

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「オークワ、ドライブスルー導入」
 - 2) 「マクドナルドが24時間宅配」
 - 3) 「こんにゃくの可能性は無限」
-

1) 「オークワ、ドライブスルー導入」

オークワは12月1日、大阪府和泉市の「オークワ和泉小田店」に日本で初めてとなるドライブスルー形式の「ネットスーパー」を開店する。

ドライブスルー型店舗は「ネットスーパーオークワ和泉小田店」に開設し、これまでのネットスーパーの形態はそのままに、ネットスーパーで注文した商品を店舗敷地内で車に乗ったまま受取ることができる。店内で買い回りするのは少し時間に余裕がない時、ネットスーパーを申し込んだが配達時間帯に不在となる時、重たい商品の購入が煩わしい時などの利用を想定しているという。受付時間は午前4時-翌日午前3時で、会員制、従来の配達時間指定ではなく、申し込み後、受取可能時間帯内の都合の良い時間に店舗で受け取る形式となる。価格は店頭販売価格と同額で、精算方法は現金または各種クレジットカード。14時までの注文ならば当日の受取が可能で、受取可能の最終時間は18時までとなっている。

従来のネットスーパーと比べて、ムダな待ち時間がなく、配達料無料、配達エリアの制限がないといったメリットがあるという。同社のネットスーパーは、2006年8月21日に1号店の「ネットスーパーオークワ和泉小田店」を開店し、現在10店舗で営業をしている。

自宅で注文して幼稚園のお迎えついでに受取に行く、奥さんが注文して旦那さんが帰宅途中に受け取るなど利用方法は様々。子供と混雑した店内に入らなくて良いなどメリットが多く反響がありそうだ。設備投資はあれど施設の改装も小規模で済むため、今後好評であれば他社も参入してくるかもしれない。

2) 「マクドナルドが24時間宅配」

日本マクドナルドホールディングスはハンバーガーの配達サービスに乗り出す。原則24時間、注文を受けて店舗から自宅などへ届ける。来夏以降に全国展開を目指す。少子高齢化などで外食の店舗販売は縮小傾向。来店機会の限られる高齢者や、子育てに忙しい主婦など新しい顧客層を開拓する。

20日に東京・世田谷の店で始め、2011年4月までに都内の約10店で実施。その後住宅・オフィス街近くの店を中心に全国に広げる。

ハンバーガー類やポテト、ドリンクなど店舗の全メニューを原則としてそろえる。配送地域はバイクで10分以内程度とし、コールセンターへの電話で注文を受けつける。まず1店1日

当たり50-70件の受注を想定。配送コストを吸収するため、料金を別にとるか、メニューを値上げするかを詰めている。

米マクドナルドグループは韓国や中国など約20カ国・地域で配達サービスを手掛けるが、売上高の3割を同サービスで占める例もある。特に深夜の注文が多いため、日本マクドナルドも全国に約1800店ある24時間営業店を活用する。

ファストフードを含む外食市場は09年に23兆9156億円とピークの1997年から約2割減。だが調査会社の富士経済（東京・中央）によると、自宅で食事などを済ませる「巣ごもり消費」を背景に、自宅へ配達するピザの市場は10年に1304億円と4年連続で増える見込み。マクドナルドはこうした需要を掘り起こせるとみている。

24時間の宅配が珍しいので、喜ぶ人は多そうだが、100円マックだけや、一人分だけの注文でも配達できるのかで反応は変わってきそう。

値上げにしても宅配を希望しない人からすると嫌がられると思うので、慎重に様子を見て欲しいところだ。

3) 「こんにゃくの可能性は無限」

ミンチ肉状の「ドライ」はハンバーグや肉団子向け。やや水分の多い「ウエット」はお好み焼きやスープの具に、「すり身」ははんぺんなどに最適。そんな、加工食品用の独自のこんにゃくペーストを、四国中央市のこんにゃく店が開発した。

病気で食事制限のある人の低カロリー食や、かむ力の弱くなったお年寄り向けの介護食などへの利用が見込まれている。開発したのは、同市中之庄町の一柳こんにゃく店。一柳美枝子社長は、「一般家庭では、こんにゃくを食べる量が減っており、こんにゃくイモを使い、代わるものを作れないか」と考えた。5年がかりで研究。固さの違う3種類のペーストをつくりあげた。いずれも国産の生こんにゃくイモを独自の製法で加工。他の食品に加えても味や食感を損なわず、低カロリーでやわらかいこんにゃくの特徴を生かしている。

同店によると、80グラムのハンバーグで比較すると、肉だけだと約400キロカロリーなのに対し、代わりにこんにゃくを使った場合、約40キロカロリーに抑えられるという。食感がやわらかくなることや、食物繊維が豊富な点も魅力だ。県内の他の地場産品との連携も模索中。鬼北町農業公社が商品化を目指すキジ肉を使ったハンバーガーに、こんにゃくペーストを入れて試作。きじ肉ハンバーグは、ミンチ肉が100グラム約500円と高く、肉だけを焼くと固くなってしまいが、きじ肉3割とこんにゃくペースト7割の割合で混ぜることでやわらかい食感に仕上げ、コストも抑えることが出来た。一柳さんは「こんにゃくは主役になれる食品ではないかもしれないが、ペーストにして他の食材に加えることで、脇役としての可能性が無限に広がった」と話している。

こんにゃくを加工した健康食品はすでに多く出回っているが、料理に合わせた柔らかさのペーストがあれば、家庭での調理にも広く使えそう。ヘルシーというイメージが強いが、食感を良くしたり値段を抑えられるなど他にもメリットがある。精進料理のようなもどき料理が広まれば、たとえ食糧難の時代が来たとしても日本ならではのアイデアで乗り越えられそうな気がした。