzarella | モッツアレラ |
| | | Feta | フェタ |
| Speciality & continental cheese (スペシャリティと欧州産チーズ) | 95 | Midium cheese | ミディアム |
| | | Mature cheese | 熟成 |
| | | Extra mature cheese | 高熟成度 |
| | | Mild cheese | マイルド |
| | | Lighter cheese | 軽いタイプ |
| | | Regional cheese | 国産 |
| | | Hard continental cheese | 硬質・ヨーロッパ産 |
| | | Goat's & Sheeps' cheese | 山羊と羊 |
| | | Stilton & Blue cheese | スティルトンとブルー |
| | | Mascarpone & Ricotta | マスカルポーネとリコッタ |
| | | Permesan & Hard cheese | パルメザンと硬質 |
| | | Mozzarella | モッツアレラ |
| | | Feta | フェタ |
| | | Halloumi | ハルーミ(キプロスのチーズ) |
| | | Brie | ブリー |
| | | | 30 |
| | | | 18 |
| | | | 12 |
| | | | 5 |
| | | | 2 |
| | | | 14 |
| | | | 9 |
| | | | 4 |
| | | | 4 |
| | | | 12 |
| | | | 12 |
| | | | 8 |
| | | | 12 |
| | | | 2 |
| | | | 13 |
| | | | 7 |
| | | | 7 |
| | | | 5 |
| | | | 7 |
| 第3分類 | | | |
| Sliced & grated cheese | スライスと粉チーズ | | 35 |
| Soft & cottage cheese | ソフトとカッターチーズ | | 34 |
| Flavoured Cheese | フレーバードチーズ | | 13 |
| Snacking & lunchbox cheese | スナックとランチボックス用チーズ | | 56 |
| Dairy Free cheese | 乳製品を含まないチーズ | | 10 |

オルマートに次いで世界第2位のカルフル（Carrefour）のネットデリバリーのサイトから、商品をパリ市内中心部で受けることを前提に調べた（*12）。

チーズは英国、米国と異なり「チーズと肉加工品」に分類されており、219品目が登録されている。品目数が少なかったのは意外だったが、実店舗で購入できる品数は1000種類、登録されている。

日本在住のフランス人に聞いたところ、チーズは専門店やマルシェ（市場）で自分の目で確かめてから買うことが多いとのことだった。チーズに関してはネットで購入する機会はまだまだ多くはないようだ。

米国農務省（USDA）のGAINレポートで7月にフランスの小売市場について分析している。フランスの家庭用食品の70%以上は、スーパー、ディスカウントストア、小規模な地元のお店で行われていると分析している。フランス人のチーズ購入スタイルは前述のコメントの通り、小規模な専門店での購入が多いようだ。

チーズはまず「カットされたチーズ」「チーズ」

「料理用チーズ」に分類される。次いで、表4の通り「チーズ」は八つに分類され、「料理用チーズ」は目的に応じて六つに分類されている。

「チーズ」はさらにPDO（原産地呼称保護）の認証ラベル付きの製品、PGI（地理的表示保護）の認証を受けたもの、「高品質」としてフランスの伝統的な食品として政府が証明する「赤ラベル／ラベル・ルージュ」（*13）などに分類される。また、ABラベル（オーガニック認証を受けた製品）（*14）もあり、フランス人の食品に対するこだわり、また消費者のオーガニックへの関心の高さが分かる。

チーズはどこで買われているか

米・英・フランスのネットスーパーで販売されているチーズについて簡単にまとめたが、英国とフランスではスーパー以外の販売チャネルが充実しており、ネットスーパーで購入される製品は実際にはあまり多くないのかもしれない。

前述の通り、フランスでは小売店で購入す

表4＝フランス（Carrefour）の分類と品目数

| 第1分類 | 第2分類 | 品目数 | その他の分類 | 品目数 |
|----------------|---------------------------|-----|----------------|-----|
| チーズ (219) | カマンベール、クロミエ、フリー（白カビ系） | 31 | 品質・認証ラベルなど | |
| | ロックフォール、ブルース（青カビ系） | 16 | 糖分を含まないもの | 88 |
| | 山羊、羊 | 44 | 保護原産地呼称（PDO） | 44 |
| | エメンタール、カウンティ、カンタル（注1） | 47 | オーガニック（AB） | 35 |
| | 特徴のあるもの（主に輸入チーズ） | 35 | フランス製 | 8 |
| | 低脂肪 | 7 | 保護された地理表示（PGI） | 8 |
| | スプレッド（クリームチーズ、ハーブ入りなど） | 22 | 赤ラベル（ラベル・ルージュ） | 1 |
| カットチーズ (15) | 子ども向け | 17 | | |
| | モッツアレラ、フェタ | 33 | | |
| | おつまみ用、サラダ用オイル漬け | 12 | | |
| 料理用 (114) | スライス（チェダー、ミモレット、エメンタールなど） | 17 | | |
| | シュレッド、粉（エメンタール、パルメザンなど） | 36 | | |
| | ラクレット、フォンデュ、タルティフレット（注2） | 15 | | |
| | その他（マスカルポーネ、リコッタなど） | 6 | | |

