

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「東急ハンズ、松山にもトラックマーケット」
- 2) 「マクドナルド、ドライブスルー5割増」
- 3) 「ハイテクすだれで2度冷やす」
- 4) 「溶けないソフトクリーム」

1) 「東急ハンズ、松山にもトラックマーケット」

松山市中心部のショッピングモール「松山全日空ホテルAVA（アヴァ）」は、雑貨専門店「東急ハンズ」の期間限定の小型店を3Fに開業した。東急ハンズのトラックマーケットは全国で5店目で、四国では初めて。これまで長野県松本市、愛知県豊橋市、石川県金沢市、熊本県熊本市にFC店として3ヶ月間の期間限定出店している。規模は200-300坪程度。

地方のテナント居抜きを利用し、コストをかけずに出店、期間限定というのが話題ではあるが、客売りが順調で期間を延期する店や、トラックマーケットの反応がよければミニ業態での出店を考える店舗もあるほどだ。

大型店の新たな出店方法として小売業界でも注目が集まり、今後は他業種の店舗でも導入する企業があるかもしれない。地方活性化にも繋がるお互いメリットある出店方法だ。

2) 「マクドナルド、ドライブスルー5割増」

日本マクドナルドホールディングスは、ドライブスルー機能のある店舗を5年後に5割増の2000店舗に増やす。新規出店の大半を同機能付きとし、全店に占める比率を37%から50%に引き上げる。

郊外を中心に24時間営業し、広い商圈・客層を見込めるドライブスルー店は集客の牽引役となっている。今期に商業施設内などの433店を閉鎖するが、その後は積極出店し、15年12月期の総店舗数見込みは約4000店と15%増える。中でもドライブスルー店は1960店前後に急増する。

ドライブスルーは米国で定着した外食のビジネスモデルで、米マクドナルドの場合、ドライブスルー店の面積は通常、駅前店などの2倍弱。郊外のため都心より出店コストがかからない。家族連れが多く、売れ行きも天候に左右されにくい事から、都市部に比べて客単価が高く投資回収の期間も短い。

ドライブスルーの関心が現在高まりつつあり、これからはコンビニ・ドラッグストア・スーパーなどもドライブスルーのような業態が生まれて来るのも便利で需要は高そうだ。

3) 「ハイテクすだれで2度冷やす」

新鋭のオフィスビルは「ハイテクすだれ」と「打ち水効果」でひんやり。東京都品川区のJR大崎駅西口前でソニーが建設中の25階建ての新オフィスビル（平成23年3月竣工）で採用された、気化冷却によって気温を2度下げる世界初の気化冷却外装、「バイオスキン」が4日、報道陣に公開された。

日建設計、TOTOなどが共同開発した。新ビルの東側の壁（幅140メートル×高さ120メートル）の全面を、中空のセラミック製すだれ（幅11センチ×高さ7センチ）で覆って内部に水を流すと、セラミックに染み込んだ水が表面から打ち水のように気化し、熱を奪って建物を冷やす仕組みだ。

実際、すだれに触ってみると、真夏の強烈な日差しを浴びているというのに、ひんやりと冷たい。

新ビルは海風の通り道にあるため、地下タンクにためた雨水をすだれに流し、1日当たり20-30トンの水を蒸発させることで「壁の表面やビル周辺の地表の気温を最低2度下げることが可能」（日建設計）という。

ソニーでは、「地球にやさしいヒートアイランド対策で、エネルギー使用量削減にも貢献するだろう」と話している。

打ち水をするだけでも暑さが和らぐ。一般住宅くらいの規模なら水をまくのも簡単だが、都心の大きなビルともなるとそう簡単に水まきもできない。多少コストはかかっても、大きなビルならではの方法であり、実際に温度が下がるというのだからたいした物だと思う。それぞれの環境に合わせたやり方でできることに取り組むということが大切ではないか。

4) 「溶けないソフトクリーム」

金沢市の日本海藻食品研究所が開発した”とけない”ソフトクリームが注目を集め、米国や韓国などからも問い合わせが相次いでいる。

このソフトクリームは常温で約40分経過しても垂れることはないが、食感はババロアのように変化する。

秘密は豆腐の製造過程で出る「おから」で作った特製ペースト。おからと米粉、牛乳を混ぜることで化学反応が起こり、形が崩れにくくなるという。

約17年前に、海辺に大量のおからが捨てられていたのを見て、何かに使えないかと考え、独学で利用方法を研究。すりこぎで擦り、水にさらす製法を編み出した。金沢大の教授の協力も得て、約12年前におからペーストを完成させた。

応用編で「とけにくいかき氷」や「とけにくいドレッシング」も開発中。さらに冬場向けに65℃前後の「ホットクリーム」の商品化も目指す。

研究所には、岡山県のイチゴや熊本県のゴボウなど出荷できず廃棄を待つ食材約30品についての相談も舞い込む。「農家の人たちが苦労して育てたのに、捨てられてしまう規格外の食材。これを世に出したい」と話す。

ソフトクリームは金沢市と長野市にある研究所のアンテナショップのほか、全国約20の契約店などで販売。店ごとに価格は若干異なるが、プレーンで1個280円という。

話題性のある「溶けない」ソフトクリーム、廃棄される食材を組み合わせたりと、色々と応用がききそうなのでこれからの動向に注目したい。