

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「池袋西武に世界初のキットカット専門店がお目見え」
- 2) 「オールアバウト、消費者集め新商品開発 企業にアイデア販売」
- 3) 「東京都天王洲アイルに保存食のコンセプトショップ」

1) 「池袋西武に世界初のキットカット専門店がお目見え」

食品大手ネスレの人気チョコレート菓子「キットカット」のみを扱う世界初の専門店「キットカット ショコラトリー」が17日、西武池袋本店地下1階にオープンした。有名パティシエが監修を手がけた限定商品なども取りそろえ、学生やOLらが買い求めていた。キットカットは、商品名が「きっと勝つ」を連想させるため、受験生のお守りとして人気がある。同店も18日から始まる大学入試センター試験の前にオープンした。パティシエの高木康政氏が監修した手仕上げの「サブリム ビター」(315円)など、3種類の同店限定商品は今後、品そろえを拡充する予定。この日は、センター試験前日ともあって行列が絶えず、午前中だけで限定商品の一部が売り切れる人気ぶり。帰宅途中に立ち寄ったという専門学校生は、「数日前から来ようと友だちと約束していた。種類が多いので楽しめる」と話した。

昨日無事終了したセンター試験だが、万全に備えた人もそうでなかった人も、藁にもすがる思いでチョコレートにさえ願掛けしたくなる気持ちも理解できる。その他の菓子も、受験シーズンに合わせて特別仕様を販売したりするがこれからの時期だとバレンタイン・ホワイトデーなどチョコの需要は多い。限定商品もあるそうで、プレミアム感もありお土産としても手軽に購入出来そうだ。機会があれば行ってみたい。

-----  
2) 「オールアバウト、消費者集め新商品開発 企業にアイデア販売」

情報サイトのオールアバウトは食品などに詳しい消費者を組織化し、企業の商品開発に活用する。企業からの依頼に応じて新商品のアイデアを出すほか、試食などの市場調査に協力する。このほどハンバーグ好きが集まる「日本ハンバーグ協会」を立ち上げた。1-2年後に同様の組織を100に広げる。同社のサイトで情報発信している「ガイド」や特定分野に詳しい専門家を組織化した「協会」を設立。まずハンバーグやカレー、おにぎりなど特定の食品に詳しい消費者が集まり、情報交換などができるようにする。企業と組み、ノウハウなどを共有する予定だ。消費者の組織化はキッチン雑貨などに広げる。3年後に企業から得る商品開発などでの協力の対価で合計30億-50億円を目指す。

好きなものの開発に携われるとなれば、参加する人はとても大きな力を発揮すると思う。そこから得られる物は企業にとって価値があるだろう。このように一般の消費者から“専門化”を集められるのもインターネットの貢献が大きいと思う。情報収集・個人からの発信が容易になり、サラリーマンや主婦の中からたくさんの専門化が登場している。ということはごく一般の消費者もたくさんの情報を簡単に得られているわけだから、企業に求められるクオリティはますます高くなっていく。消費者の声を取り入れるということはすでにたくさんの企業が取り組んでいるが、スピードや意外性が今まで以上に必要になってくるのだろうなと感じた。

---

### 3) 「東京都天王洲アイルに保存食のコンセプトショップ」

寺田倉庫は2013年12月20日に、「保存」をテーマにした商品を取り扱うコンセプトショップ「Terra Cafe Bar (テラカフェバー)」を天王洲アイルにオープンした。

日本初登場のイタリアコーヒーも楽しめる同店では、伝統的な保存食「びん詰め」から、長期保存が可能なフリーズドライ商品など、様々な保存食品を販売する。取扱商品は、世界のジャムコンテストで優勝した「ミオジャム」(2000円)、自然解凍するだけで食べられる冷凍パン(バゲット250円)、軍隊の食事を意味する牛丼・カレーライスなどのレスキューフード「ミリメシ」(1030円)」など。

ミリメシ(各種1030円)フリーズドライ商品も多数揃える 店名の「Cafe Bar (カフェバー)」はイタリア後で「軽食喫茶店」を意味しており、その名の通り販売する保存食を店内で楽しむこともできる。

飲食スペースは店内・オープンテラスに設けられ、保存食をそのまま試食するほか、野菜のペーストや酒粕などを「ちょい足し」して食べることもできるという。また、イタリアの老舗コーヒーメーカー「Bristot Coffee」のコーヒーを日本で初めて販売する。エスプレッソは250円、ラテ/カプチーノは300円。

同店の所在地は、東京都品川区東品川2-2-43。営業時間は8時-18時。定休日は日曜日。

※「Terra Cafe Bar」の正式名称は「Cafe」のeの上に「r(ダッシュ)」が付く。

近頃は保存食の種類が増え、質に関してもどんどん高まってきている。食べ比べをして評価をブログに掲載している人もあり、それを見ていると自分も食べてみたいとなるし、今までの保存食とは考え方も変わってきていると思う。1.17や3.11の節目には多くの人が災害のことについて考える時間を持つと思うが、このようなカフェが登場して話題に上がれば、非日常と日常の境が少しゆるやかになるのではないかなと思う。