

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「エコス、再利用食器で弁当」
- 2) 「吉野家HD子会社がピザ専門店」
- 3) 「希少糖、商品実用化拡大で高まるコンビニ」

---

1) 「エコス、再利用食器で弁当」

エコスは今月27日から9月25日まで、小平店で再利用できる食器を使った弁当類を試験販売する。

食器は店頭で設置した専用ボックスで回収し、洗って再び使用する。使い捨ての容器や包装の使用をどの程度抑えられるかを検証し、ゴミ削減に関する消費者の意識向上にもつなげる東京都や三菱UFJリサーチ&コンサルティングと協力して実施する。対象は、カツ丼や海鮮丼、握りずし、サンドイッチなど。通常の使い捨て用の容器の商品と価格と量を同じにした。利用者は食器を回収ボックスに戻せば、店内の喫茶コーナーで使える無料ドリンク券をもらえる。

エコスは昨年も東京都連携し、トレーを使わない生鮮品や包装を減量した商品をコーナー化して販売。包装費の抑制や家庭ごみの削減につなげた。

今回の取り組みも消費者の購買行動などの分析にも役立てる。

リサイクルではなくリユースという点に驚いた。日本では再利用という文化があまり無い中で、果たしてこの試みがどのように作用するのかとても興味がある。良い結果が出れば全国に広がることも考えられるので、是非今後注目したい。

---

2) 「吉野家HD子会社がピザ専門店」

吉野家ホールディングス（HD）の子会社で、たい焼きやたこ焼きの店を運営する「ピーターパンコモコ」は12日、ピザ専門店を始める計画を明らかにした。9月末にも第1号店を東京都杉並区に出し、数年以内に100店の開業を目指す。

ピーターパンコモコの栗原幹雄社長は「低価格でもっちりとした食感のナポリ風ピザ専門店をやりたい」としている。計画では約50平方メートルの店舗にカウンターとテーブルの二十数席を用意。「マルゲリータ」など5種類前後の直径20センチのピザを500円で提供する。

宅配ピザの価格と比較すると驚く程安いと感じるが、飲食の形式が従来の吉野家スタイルならば500円と言う価格が牛丼と比較される可能性も出てくると思う。東京の渋谷には「ナポリス」と言う350円からの値段で25cmのピザを提供するお店があり、どう差別化するのが今後の動きに注目したい。

---

3) 「希少糖、商品実用化拡大で高まるコンビニ」

「ダイエットしたいが、甘いものも食べたい」そんな贅沢な悩みを解消する甘味料「レアシュガースウィート」（松谷化学工業）が、8月6日に発売された。この製品に含まれる希少

糖「D-プシコース」はカロリーがゼロで甘さは砂糖の7割。抗肥満作用、血糖値上昇抑制、さらに動脈硬化抑制などアンチエイジング効果までであるという。

「1度の肥満（BMI25以上30未満）の健常者34人を対象に『レアシュガースウィート』30グラムを1日1回、12週間摂取してもらった結果、体重が1.8kg、BMIが0.7kg/平方メートル、体脂肪が1.7%減少しました。食欲を抑える効果などもあります」と松谷化学の大隈一裕研究所所長はいう。

メタボに悩む中高年やダイエットに苦しむ若い女性、糖尿病患者などにとっては、願ってもない話だ。

松谷化学は「D-プシコース」を実用化するために、12年8月に香川県宇多津町・番の州臨海工業団地に工場建設を開始。今年7月に竣工し、本格的な生産を開始した。生産量は年間1万2000トン。「レアシュガースウィートは食品用途における機能でも、卵の卵臭の軽減やフルーツジャム、果汁飲料や焼き鳥のたれなどの風味の増強、キャラメルやカスタードクリームのコク味付け、煮魚やおでんに短時間で煮込み感を出す、酢カドをとる、などの効果もあります。料理に使うことで、いろいろ味に深みを付けることができると思います」（前出の大隈所長）

家庭料理の調味料だけではない。企業からも多くの引き合いが来ているという。

すでに伊藤園が香川県で「レアシュガースウィート」入りの「希少糖ソーダ」を同県内で発売。コンビニエンスストアや大手飲料メーカーから、商品開発の話が来ているという。「今後はD-プシコースの純品をつくっていきます。さらにD-プシコースだけでなく、がんなどにも効果が期待されているD-アロースなどの実用化に向けて、力を入れていきたい」（同）D-アロースは抗がん作用をはじめ、アンチエイジングのための抗酸化作用や血圧上昇抑制など、さまざまな可能性を秘めている。食品以外にも、医薬品や無害の農薬の開発でも、大きな期待が寄せられている。希少糖の可能性は、まだまだ広がっている。

初めて聞く名前だったが、すでに希少糖を使用した商品もいろいろ販売されているようだ。

「甘いもの」のデメリット部分をすべて解消してくれ、さらにそれ以上の効果も得られるとは夢の様な物質だが、糖尿病のために食事制限を強いられている人にとってはまさに願ってもないものだと思う。副作用みたいなものが無いのか少し不安に思うが、これから耳にする機会も増えそうなので意識しておきたいと思う。