注1)カンタルは世界最古のチーズ

注2)タルティフレットはアルプス地方の郷土料理

ることが多いとのコメントもあり、また英国ではチーズトラックがロンドン市内を巡回し、チーズ専門店のオンラインサイトから直接購入することも多いようだ(*15)。牛乳やヨーグルトとは異なり、英国・フランスではチーズの購入方法に対してもこだわりを感じた。

おわりに

一言でチーズと言っても、特にフランス、英国の製品分類は細分化され、さまざまな消費者のニーズに対応しているように感じる。またネットスーパーの画面上の商品説明が詳しく、以前紹介した牛乳、ヨーグルトと同様に、一品一品の製品に対し、商品の特徴をはじめ栄養成分、アレルギー表示など商品説明が明記されており購入者にとっては分かりやすい。さらに厳格な食品の認証制度、オーガニック認証など、伝統的な食品を保護するための制度があり、消費者の購入の選択を助けている。

チーズの購入において各国のネットスーパーは、価格だけでなく豊富な品ぞろえ、選択の容易さ、そして商品分類の設定と商品説明は、消費者にとって利便性が高いのではないかな。

注

- 1) 例えば、「コロナ禍で需要急増したネットスーパーの未来と課題とは？」ダイヤモンドオンライン
<https://diamond-rm.net/management/60431/>
- 2) 「新型コロナ受け、ネットスーパーも存在感／米国、英国、ニュージーランドの主要サイト比較(牛乳編)」 J-MILK INTELLIGENCE
<https://www.j-milk.jp/report/international/h4ogb40000003vvc.html>
- 3) 「新型コロナ受け、ネットスーパーも存在感(2)

／米国、英国、ニュージーランドの主要サイト比較(ヨーグルト編)」 J-MILK INTELLIGENCE

<https://www.j-milk.jp/report/international/h4ogb400000046vl.html>

- 4) 「欧州の『本物の美味しさ』を保証する認証制度」 駐日欧州連合代表部
<https://eumag.jp/issues/c1013/>
- 5) 「主要国の消費動向／各国の1人あたり消費量(飲用乳、バター、チーズ)」 Jミルク
https://www.j-milk.jp/gyokai/database/raku_nyu-sanko.html
- 6) 「チーズの種類は 1,000 以上」 Jミルク「find New 牛乳乳製品の知識」 <https://www.j-milk.jp/findnew/chapter3/0301.html>
- 7) <https://www.tasteatlas.com/cheese?orderby=popularity>
- 8) https://grocery.walmart.com/browse/Cheese?aisle=1255027787061_1255027787521
- 9) https://www.sainsburys.co.uk/shop/gb/groceries/dairy-eggs-and-chilled/dairy-all-cheese#langId=44&storeId=10151&catalogId=10241&categoryId=428899&parent_category_rn=428866&top_category=428866&pageSize=60&orderBy=FAVOURITES_ONLY%7CSEQUENCING%7CTOP_SELLERS&searchTerm=&beginIndex=0&hideFilters=true
- 10) 「コロナ禍でチーズ販売激減、食べてと業界懇願 仏」 CNN
<https://www.cnn.co.jp/business/35153499.html>

11)

<https://lactalisamericangroup.com/company-news/>

12)

<https://www.carrefour.fr/>

(Delivery を選択し、任意の住所を入力すると商品選択の画面に進める)

13)「フランスの食品品質証明制度について I」
農畜産業振興機構

<https://lin.alic.go.jp/alic/month/fore/2004/nov/spe-02.htm#4>

14)「フランスの食品品質証明制度について II
ー品質適合認証制度および有機農産物の制度の概要ー」 農畜産業振興機構

<https://lin.alic.go.jp/alic/month/fore/2004/dec/spe-02.htm>

15)“THE BEST PLACES TO BUY BRITISH
CHEESE”

<https://londontheinside.com/the-best-places-to-buy-british-cheese/>

(閲覧日:2020年9月21~27日)

(Jミルク 国際グループ 御手洗 伸)