

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「生協も低価格店」
 - 2) 「外食産業生き残り策」
 - 3) 「うがい茶」
-

1) 「生協も低価格店」

生活協同組合が低価格店事業に参入する。「コープかながわ」が6日に相模原店を業態転換して1号店を開業。食品を既存店より平均10-15%安く販売する。

店名は変えないが、生鮮食品や飲料などの加工食品を低価格で販売。特に野菜・果物は売場を7割広げて、価格を3割安く設定する。

取扱品目数は約4割減らし、低価格のメーカー品やPBを中心に販売する。大量陳列で商品補充回数を少なくするなどしてコストを削減。供給高（売上高）は6割増の年間10億円を目指す。今後も不採算店の業態転換を検討するという。

また、コープあいづはすでに今春から低価格店の展開に乗り出している。

消費者の節約志向の高まりを受けてスーパー同様、低価格店の運営に乗り出す生協が増えそうだ。

この先まだしばらく不景気は続くということで、消費者にとって日々必要なものが安く手に入ることは魅力的だが、安さばかりに目がいって足下を見失うことのないよう祈りたい。

2) 「外食産業生き残り策」

大学の食堂、学食が様変わりしている。味もなかなかと評判だ。

注文を受けてから焼くナン付きカレーとタンドリーチキンなどが評判の「東洋大白山キャンパス」の学食は、専門店6店が軒を連ねるフードコート形式。

「日本工業大」では、その日の仕入れでメニューが替わる寿司店が入っており、500円の「サンマのたたき丼」や「ブリ丼」、650円の「あぶりサーモン・ネギとろ丼」が人気だ。 「東京大」ではフレンチレストランの日替わりが800円で食べられる。少し高めだが、奮発したいときに来るようだ。

「学習院大」は女子大の食堂にピアノがあり、学生によるランチコンサートも不定期で開かれる。こちらはセブン&アイ・フードシステムズが運営を委託されている。

昔の学食と言えば、”貧乏学生のたまり場”などと言われていたが、現在はそのような雰囲気はない。受験生を呼び込む手段ともなっており、景気低迷で外食産業が生き残り策として大学に進出している面もあるという。

大学の宣伝効果もあり、私立だけでなく国立大でも学食に新たな価値観を求めているようだ。

長居もでき、近隣住民の利用も可能なことから、大学が新たな「集いの場」となっている。少子化で学生が減る中、思わぬところでパイの奪い合いが起こりそうだ。

3) 「うがい茶」

手洗いやマスク装着など、新型インフルエンザや風邪の予防のために対策をしている人が多いこの季節。この時期、そんな人たちにオススメしたい新たな商品が登場した。

それは、宮城県塩釜市にある矢部園茶舗から発売されている“うがい”用の粉末緑茶。その名もズバリ「うがい茶」（735円/40g）だ。

「うちはお茶屋なので、みんなの役に立てば・・・と単純に考えて作ってみたんです。市販のうがい薬はクセがあって飲みにくいですが、これは飲み込んでも問題ないので、小さなお子さんにもオススメですよ」と話すのは、矢部さん。

市販薬はウイルスなどを殺菌してしまうのに対し、お茶に入っているカテキン類はウイルスの増殖を抑える働きがある。そのため、お茶を使う“うがい”はインフルエンザにかかった人がほかの人にくつすのを防ぐのにも有効なのだという。

使い方は、缶の空き口から適量（2回程度振るのが目安）をコップに入れて、八分目程度に水かお湯を注いでうがいをするだけ。“ブクブクうがい”と“ガラガラうがい”をすることが効果的なようだ。

体調管理には、規則正しい生活とバランスのよい食事が欠かせないが、毎日のうがいなら比較的簡単に続けられそうだ。

CMでも度々目にするように、インフルエンザの流行によって各業界で新製品が登場し特需を生んでいる。インフルエンザ等の流行は非常に困るが、関連メーカーにとっては勝負どころだろう。