

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「消費者庁が消費税転嫁のセール表示、ガイドラインを公表」
- 2) 「水・加熱要らず 非常用の“白飯” 開発」
- 3) 「北浜に低カロリーカフェ “+medi” スープ・スイーツ提供、夜は薬膳酒バーに」

1) 「消費者庁が消費税転嫁のセール表示、ガイドラインを公表」

消費者庁は9月10日、消費税転嫁での表示に関するガイドラインを発表した。

http://www.caa.go.jp/representation/pdf/130910_2_2.pdf

ガイドラインの案に対して禁止されない表示の具体例として、たまたま消費税率の引上げ幅と一致するだけの「3%値下げ」「3%還元」、たまたま消費税率と一致するだけの「10%値下げ」「8%還元セール」を表記していたが、ポイントによる「3%ポイント還元」「8%ポイント進呈」も追加し修正した。

表示方法についての事業者の遵守事項としては下記の3項で、消費税は消費者が負担し事業者が納付するものなので、消費者が消費税を負担していないような誤解を与えないための内容だ。これは消費税増税額を納入業者に負担させることにつながらない様にする為のものである。

1. 取引の相手方に消費税を転嫁していない旨の表示
2. 取引の相手方が負担すべき消費税に相当する額の全部又は一部を対価の額から減する旨の表示であって消費税との関連を明示しているもの
3. 消費税に関連して取引の相手方に経済上の利益を提供する旨の表示であって前号に掲げる表示に準ずるものとして内閣府令で定めるもの

売る側にとっては、消費税が転嫁されることで「高い」と思われまいようにあれこれ工夫して消費者に与える印象を変えたいというのもわかるが、ここまできっちりガイドラインを設けなければならないことに驚いた。商売のうえではそれぞれに安さをアピールすることも必要だとは思うが、こういう変化の時こそ業界の団結、さらに垣根を超えて消費者にも理解を得られる取り組みをしなくてはならないと思う。

2) 「水・加熱要らず 非常用の“白飯” 開発」

新潟県阿賀野市の治療食品メーカー「バイオテックジャパン」が、大規模災害時の非常食として、水や調理がなくても食べられる白飯を開発した。

これまで調理不要の保存米はお粥しかなかったが、米粒の形を保ちつつ柔らかいまま保存することができ、備蓄用の保存食などへの活用が期待される。

開発したのは「ライス72H」。災害発生後、ライフライン（生活物資補給路）が復旧するまでの72時間をサポートするという意味を込めて名付けられた。江川清貞社長（58）が東日本大震災での被災経験を基に「被災直後も水や加熱を必要とせずにおいしい白飯が食べたい」と発案した。

同社によると、これまで調理不要の白飯の非常食は、お粥の缶詰や水を注ぐと食べられるアルファ米しかなかった。非常用のおいしいおかずはたくさんあるが「それに合う白飯がなかった。お粥でカレーは食べられない」と江川社長。米粒の食感にこだわった。冷えて硬くなったコメに大量の水分を含ませることで、適度な柔らかさを持続させることを可能にした。パックを開封し、付属のスプーンで中のコメをほぐすようにかき混ぜるだけで食べることができる。

病院食などとして低たんぱく質のご飯やパンを提供してきた同社の技術が生かされており、1月に特許を出願。水分含有量はお粥と同程度の約80%で、1パック（200グラム）当たり約160ミリ・リットルの水分も補給できる。県産コシヒカリを使用し、震災直後から2年半かけて研究を重ねた。

11日には試食会も行われ、同市の田中清善市長も参加。「こうした開発は非常に心強い。備蓄用の保存食として取り入れるなどしたい」と話した。市商工観光課の飯野喜夫課長も「かむほどに甘みが広がり、しっかりとした歯応えがあって違和感なく食べられる。おいしい」と絶賛した。

同社は来年1月から月10万食のペースで生産し、震災から3年目を迎える3月11日に販売を始める。1パック300円程度の予定で、自治体などを中心に売り込む。首都直下地震などに備えようと2015年秋からは月100万食、将来的には月300-500万食の生産を目指す。江川社長は「新商品を開発するというよりも、災害時に役に立てるものをお届けしたいという気持ちだった。安心情報として全国に発信したい」と意気込んでいる。

震災以降、非常食の見直しや新たな開発も随分行われてきた。自治体や小売各社の協力などによって食料の救援物資も被災者の手元に届きやすくなるようになってきているとはいえ、こうした備蓄用食品があれば本当に心強いと思う。また水やガス、電気を使わなくても良いということで災害時以外にもエコな面で役立つのではないかと。

3) 「北浜に低カロリーカフェ “+medi” スープ・スイーツ提供、夜は薬膳酒バーに」

大阪・北浜に9月9日、ローカロリー&ヘルシーフードを提供する「+medi（プラスメディ）道修町店」がオープンする。経営はインクromプラス。

治験支援機関のインクromグループがバックアップする同店。糖尿病など生活習慣病の医薬品開発をサポートする中で、「治験に協力してもらった人に恩返しをしたい」と、カロリーと栄養素を管理したメニューを提供するカフェを開いた。

計算しやすいように80キロカロリーを1単位として表示しているのが特徴。ホームページでは、身長、体重、年齢、性別、活動量を入力すると、1日に必要なカロリーの単位を測定できるコンテンツを用意。各メニューにはカロリー数を示す単位と栄養素を表示する。

店内では終日、スープ、スイーツ、ドリンクを提供。ランチタイムには、スープと雑穀パンのセットなど、スープランチ（700円〜）を提供する。同サイズのものと比較し、カロリーを半分に抑えた弁当（800円〜）や総菜（200円〜）もランチタイムのみ販売。スイーツは1単位のマンゴープリン、チーズケーキ、1.5単位のショートケーキなど9種類をそろえる。テイクアウト用のスープは、「ごろごろお野菜たっぷりポトフ」「玄米とクコの実の薬膳粥（がゆ）」「長命草とモロヘイヤの美スープ」（580円〜）など10種類を用意。そのまま電子レンジで温めるだけの商品で、パッケージには多く含まれる栄養素が表示されている。18時から10種類の薬膳酒をそろえる薬膳酒バーに業態を変更。「ビューティー&ヘルシー」「インナーディフェンス」「漢方チャイリキュール」などの薬膳酒（各750円）や薬膳ビール（1000円）、ハーブソーセージ（500円）などのおつまみを提供する。

「カロリーを抑えるだけの無理なダイエットでは体調を崩してしまう。必要なカロリーを知ったうえで、どの栄養素が摂れているかを確認しながら選んでもらいたい」と同社の松田隆太さん。今月11日には大阪タカシマヤ、25日には阪神梅田本店の総菜売り場に、総菜と弁当をメインにした店舗を出店する。

健康食ブームの火付け役とも言えるタニタ食堂に行ってみたいが、関西圏の人はなかなか行ける機会を作りづらいと思う。このお店のカロリー管理方法は他との特色があり、カロリーと比べて小さな数字で判断出来るため、わかりやすくていいかもしれない。惣菜・弁当の取り扱いも百貨店で取り扱っているため、一度食べてみたい。