

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「高齢者複合施設、ローソンが出店 佐賀、薬局機能も」
- 2) 「調理食品の支出増＝“高齢单身”の需要くむ必要 農業白書」
- 3) 「楽天、厳選スイーツなどを扱うリアル店舗“楽天カフェ”を開設」
- 4) 「日常食で糖質制限を、堂島で“低糖質お好み焼き”」

1) 「高齢者複合施設、ローソンが出店 佐賀、薬局機能も」

ローソンは30日、佐賀市に開業する高齢者向けの複合施設「そいよかね」に、ドラッグストア機能を持つコンビニエンスストアを出店すると発表した。施設は複数の診療所が入る医療モールや介護老人ホームなどで構成。シニア層などの顧客拡大につなげる。

6月1日に開業する「ローソンミズ木原店」は、調剤薬局チェーンのミズ（佐賀市）と組み、ドラッグストアだけでなく調剤薬局機能も持つ。通常のコンビニの商品のほかに薬や日用品、介護用品など6000品目をそろえる。ローソンはドラッグストア機能を持つコンビニを3年後に500店にまで増やす計画だ。

コンビニとドラッグの融合店や医療施設・医療モールのある商業施設は増えているものの、ここまで「高齢者向け」と銘打った施設はまだ数が少ないように思う。近い将来の日本の人口割合というのは目に見えているので、こうした施設に需要が生まれるのは間違いないだろう。今後どのような企業が参入し、どのような施設ができるのか注目したい。

-----  
2) 「調理食品の支出増＝“高齢单身”の需要くむ必要 農業白書」

政府は27日の閣議で、2013年度の農業白書（食料・農業・農村の動向）を決定した。白書では、増え続ける65歳以上の単身世帯の食料消費支出の動向を初めて紹介。13年は03年比で、生鮮食品が6.8%減少したのに対し、飲料・酒類が27.6%、総菜などの調理食品が9.5%、外食が4.9%増加するなど、手の掛からない食事が選ばれる傾向が浮き彫りになった。

調理食品では特に天ぷら・フライ、飲料ではコーヒーや野菜ジュースなどの消費が増えた。白書では「单身・高齢者世帯のニーズにかなった食品、農産物の生産の推進が重要」と指摘している。

昔に比べ調理食品の味・バリエーションも増え健康に気遣った商品も多くなってきた。材料を買って調理するより、手軽で美味しくそれほど高くないとなれば買わない理由はないだろう。ただ、毎日惣菜を買ったり外食をするととなるとやはり金銭的に余裕がなければできない。いろいろな背景を想定してこの数値を店作りにも反映していかなければならないと思った。

-----  
3) 「楽天、厳選スイーツなどを扱うリアル店舗“楽天カフェ”を開設」

5月29日、楽天が提供する各種サービスをリアルで体験できる店舗「楽天カフェ」が、東京・渋谷にオープンした。

インターネットショッピングモール「楽天市場」で人気のお取り寄せスイーツやフード、ワイン、地ビールなどを提供するほか、厳選されたコーヒー豆を使用したドリップコーヒーやカフェラテ、カプチーノ、エスプレッソなどの本格カフェメニューを提供する。コーヒー類と紅茶は、「楽天カード」で決済すると50%オフで購入できる。

日本最高速レベルの無料Wi-Fi環境を提供し、全席にコンセントを完備。さらに、主要なモバイルデバイスの充電器を貸し出す。また、Android端末「Kobo Arc 7HD」を1階全席と2階カウンター全席に配置し、若者に人気の雑誌が電子書籍で自由に楽しめるようにする。楽天カード、楽天銀行、楽天証券、楽天生命などのファイナンスサービスをはじめとする楽天グループのサービスについて質問できるコンシェルジュも配置する。

若年層が多く集まり、最新のトレンド発信の場である渋谷を、ブランディングにふさわしいエリアとして選定。「楽天カフェ」の外観とインテリアデザインは、佐藤可士和氏がクリエイティブディレクターとして監修した。オンラインの「楽天市場」とオフラインをつなぐ初の常設リアル店舗として、楽天が提供するさまざまなサービスのタッチポイントにする。売り上げの一部は、NPO法人ETICの協力の下、震災復興リーダーの育成プロジェクトや、若者のさまざまな支援のために寄付する。

カフェ激戦区の渋谷で新たにオープンした「楽天カフェ」。電子書籍や高速無料Wi-Fiを全席に完備、またファイナンスサービスをはじめとする専門のコンシェルジュなど、これまでの業態に新しいサービスが追加されたこのカフェに面白さを感じた。渋谷という便利な立地でこれだけサービスが充実しているということだが、「楽天」のイメージが渋谷に来る層にどのように捉えられていて、どれだけの人に利用されるか興味がある。

---

#### 4) 「日常食で糖質制限を、堂島で“低糖質お好み焼き”」

食・楽・健康協会は5月23日、堂島のお好み焼き店「なんでんねん北新地店」で「低糖質お好み焼き」の発表試食会を行った。

厚生労働省が2007年に実施した国民健康・栄養調査によると、糖尿病の疑いが強い人は約890万人、可能性を否定できない予備軍は1320万人と、全国の血糖異常者は推定約2210万人。この結果を受け2013年に設立した同協会は、「おいしく、楽しく食べて、健康に—低糖質から始めよう—」をテーマに、低糖質素材研究やメニュー開発、啓発活動に取り組んでいる。

今月22日-24日に大阪で開催された日本糖尿病学会に合わせて行われた同発表試食会では、ふすま粉を使った3種類の低糖質お好み焼きを発表。試食に先立ち、同協会の山田悟代表理事は「これまではエネルギー制限食が主流でおなかすいても我慢するしかなかった。小麦粉は70-80%が糖質だが低糖質お好み焼きでは20%ぐらい。おいしい低糖質食を楽しんでもらいたい」とあいさつした。

メニュー開発には、お好み焼きの普及啓発を図る「にっぽんお好み焼き協会」と、健康食育推進組合が協力。にっぽんお好み焼き協会の佐竹真綾会長は、「生活習慣病の改善にお好み焼きの新しい提案ができるのではと取り組んだ。大衆食なので目を向けてもらおうと大きなムーブメントになるのでは」と話し、健康食育推進組合代表理事で管理栄養士の辻庸子さんは「ふすま粉を使ったが匂いや粘り気がないので改善するのに何枚も焼いて試作した。普段は病人向けのメニュー開発が多いが、予防の習慣付けになるきっかけとして低糖質のお好み

焼きができれば」と意気込む。

同メニューではパサパサ感を改善するため、生地に多めの卵や豆腐を採用。匂いはチーズや大葉を混ぜ込むことで低減させた。豚玉は豚肉を細かく切って生地に混ぜ込み、生地にしっとり感を出す工夫をしたという。「お好み焼きソースには糖分が多く含まれるため、オリジナルソースを使っている」とも。

試食会に参加したJA秋田厚生連 平鹿総合病院 管理栄養士・日本糖尿病療養指導士の木村京子さんは「めんたいこマヨネーズのいか玉がおいしかった。食の選択肢があるのはいいこと。みんなと同じものが食べられないのは患者にすれば悲しいことなので、ぜひ広めてもらいたい」と期待を込める。

この記事では、お好み焼きだけの話だが、大阪の粉もん文化にうまく融合させることが出来ればレパートリーが更に広がるのではないか。小売ではローソンではふすま粉を使ったパンも発売されたが、小麦粉の代用としての可能性はまだまだありそう。調理方法など扱いが少し違うようなので、試行錯誤は必要だとは思うが広まると嬉しい。