

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「無人コンビニ“オフィスファミマ” 登場」
- 2) 「クックパッド、Android向けアプリ“アレルギー対応レシピ” リリース」
- 3) 「クックパッドのメニューを味わって…東京・丸の内に初出店」

---

1) 「無人コンビニ“オフィスファミマ” 登場」

ファミリーマートは、オフィス内でカップ麺や菓子などを無人販売するサービス「オフィスファミマ」を始めた。  
ファミリーマート店舗や自販機コンビニでは出店することが難しい場所に、専用の販売ケースを設置することで、コンビニエンスストアの利便性をより身近に体感出来る。  
希望するオフィスに専用の棚を置き、菓子やカップ麺など約25種類の商品を並べる。取扱商品は利用者の要望で変更も可能だ。代金は貯金箱のような仕組みで回収し、商品は週1回ほど補充する。  
昨今のオフィススペースのセキュリティ向上に伴う入退室制限などで、小腹がすいた時や気分転換したい時などで気軽に外に出づらくなっている事に対応する。  
まずは関東を中心に今年度中に300台を置き、3年後までに全国で1千台の設置を目指す。

オフィスファミマ仕様

【サイズ】幅:47cm 高さ:132cm 奥行:29cm

【仕様】4段ボックス

以前からオフィスグリコなど置き式の商品販売方法はあったが、コンビニであれば菓子以外の商品も扱っているのでさらに魅力を感じるのではないかと。商品選択も出来るようなので「災害時の簡易備蓄食料」として利用することも可能かもしれない。商品をファミリーマートが管理してくれる事で購入したものの期限切れになることもなく、常に新しい物が入ってくるので普段使いと備蓄、うまく両立出来そうだ。

---

2) 「クックパッド、Android向けアプリ“アレルギー対応レシピ” リリース」

クックパッドは、料理レシピサービス「クックパッド」において「アレルギー対応レシピ」のAndroid版アプリを8月28日にリリースした。  
本アプリは、消費者庁がアレルギー表示を義務づける食材7品目を使わないレシピを検索できるというもの。例えば「小麦粉」を使わない「ケーキ」、卵の代わりにかぼちゃを用いた「炒り卵」などのレシピを探すことが可能。アプリの利用は最初の1週間は無料だが、その後は月額294円のクックパッドプレミアムサービスへ登録が必要。

近年アレルギーを持つ子供が増えたこともあって、対応商品の販売や対策なども進んできたと思う。まだまだ十分とはいえないが、このように携帯で手軽にレシピを検索できるようになれば、料理をする側にとっても助かるし、アレルギーを持つ子供も食べることが楽しいと思えるのではないかと。食べることは生きるための基本なので少しでもストレスのない環境が作ればよいと思う。

---

### 3) 「クックパッドのメニューを味わって…東京・丸の内に初出店」

レシピの投稿・検索サイト「クックパッド」に紹介された料理を実際に味わえる催しが、東京・丸の内の「丸ビル」で開かれている。同サイトからの出店は初めて。9月4日まで、ユーザーが作成したレシピをもとに、人気シェフが仕上げたメニューを楽しめる。

会場は丸ビル1階にある「丸の内カフェ ease」。イベント名は「レシピエールとスターシェフのおいしい連弾♪ 作りたくなる みんなのキッチン」（主催：三菱地所、クックパッド）で、レシピエールとは、料理教室を開いたり、他のユーザーから多くの反響を得たりした“選ばれしレシピ投稿者”たち。現在36人が活動中という。

催しでは4人のレシピエールがそれぞれ新しく考案したレシピを、「丸の内シェフズクラブ」に参加する人気シェフ4人がアレンジした。

例えば森山由香さん（レシピ投稿名：moritoarucさん）のハンバーグは、鴨田猛さん（「Sens&Saveurs（サンス・エ・サヴール）」料理長）のアイデアで、マンゴーとトマト、紫タマネギを使ったフレッシュな「ルガイユ」をソースに。レンコンのすり下ろしを加えてふんわりと焼き上げたハンバーグにルガイユをのせ、グリーンアスパラやルッコラ、大葉などを高く盛りつけて完成。さわやかな酸味でさっぱりと味わえるメインディッシュだ。森山さんは「普段は短時間で、簡単に仕上げられるという視点からレシピを考えることが多いけれど、プロの方はまず食材の数が違いました。見栄えも良く、とても刺激を受けました」と話す。

28日までは、森山さんのレシピから考案された「れんこんサラダハンバーグ、トマトとマンゴーのスイートソース」と、「カヌレ314」さんによるレシピから作られた「塩豚と夏野菜のスタミナ丼～温泉卵のせ～」が提供される。

29日から9月4日までは「santababy」さんのレシピがもとになった「トマトとリコッタのリングイネ、オリーブの香り、なすの皮のアクセント」と、「ががりん」さんのレシピからの「人参にんじんの冷たいあんで二度美味おいしい、醤油麴しょうゆこうじで鶏と野菜の天ぷら」が登場する。

クックパッドの特設ページでは、すべてのレシピが掲載されており、手に入りにくい食材の代用方法や、同じソースを別の食材と組み合わせる楽しみ方なども参考になる。

クックパッド広報の丸山祐子さんは「どのメニューにも、家庭の知恵とプロの技がいかされています。ぜひ実際に食べて、作って、料理の楽しさを再発見してもらいたいです」と話している。

いずれのメニューも午前11時半-午後2時までの提供で、スープ、デザート、ドリンク付きで1000円。それぞれ100食限定。

クックパッドのレシピは日頃料理を作るのに十分参考になるが、そこにプロの技が少し加わることでお金を取れるだけの料理に生まれ変わるのを見ものだと思う。また、そうしたアイデアを実際目で見ることによって食卓を盛り上げるヒントにつながりそうだ。面白い試みだと思う。