

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「成城石井が新業態店舗を出店、女性向け小型店やワインバー」
- 2) 「自宅まで出張“パーソナルシェフサービス” アレルギー対応、講習も」
- 3) 「ここ4カ月で激増している“朝アイス男子”」

1) 「成城石井が新業態店舗を出店、女性向け小型店やワインバー」

成城石井は、2013年秋冬、従来の成城石井にはない新しい業態の店舗を出店する。1つは、女性をメインターゲットとした新ブランドの食料品店「EPICERIE BONHEUR（エピスリー ボヌール）成城石井」を東京・大手町にオープンする。10月2日開業の大手町タワー内“OOTEMORI（オーテモリ）”に約35坪のコンパクトな店舗を出店。約2500アイテムを取り扱うほか、同店だけのために開発・導入した商品（約250アイテム）を集め、来店する顧客が幸せな気分を満たされるような店舗を目指す。

12月中旬には、成城石井として初めて参入するワインバー「Le Bar a Vin 52（ル・バーラー・ヴァン フィフティーツー）」が東京・麻布十番に登場する。麻布十番大通り沿いに新築されるレジデンスの1Fに「成城石井」、2Fにワインバーという新しい出店形態となる。成城石井のバイヤーが選りすぐった食材と自社輸入ワインをこだわりをもって提供する。

セレクトやヴィラージュが誕生した時も話題になったが、また違った新しい試みということを楽しみにしたい。特にワインバーは母体がスーパーだけに女性客も入りやすいと思う。オープンした際には是非行ってみたい。

2) 「自宅まで出張“パーソナルシェフサービス” アレルギー対応、講習も」

パーソナルシェフとは出張料理人のこと。家庭料理からパーティー料理まで要望に応じて自宅で調理し、ひと味違った食事が楽しめる。体調を崩したときや忙しい主婦らに好評だ。自宅のキッチンで料理を習うこともでき、一石二鳥だ。さいたま市内の主婦、加藤圭子さんは双子の男児と会社員の夫との4人暮らし。3月からマクロビオティック（玄米菜食）の料理教室に通おうとした矢先、ぜんそくと花粉症で体調を崩し、起き上がることも難しくなった。このため、パーソナルシェフサービスを頼むことにした。家事援助サービスと違い、野菜料理を中心に、家族構成や健康状態、食生活の悩みや好みなどニーズに合わせた献立が提供される。加藤さんが利用した東京都中央区の「ハレルヤ・パーソナルシェフ・サービス」12人のシェフがそれぞれ専属で担当となり、約2千のレシピから夕食を作る。例えば、卵アレルギーがある場合、ヤマトイモや豆腐、トウモロコシを卵の代用品に見立てて、卵不使用のオムライスを作るケースも。糖尿病や高血圧、腎臓病など食事に制限がある場合も要望に応じる。料金は、主菜、副菜2、玄米ご飯、汁物の夕食4人分で1万3650円（食材費込み、交通費別、週1回利用の場合）。2日分をまとめて作り、冷蔵庫に保管する作り置きサービスもあ

る。料理講習も追加料金を払えば受けることができる。「体が休まり、外食が減ってよかった。料理の勉強にもなる」と、加藤さんは現在も定期的に利用している。

パーソナルシェフは、もともと米国で盛んなサービス。米国での経験をいかし、国内でサービスを始めた人もいる。

大阪市浪速区のオイェール美佳さんは今年4月から関西で活動。米ニューヨークで仏料理を学んだ後、ミシュラン三つ星レストランなどで修業。2006年から3年半、パーソナルシェフとして活動した。洋食、和食、中東、エスニックなど世界各国の料理が得意。ニューヨークでは産後の女性や共働きの家族、余裕のあるシニアのため、3食分の夕食を作り置きするサービスを主に提供したという。「共働きが増えた日本でもニーズがあると思う」と話す。金は、4人分の夕食1万2000円から、3日分まとめて調理した場合は1万8000円（いずれも食材費別）。

これまではどちらかというと「ハレの日」のためのサービスのように思っていたが、発想を変えると食に困っている人たちの強い味方になるということがわかった。仕事柄夜遅くまで会社にいるため夕飯をオフィスでコンビニ弁当を食べることも多いが、こうした時にも出張シェフが食事を作ってくれとありがたいと思う。どのようなことも見方を変えれば可能性が広がると改めて感じた。

3) 「ここ4カ月で激増している“朝アイス男子”」

森永乳業が5月13日に「アイスクリームが脳機能へ与える影響についての実験結果」を発表した。

この実験は、杏林大学の古賀良彦教授によるもので「頭が休んでいる状態でアイスをとると、覚醒度が上がり、しかもリラックスさせてくれる」「頭が積極的に活動している時にアイスをとると、脳の回転を速めてくれる」と言う結論に辿り着いた。

そして森永乳業が4月と8月に行ったアンケートで「朝アイス男子」が増えていると言う結果が出た。

20代から30代の男女（計500人）を対象に、様々な設問を投げかけているのだが、その中で男性限定の「朝にアイスを食べたことがあるか？」と言う設問に対し「ある」との回答が4月は37.2%だったが、8月には44.0%と7%の増加が見られた。

そして「ある」と答えた人に「これからも朝アイスしたいか」と質問をした所、73.6%が「そう思う」と回答した。

さらに回答の理由を尋ねた所、「食べやすい」や「朝から大好きなものが食べられる」などの意見も見られたが「頭がスッキリする」、「体が目覚める」など機能的な効果を感じている事がわかった。

毎年のような気がするが、今年は特に「猛暑」という言葉を聞いた気がする。その結果、予期せず「朝アイス」を経験する人が増えて、効果を感じた人も居るかもしれない。これから涼しくなりアイス需要のピークは過ぎるかもしれないが、冬には冬の限定アイスが発売されたりと、好きな人は年中食べる物なので機能的な効果を感じた人が朝アイスを継続して消費が増えれば良いと思う。