

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「セブン&アイ、トランス脂肪酸含む商品店に置かず」
- 2) 「NEWDAYS、エキュート品川サウスに初のドラッグストア融合店」
- 3) 「スターバックス、小売店舗で日本初のLEED認証」
- 4) 「レジの野菜を画像で識別、東芝 バーコード不要に」

1) 「セブン&アイ、トランス脂肪酸含む商品店に置かず」

セブン&アイ・ホールディングスは、動脈硬化などとの関係が指摘されているトランス脂肪酸を含む商品を、原則として売り場には置かない方針を明らかにした。まずはコンビニエンスストアなどでのPB商品での全廃を目指す。政府の規制に先駆けての大手の判断は、ほかの小売りや外食チェーンにも影響しそうだ。

セブンは、いち早く全廃の方針を打ち出すことで、食の安全への取り組みをアピールしたい考え。「全廃」実現には、風味の低下やコストの増加といった課題はあるが「長い目で見れば、顧客の支持を得られる」と判断した。

セブンは、コンビニやイトーヨーカ堂で扱うパンや菓子などの自主企画商品で、数年前からトランス脂肪酸の低減を進めてきた。しかし商品の一部には残っているものもあり、鈴木敏文会長は「自社で開発している商品では基本的に使わずに、ゼロに近づけていく」と話す。生産を委託している食品メーカー側に、トランス脂肪酸を含まない油脂への転換などを求める。他の脂肪成分がかえって増えないように、食品成分のバランスにも配慮するとみられる。さらに、自主企画商品以外でもできるだけ削減するよう、メーカーへの協力要請を強める方針だ。

欧米では、食品に含まれている量の表示義務化や、油脂中の含有量の制限といった規制が始まっている。日本でも消費者庁を中心に、表示の義務化が検討されているが、動きが欧米よりも遅れていると指摘されていた

摂取しすぎは良くないとされているが、それはどんな食品にも言えることだ。安全・安心をうたうのは良いと思うが、また一つ消費者をフードファディズムへ導く材料になるのでは？という懸念もある。従来トランス脂肪酸が含まれていない商品に対して「トランス脂肪酸ゼロ」と不必要な表示がされたり、混乱を招くようなことがあって欲しくないと願う。

2) 「NEWDAYS、エキュート品川サウスに初のドラッグストア融合店」

JR東日本リテールネットは28日開業するJR品川駅構内のエキュート品川サウス内にドラッグストアとの融合店舗を初出店する。店舗名称は「NEWDAYS+くすり」で、従来のNEWDAYSの利便性に加え、薬剤師を配置し第1類医薬品まで販売するドラッグストア機能を融合している。7時-22時30分まで、薬剤師が第1類から第3類までの一般用医薬品を販売。5時50分-7時と22時30分-23時30分までは登録販売者が第2類と第3

類の一般用医薬品を販売する。店舗面積はコンビニゾーン 63 平米+ドラッグゾーン 22 平米の合計 85 平米。ドラッグ部分のコンビニとの共用レジを設置し、医薬品と食品などの一括会計を行い、OTC 医薬品の販売にも対応する。アイテム数は未定としている。なお、同社は東京都台東区の「NEWDAYS 入谷改札口店」で登録販売者による 2・3 類の医薬品販売の実験を行っているが、完全に売場を一体化するのは初めての取り組み。

街中での融合店は徐々に増えてきているが、エキナカであれば利便性もより高くなりそうだ。コンビニで酒が買えるのが当たり前になったように、近い将来くすりがコンビニで当たり前で買える時代がくれば、日本にもセルフメディケーションの文化が浸透し医療費の削減にもつながるかも・・・と思う。

3) 「スターバックス、小売店舗で日本初の LEED 認証」

福岡市中央区の大濠公園に2010年4月にオープンした「スターバックスコーヒー福岡大濠公園店」が、12月に環境に配慮した建築物として小売店舗としては日本で初めてLEED（リード）の標準認証を取得した。同社の海外を含めた約1万6800店舗のなかでも、新築部門でのLEED認証取得は初めて。

同社によると、大濠公園店では、自然光や眺望を確保し、再生木材のルーバーを採用。また、雨水をタンクに貯蔵してトイレの水洗や植栽の水やりに利用。空気入れを置いた自転車置場を設置してCO2を排出しない交通手段の利用を促進。FSC（Forest Stewardship Council、森林管理協議会）の認証を得た地元九州産の木材をインテリアの一部に使用。敷地内にコンポストを設置して、コーヒー豆かすを堆肥化し公園に肥料として提供。従業員への環境教育の実施。グリーンブック（店舗の環境配慮の取り組みを利用者に説明する本）の設置。などが評価されたという。加えて、同社では「京都リサーチパーク店」も10月に商業インテリア部門でLEEDシルバー認証を取得している。同店では自然光や眺望を確保したほか、ソーラーパネルや省電力型照明を採用してコージェネレーションシステムを導入、冬場は外部席を保温している。同店は04年5月にオープンし、10年6月に環境配慮の設計を取り入れて改装している。同社によると、地球貢献や環境配慮といった企業理念の具現化のひとつが認証取得となり、今後、環境に配慮した企業価値を高めブランド価値向上を目指すことが目的。また、アメリカのスターバックス社では、10年以降に米国内に新設する直営店すべてでLEED認証取得を目指す方針を明らかにしている。

スーパーマーケット等のエコに対する取り組みもLEED認証を取れるレベルまで達していると思うので、これからどんどん他企業でも増えてきそう。

ただ、日本にもCASBEE（建築環境総合性能評価システム）といったものもあるので、LEED認証が一般化してしまうと、CASBEEの存在が薄れてきそう。

オーガニック認定のように、統一化していく流れになるのか、注目していきたい。

4) 「レジの野菜を画像で識別、東芝 バーコード不要に」

東芝はカメラの画像で瞬時に商品名や値段を判別するシステムを試作した。レジに持ち込んだ野菜やパンをカメラにかざし、素早く精算できるようになる。画像認識技術の進歩は目覚ましく、リンゴの色つやなどから品種を識別できた。ニンジンやパプリカなど少なくとも三十数品目を90%以上の正解率で見分ける実験に成功した。

小売店などのレジ向けに2-3年後の実用化を目指す。レジで人が値段を打ち込んだり、包装のバーコードを読み取ったりする手間が省ける。電子マネーで支払う人も増えている。将来は見せるだけで精算完了といった具合に、混雑時に列をなす店頭レジの光景が様変わりしそうだ。

色や形、模様などから商品を特定する。事前に商品をカメラで写し、コンピューターに画像と商品名を覚えさせる。誤認識したら、商品名を繰り返し教え直す。リンゴの「ふじ」と「ジョナゴールド」の品種を見分けられた。コンピューターが色つやなどわずかな差を見極めた。

プログラムを一から書き直さなくても、新商品を簡単に学習するという。

多くの小売店などのレジでは、野菜やパンなどにバーコードを付けないときは、あらかじめ商品を割り当てたボタンを選ぶか人手で値段を打ち込んでいる。経験の乏しい店員が戸惑ったり、精算を待つ買い物客でレジが混み合ったりする場合があった。

画像認識技術は防犯カメラに映った人物を特定するなどのセキュリティー分野にも応用できるという。

精通した人でない限り、りんごの種類を瞬時に判断できる人は少ないと思うが、機械はもうここまでできるようだ。そろばんからPOS、自動釣銭機に無人レジと、これまでレジも随分進化したが、どこまで進むのか楽しみになるニュースだ。