

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「サントリー、カリモクとコラボ家具」
  - 2) 「ロッテの”温めて食べる”新提案」
  - 3) 「ランニングサポート施設」
- 

1) 「サントリー、カリモクとコラボ家具」

サントリーは、ウイスキーの樽材を再利用した家具「樽ものがたり」の新たなラインナップとして「ブレンドシリーズ」を2009年10月1日から発売した。サントリーがウイスキーを造るために原酒を何十年も寝かせていた樽を再利用したものである。ウイスキーだけでなく、シェリー酒やグレーン原酒用などの樽もある。

いくつもの個性のある原酒を調合して「ブレンドウイスキー」を造り上げていくのと同じように、数十年も使った樽材の特徴を「ブレンド」して個性あるイスやテーブルを作るよう、樽から取り出した木材を3色に染め、白っぽく明るい色はシェリー原酒、赤みが強い茶色は麦からできるモルト原酒、焦げ茶色はトウモロコシなどからできたグレーン原酒を表現し、それらを組み合わせて作った家具である。

ウイスキーの樽に使われるオークの木は、かつては船材に使われたほどの強度や耐久性、収縮の小ささがあり、家具材としても高級で最適な素材。「ブレンドシリーズ」は、デザイナーの中崎宣弘氏がウイスキーづくりには欠かせないブレンドの繊細な工程を樽材の家具で表現したもので、木工加工に定評のある家具メーカー、カリモク家具販売と共同開発した。

サントリーでは、すでに1998年からその樽材のホワイトオークを用いた家具を「樽ものがたり」として販売している。「樽ものがたり」では家具以外に、フローリングや文具、箸や小物類も充実。今回のブレンド家具は、樽ものがたりの新シリーズとして発売されたものである。廃材の再利用でもあり、さらに高級材として利用されている。リサイクル時代とニーズに合った商品だ。

---

2) 「ロッテの”温めて食べる”新提案」

毎年、寒い冬にピッタリの限定商品を展開しているロッテの「コアラのマーチ」と「パイの実」の”冬シリーズ”。7年目を迎える今年は、これまでとはちょっと異なる食べ方「温めて食べる」を提案する「冬のコアラのマーチ メープルミルク」と「冬のパイの実 スイートバニラカフェ」を発売した。

冬のコアラのマーチは、メープルミルク味のホワイトチョコをココアパウダー入りのサクサクのビスケットに閉じ込めており、冬のパイの実はバニラカフェ仕立てのホワイトチョコを、グラニュー糖をふりかけたココアパウダー入りのパイ生地にはじめたもので、電子レンジで温めると、中のチョコがトロリとなり、外側のサクサクの生地の食感とのコントラストが楽しめる。

また、そのほかにも同社のガーナチョコレートにも新商品が登場しており、こちらは電子レンジで温めた牛乳に溶かしてホットチョコレートとして楽しめるようになっている。ブランドを効かせたミルクチョコで、もちろんそのまま食べても良い。

どれも電子レンジで簡単に食感や風味を変えることができる。限定の味やパッケージで消費者を飽きさせないのも一つだが、定番商品でも提案次第でまた違った側面が発見できると思う。すでにいろんなメーカーがHPやパッケージでレシピやアイデア料理の紹介をしているが、その商品を買った人だけが知るのではなく、まだ知らない人にももっとアピールできるような工夫があれば良いと思う。

---

### 3) 「ランニングサポート施設」

このところの”ランニングブーム”で、新たなサービスが増えている。

その一つがランニングサポート施設。これはシャワーやロッカールームを備えた施設で、主に会社帰りの人を中心に人気を呼んでいる。一度家に帰ってから着替えてランニングをするとなると面倒でおっくうになりがちだが、この施設があれば会社帰りに着替えてランニングをすることができ、走り終わったらシャワーで汗を流して帰宅するということが可能だ。安いところではロッカー・シャワー共に1回の利用が100円というところもあり、そのほかでも500-700円が相場。スポーツジムに通うことを思えば割安で利用でき、ランナーに向けた練習会や講習会などを開催しているところもある。

走れる場所、そしてその最寄り駅のそばにこういう施設があれば今まで「やりたいけど・・・」と思っていた人が始めるきっかけとなり重宝されると思う。もし、この条件にあてはまる場所にスーパーや商業施設があれば来店動機にもつながるのではないかな。