

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「ローソン、“ミネラル野菜”まず7000店で」
- 2) 「グルーボン、夢のおせちキャンペーンで新生グルーボン宣言」
- 3) 「人類史上、最も偉大な“食の発明”とは何か？」

---

1) 「ローソン、“ミネラル野菜”まず7000店で」

ローソンはエーザイから買収した子会社の農法や商標を使った野菜の本格販売を始める。ミネラル成分が豊富といった特徴があり、11月下旬から順次、カット野菜などを発売する。コンビニエンスストア各社が主婦や高齢者らを狙って野菜販売を強化するなか、付加価値の高い品ぞろえで違いを出す。

ローソンは今夏、肥料の製造・販売などを手がけるエーザイ生科研の発行済み株式の70%を取得し傘下に収めた。同社は土壌診断に基づく土づくりなどを進める「中嶋農法」の商標とノウハウを持っている。

ローソンは自社農場や契約農場などにこの農法を導入。ミネラル成分のバランスが良い野菜が育ち、農薬の使用量も大幅に減らせるといい、高付加価値品として商標も利用して商品化する。

まず、通常のローソンの店舗で販売するカット野菜を刷新。現在は「ローソンセレクトカットレタス」（98円）を扱うが、26日から関東甲信越の約4千店で「土からこだわった中嶋農法のカットレタス」（118円）、中部・近畿の約3千店では「土からこだわったおいしいカットレタス」（108円）を売り出す。

ともに中嶋農法で育てたレタスだが、同農法は土作りから認定まで最低3年かかるため、認定の有無で名称も分ける。同農法を活用していない「シャキっとおいしいカットレタス」（108円）も売り出す。12月には「キャベツの千切り」も同様に3品発売する。

同農法を導入する農場は2013年度末見込みで約80カ所で面積は約200ヘクタール。17年度末に400カ所、約800ヘクタールまで広げたい考えた。カット野菜だけでなく、丸ごと売る野菜などにも活用するなど商品ラインアップを広げていく。

セブン-イレブン・ジャパンが今月下旬からPB「セブンプレミアム」のカット野菜を投入するなど、コンビニ各社は野菜販売を強化している。

ローソンは生鮮コンビニ「ローソンストア100」と、野菜20-50品目を常時扱う野菜強化型の「ローソン」が現在、計約7000店ある。来年2月末までに約8400店まで増やす計画だ。健康をテーマにした新たな事業戦略に沿った品ぞろえで他チェーンとの差別化を図る。

競合との差別化を図るため、各社の動きが加速している。今後ますますPBの力やストアロイヤリティを高める工夫が激化していくのだろう。ただ、それを追い求めるあまりに偽装が起こっては本末転倒なので、その点には十分注意してもらいたいところだ。

---

2) 「グルーボン、夢のおせちキャンペーンで新生グルーボン宣言」

グルーボン・ジャパンは11月21日、「夢のおせちキャンペーン」を開催すると発表した。

各料理界を代表する5人の名シェフの手によって作成した豪華な五段重の「夢のおせち」を、抽選で5人に進呈する企画。

2011年、グルーポンが販売したクーポンを利用して購入したおせちがサイト上の見本と異なっていたことから、サイトの利用者、お客の信頼を失う結果となり、「おせち問題」として社会問題化した。

同社によると、「グルーポンは、おせち問題を真摯に受け止め、この3年間、組織改革を行いながら新たなビジネスモデルを再構築し、さらなるサービスの向上を目指した」という。2014年をグルーポンの新たな「スタートライン」と位置付け、その最初の取り組みとして、お客への感謝の気持ちを込めて、「夢のおせち」プレゼントキャンペーンを実施する。

「夢のおせち」は、日本料理、フランス料理、中国料理、スペイン料理、デザート（フランス伝統菓子）、それぞれを代表する5人の名シェフによるころづくしの料理を、一段ずつお重に詰める豪華な五段重。

手作りしたおせちは、12月31日の大晦日に配達業者とともに、グルーポン社員がお客の自宅に直接、届ける予定だ。

一時期、かなり問題になったおせちを逆に利用したこのキャンペーンは、面白いと思う。販売と言う形を使っていたらどうかはわからなかったが、プレゼントなら当時のニュースを知っている人なら「どんなものか」と気になると思う。そしてSNSが浸透している今、当選した人が写真を投稿して当選枠の5名以上の人がグルーポンの生まれ変わったおせちを目にすることになりそうだ。グルーポン自体のシステムは利用者にとってお得なものなので、今後も努力を続けて欲しい。

---

### 3) 「人類史上、最も偉大な“食の発明”とは何か？」

我々人類の歴史を振り返れば、ほとんど“飢え”との戦いの歴史であった。有史以来、「今日、食べることができるか？」が人の関心の中心にあったことだろう。

現代の人類の繁栄が、「食の確保」の基盤の上に成り立っているのは間違いない。これまで人々が、生命を支える「食」のために使ってきたエネルギーの総量は凄まじく、多くの“先輩方”によって数々の食に関する「発明」がなされてきた。

昨年2012年の11月に、英国王立協会の科学アカデミーが、「食の歴史において最も重要な発明トップ20」という興味深いランキングを発表した。

ノーベル賞受賞者も含まれるフェローによって選ばれたというその結果は以下のとおり。

1. 冷蔵庫
2. 殺菌／滅菌
3. 缶詰
4. オーブン
5. 灌漑
6. 脱穀機／コンバイン収穫
7. 焼く（ベーキング）
8. 選抜育種／品種改良
9. 粉碎／製粉
10. 鋤
11. 発酵
12. 漁網
13. 輪作

14. 鍋
15. ナイフ・包丁
16. 食器
17. コルク
18. 樽
19. 電子レンジ
20. 揚げる（フライ）

ランキングをざっとみると、我々の家庭なかで身近にある冷蔵庫や電子レンジのような家電用品から、灌漑、選抜育種／品種改良、鋤のような食料生産分野まで幅広い発明が並んでいる。

トップ3は、冷蔵庫、殺菌／滅菌、缶詰となっており、どれも「食品の貯蔵や保存」に関する発明なのが、興味深いところだ。

冷蔵庫のプロトタイプは、1748年にグラスゴーで実証された後、1805年に商業的に生産されるようになり、殺菌技術は、1862年にフランスの有名な細菌学者ルイ・パスツールらが、「低温殺菌」として知られる最初の実験を行ったのが最初で、缶詰は、軍隊の食料として英国商人が錫製の缶詰を作ったのが始まりとされている。

オーブンや電子レンジという調理する道具よりも、人間にとってやっかいな微生物との戦いである「食の安全」の確保の方が人類にとって偉大であるとの判断は理にかなっている。

これら以外にも、カップラーメンなどのインスタント食品、缶詰の袋版ともいえるレトルト食品、人によっては、すりおろし金、シリコンスチーマーなども偉大な発明に挙げたい人もいるだろう。

トップ20には、今の生活からすればあって当たり前のものが並んでいるが、それだけに、私たちの今の生活でこれらの発見のすごさ、普遍性を感じる。

今となっては当たり前のものばかりだが、こうして見ると先人の知恵無くしては今の豊かな食環境はありえないと改めて思う。そのような中で、偽装して人を欺いたり、適当な処理で食中毒などの被害を出したりするというのが何だか情けなく感じる。過信や慣れがあるからこそ簡単に裏切りにつながってしまうのかもしれない。たまには後ろを振り返り、自分たちの恵まれた環境に感謝する心を持つことが必要ではないかと思った。