

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「イオン、ペット葬儀事業にも参入 きょうから首都圏と近畿圏で」
- 2) 「イオン 従業員にイオン DNA 伝承大学を開校」
- 3) 「ふりかけブームで米消費量アップなるか “おいしさ” と “健康” がキーワード」
- 4) 「観光列車 “おれんじ食堂” 来春運行」

---

**1) 「イオン、ペット葬儀事業にも参入 きょうから首都圏と近畿圏で」**

イオンは31日、ペット葬儀事業を1日から始めると発表した。2009年に参入した葬儀事業で強みとする「明瞭価格」をペット葬儀でも導入する。ペットの飼育頭数が子供の数を上回る水準で推移するなか、葬儀の潜在ニーズを掘り起こす。

イオンの専用コールセンターで葬儀の申し込みを24時間態勢で受け付け、提携先の霊園を紹介する。1日から対応可能なのは首都圏と近畿圏で、来春をめどに中部と北海道に拡大、順次全国へ広げていく。

葬式プランはエリアの風習によって異なる。首都圏で小・中型犬を個別葬する場合の価格は、死骸の引き取り、僧侶による読経、火葬、納骨のセットで3万-3万2000円。猫やウサギは3万円で、追加料金は発生しない。同社によると年間約135万件の死骸のうち供養が行われているのは半数にも満たないという。

日頃から葬儀の準備をしっかりとっておくという人は少数だと思うので、親しみのあるスーパーでそういうサービスがあればとても安心できる。そしてそれがペットにまで及ぶとなればなおさら心強い。「ペットは家族」という考え方もすっかり定着し、人間と同じようなサービスも随分増えてきが、生活に密着すれば様々なことに応用できそうだ。

---

**2) 「イオン 従業員にイオン DNA 伝承大学を開校」**

イオンは9月1日、国内外のイオングループ従業員を対象に「イオン DNA 伝承大学」を開校した。

毎月1回2日間、1年間のカリキュラムで年間40人の受講を予定する。

「創業より培われ現在まで受け継がれてきた不変の理念や価値観を次世代に伝承していくことを目的に設立した、経営人材育成機関。国内外の全従業員35万人に門戸が開かれた、国内小売企業で最大規模の企業内大学」とのこと。

大学では、創業からさまざまな転換期を乗り越えてきた経営者自らが講師となり、受講者は具体的な経営課題や事例をもとにディスカッションを中心に研鑽を積む。

1年間の就学期間を経て卒業した受講者は、一定期間経営者のもとで実務経験を積み、その後自らがイオンのDNAの体現者となって次代を担う人材に伝承することを目指す。

## 大学概要

所在地：イオン本社イオンタワー内

学長：古谷寛

講師：イオンの経営陣ほか

受講対象者：国内外のイオングループ全従業員から公募

定員：年間 40 人

授業：毎月 1 回 2 日間、1 年間

企業の人材育成だけには止まらず、企業アピールとしてもかなりの影響が有りそうだ。向上心の強い人材が、イオンの DNA を吸収しようと集まり、さらなる発展が期待できそうだ。一期生である 40 人の一年後の活躍に注目したい。

---

### 3) ふりかけブームで米消費量アップなるか “おいしさ” と “健康” がキーワード

ご飯のおいしさを引き立てる「ふりかけ」。新米の季節を前に、各社が新製品を続々と発表している。現在、食生活の多様化により国内における米の消費量が低下している。総務省「家計調査」によると、2011 年には 1 世帯当たりの米を購入した金額がパンを購入した金額を初めて下回った。一方、農林水産省が発表した「チーズの需給表」によると、チーズの国内消費量は、2011 年度で 28 万 4,382 トンとなり、前年度に比べ 8.8% 増加、これまでの最高値であった 2007 年度の 27 万 9,191 トンを上回り過去最高を記録した。

そんな中、森永乳業はチーズとごはんの意外な組み合わせが楽しめる「クラフト チーズでごはん!？」を 9 月 1 日から全国で発売する。温かいごはんにチキンコンソメをブレンドしたチーズをふりかけて、電子レンジで約 30 秒加熱するだけで、ドリアのような味わいが楽しめるという。希望小売価格は 190 円。

また、株式会社ピクルスコーポレーションは、9 月 1 日から「ご飯がススึมキムチ味ふりかけ」を発売。同社の売れ筋商品「ご飯がススึมキムチ」の甘辛いキムチの味を再現したふりかけで、ご飯がすすみそうだ。

さらに株式会社永谷園は、健康を意識している人をメインターゲットにした機能性ふりかけ「胡麻のススึมふりかけ」「小魚のススึมふりかけ」「海藻のススึมふりかけ」を 8 月 20 日より全国で発売。価格は 198 円。

同社によると、ふりかけ市場は、昨今の内食化傾向を追い風に拡大しており、また食へのニーズとして機能性食品など健康感があるものに注目が集まっているという。そこで、手軽に日頃の食生活に取り入れやすい「ふりかけ」で機能性のあるこのシリーズを発売することで、ふりかけ市場をさらに活性化することを狙いとしている。ご飯のおいしさを引き立てながら、健康という観点からも期待が高まるふりかけ。米の消費量拡大につながるヒット商品が飛び出すか、注目が集まる。

近年食べるラー油が大ヒット商品となり、一躍ブームにまで発展したのは記憶に新しい。それに負けじとふりかけの各メーカーが新たに様々な特色やカラーを打ち出してきており、新たなご飯のお供としてどのような新しい味が生まれてくるのか楽しみだ。

---

#### 4) 「観光列車“おれんじ食堂” 来春運行」

鹿児島県薩摩川内市と熊本県八代市を結ぶ第3セクター「肥薩おれんじ鉄道」は、来年3月から川内―八代駅間で運行する観光列車の概要を発表した。

愛称は「おれんじ食堂」で、2両編成の車内にレストランを設け、地元の食材を使った料理を提供。九州新幹線利用者など呼び込み、乗客増を目指す。

運行は年間200-230日で、1日3往復を予定している。座席は3両で計約40席にとどめ、ゆったりとした空間を確保。通常より約30分遅い片道約3時間かけて運行し、スローな旅を演出する。九州新幹線からの誘客を図るため、JR新八代駅への乗り入れも検討している。

車内にはビュッフェやドリンクカウンターなどを設置。グルメ雑誌「食楽」を発行する徳間書店とメニュー作りで提携する。車両などのデザインは、九州新幹線も手掛けた工業デザイナーの水戸岡鋭治さんが担当。沿線の水俣地域の振興事業として国などの補助を受ける。運賃や運行ダイヤなどは10月をめどに発表する予定。

同鉄道の昨年度の利用者数は約145万人で、沿線住民の利用減で減少傾向が続いている。一方、国内外からのツアー客の利用は年々増加し、昨年度の貸し切り車両の運行は過去最多の153本に上った。古木圭介社長は「『おれんじ食堂』で観光客などの利用を増やし、沿線を盛り上げる起爆剤にしたい」と意気込んでいる。

全国的に運営状況が芳しくない鉄道路線が増えてきているが、各社様々な試みを行い集客を行っている。ただ、一時的な話題で終わるのではなく、それが続かなければ状況の改善にはなかなかつながらないと思うので、そこにはやはり地域の環境・協力も欠かせないのではないか。

縦に長く四季のある日本ならではの電車の旅ができると思うので、非日常な空間で特別な時間を提供する電車を走らせ、地域と共に活性の相乗効果が生まれればと思う。