

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「ショッピングセンター、9月以降の節電対策」
- 2) 「なんば高島屋、キャンディー専門店」
- 3) 「クックパッド、食材宅配サービスが探せる“お店くらべ”を開始」
- 4) 「ザ・リッツ・カールトン大阪の“屋台”登場」

---

1) 「ショッピングセンター、9月以降の節電対策」

日本ショッピングセンター協会 9月9日、電気使用制限緩和後の対応を発表した。それによると、9月末日までは、気温状況の変化に伴う電力需給状況や営業状況を勘案し柔軟に対処するものの、引き続き節電対策を継続努力する。10月以降は、電力需給状況、営業状況を勘案しつつ各社の経営判断にゆだねるといふ。

協会は、5月19日付けで、計画停電や大規模停電を回避し、震災復興や経済の再生に支障が生じないよう、会員各社が積極的に自主行動計画をとりまとめ昨年比15%のピーク電力削減目標を達成するよう「SCの節電対策ガイドライン」を取りまとめ公表していた。

暫く続いた節電情勢が、これから季節の変わり目に伴い徐々に変化しそうだ。ただ、省エネに対する意識は大きく変わってきているので、店舗運営においてエネルギー効率を高めることは重要視され続けるだろう。

---

2) 「なんば高島屋、キャンディー専門店」

高島屋大阪店地下東ゾーン和洋菓子売り場に8月31日、キャンディー専門店「Candy Design (キャンディ デザイン)」がオープンした。同店は、高島屋が開発した新業態1号店。フルーツあめ、のどあめ、野菜あめなど9つのカテゴリーに分け、100種類以上のキャンディーを小袋で販売する。価格は1袋210円から。「ベッ甲あめ」など定番のあめのほか、「ねぎのどあめ」「梅肉エキスあめ」「とまとあめ」「堀川ごぼうあめ」などの珍しいあめもそろえる。棒付きのキャンディーやストラップ付きキャンディー、プレゼント用の詰め合わせ箱(105円)、シリコン製の「キャンディーポーチ」(1029円)も販売。「まいど OSAKA あめ」など大阪の”あめちゃん文化”を広めるお土産にも使えそうだ。

オリジナルの飴を製造しているのではなく、様々な飴を取り寄せた店のようだ。リニューアル後、一層食に力を入れている高島屋大阪店だが、ミナミの代表として今後も話題性の高い商品を紹介して欲しい。

### 3) 「クックパッド、食材宅配サービスが探せる“お店くらべ”を開始」

クックパッド株式会社は7日、自分に合った食材宅配サービスを探せる「お店くらべ」を開始した。同サービスでは、「有機野菜・無添加食品宅配サービス」、「レシピ付食材宅配サービス」、「ネットスーパー」の3カテゴリ、計21社の食材宅配サービスに関する内容の比較検討を可能とする。

同社によると、近年、日常的な食材購入のチャネルとしてのインターネット通販が増加しており、食品や食材の購入に関して、生活者の中では食の安全や生産地を知って買い物をしたいというニーズや、ネットスーパーを利用してより便利に食材を購入したいという意向が高まっている。

一方、生活者視点で自分に本当に合った食材宅配サービスはどこなのか、それらのサービスを比較検討するための情報やサービスは充足していないのが現状で、同社は今後、利用者による投稿機能など比較情報を拡充することによって、生活者主導で食材の購入を楽しめるサービスの構築を目指すという。

ネットスーパーが一般化してきているが、比較という点で見ると難しい。一つ一つのサイトがそれぞれのフォーマットでページを作っているので、よほどの根気が無いとしっかり比較出来ない。こういったサイトが出来ると自分に合ったサービスを見つけやすく、今まで手を出さなかった人が利用するきっかけになりそうだ。

---

### 4) 「ザ・リッツ・カールトン大阪の“屋台”登場」

ホテル「ザ・リッツ・カールトン大阪」が、ホテルの味を気軽に楽しんでもらおうと、週末と祝日に玄関前で屋台形式の持ち帰り店「ストリートカフェ」を開いている。

金曜日から日曜日と祝日のみ営業。午前11時開店で、金・土曜は午後8時まで、日曜・祝日は午後6時までで、10月30日まで開催される。

メニューはベジタブルパニーニ(500円)や、シーザーサラダ(400円から)のほか、フルーツジュースやアイスクリームなど約20種類を用意。「テイクアウトでホテルならではの味を楽しんでいただければ」と言う。

店に入らなくても高級ホテルの味が気軽に食べられるというのは、お得感が高い。以前ブームになった「ホテイ子」のよりさらにカジュアルで、より多くの人を楽しめそうだ。

景気が悪くなると「贅沢」が真っ先に削られるが、高級ホテルがこのような工夫で消費者にアピールすることは有効的だと思う。