

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「あきんどスシロー女性向け新業態 “ツマミグイ” オープン」
- 2) 「エドット、飲食店 “築地もったいないプロジェクト 魚治” 開店」
- 3) 「嚙下食、知って食べて ニュートリー、生産2倍・セミナーで拡販」

---

## 1) 「あきんどスシロー女性向け新業態 “ツマミグイ” オープン」

1月29日、あきんどスシローが中目黒に新業態のスシダイニング「ツマミグイ」をオープンした。

「スマート・スシ・ダイニング」をコンセプトに、素材とおいしさにこだわったすしや、前菜、一品料理などをフルサービスと手頃な料金で提供する、今までにないスタイルのスシダイニング。新業態の開発にあたり、デザインオフィスのnendoを起用し、店舗名称、ロゴ、店内内装を含めコンセプト作りを行った。

客席はソファ、テーブル、丸テーブルの3種を用意し、お客の気分にあわせて、客席を選べる工夫をした。主なターゲットは20代の女性で、メニューは完全にオリジナルとした。

原材料の調達通常のスシローと同様なルートを活用してスケールメリットを追求したが、商品構成は一新した。20代の女性でも食べきれる一口サイズにこだわり、ネタの大きさは通常のすしと同様でもシャリを小さくすることで、少量ずつさまざまな食材を食べたいニーズに対応した。

11時-16時のランチタイムは、にぎりずし、ロールずし、漬けまぐろ丼に、サラダとあさりの和風スープを加えたランチプレート（4種・各税別980円）を提供。

16時-23時のディナータイムは、主カメニューのひとつくちロール（16種・各2貫100円-300円）、おすすめロールツマミグイ（4種盛り・300円）、つくばきむらファームの野菜を使用したサラダ（3種・480円-980円）、前菜（6種・各300円）、魚と肉の一品料理（22種・500円-1050円）のほか、デザートとしてスイーツ（7種・各480円）を提供する。

昨年10月に同社が発表した際にもスタディで取り上げたが、その全貌が明らかになった。料理や店内の画像見るとお洒落で入りやすそうな雰囲気があり、感度の高い中目黒の人たちにも受け入れられそうだ。こうして見ると提供の仕方や雰囲気を変更することで企業イメージは大きく変わることが良くわかる。先にスシローの名前を出しての展開だったが、もし企業名を伏せていたらどんな反応が起こったかも見てみたかった。

---

## 2) 「エドット、飲食店 “築地もったいないプロジェクト 魚治” 開店」

飲食店のプロデュースなどを手がけるエドット（東京都中央区）は、飲食店運営を手がけるMUGEN（同目黒区）と共同で、新鮮で食べられるにもかかわらず、運搬の際に小さなキズがついたり、旬を過ぎていたといった理由で廃棄される魚を使った飲食店「魚治」を6日、都内でオープンした。

魚治は、東京・丸の内の新東京ビル内にオープンした。和風居酒屋に似たつくりで、材料調達にあたっては、東京の築地市場で最も広い店舗スペースを持つ仲卸業者の山治（同中央区）が協力する。営業時間は午前11時-午後2時半、夜は午後5-11時半。

エドットによると、日本では年間約1900トンの食品が廃棄され、その量は世界で最も多いという。また、築地市場が出す廃棄物も、2012年度は3万9007トンと前年度比で約5%増えた。そこで同社は「もったいないアクション」と銘打ち、廃棄されている食材を有効活用する活動を開始。その第1弾として、魚治をオープンした。今後は総菜販売や魚・野菜の直売も検討していく考えだ。

食品廃棄はこれまでもずっと問題とされていたが、法律が変わりエコ活動が盛んになってきてもまだ廃棄量が増えているということに驚いた。最近では様々な企業が規格外の食材を安価で提供しているが、これまではそうした商品を買う機会がなかっただけで、カタチや見た目が多少悪くても安く手に入るのであれば買いたいという消費者は多いのではないかと。ワケありのワケをきちんと消費者に伝えることで、規格外は規格外でなくなると思う。このような店舗が増えて消費者の理解が高まるともっと環境は変わっていくだろう。

---

### 3) 「嚥下食、知って食べて ニュートリー、生産2倍・セミナーで拡販」

病院・介護施設用栄養補助食品メーカーのニュートリー（三重県四日市市）は食べ物を飲み込むことが困難な高齢者向けの嚥下（えんげ）食の販売を増やす。病院や介護施設の管理栄養士向けセミナーのほか、一般消費者向けに嚥下食のレシピを紹介するイベントも積極的に開くなどで認知度を高める。2017年までに生産量を2倍に増やし、嚥下食全体の売上高で約10億円と14年の1.5倍を目指す。

ニュートリーも出資し、嚥下食などの生産を委託しているサクラ食品工業（大阪府吹田市）が工場のラインを15年中に増設する。ニュートリーの嚥下食は加齢や病気の後遺症などで飲食物を細かくかんだり、飲み込んだりすることが難しくなった高齢者が「食べる楽しみ」を味わえるよう開発した。たんぱく質やカルシウムなどを補給できる「プロッカ Zn」（1箱30カップ入り、3888円）、少量でも高カロリーで栄養を総合的に取れる「アイオールソフト」（1箱24カップ入り、5678円）などの生産を増やす。

管理栄養士などをつくる「嚥下チーム」が全国の病院や介護施設を訪れ、調理に関わる管理栄養士や調理師向けに嚥下食への理解を深めるセミナーの開催に力を入れる。おかゆなど通常食に自社商品を加えて飲み込みやすくした嚥下食をその場で作ってアピールする。15年は4月までに約300人、12月まででは約1200人の参加を見込んでいる。

介護の現場が施設から在宅へシフトする動きがあることを受け、家庭での嚥下食の需要増をにらんだ消費者向けセミナーも積極的に開催する。14年にはクックパッドと共同で管理栄養士が嚥下食のレシピなどを紹介するイベントを開いたが、15年も同様の取り組みを続ける予定だ。

ニュートリーは14年12月に製糖最大手の三井製糖の子会社となった。商品開発などで今後、連携を進める方針だ。三井製糖が寒天事業で培った技術を介護食の食感改良に生かすなど様々なノウハウを共有する。調査会社の富士経済（東京・中央）によると、在宅用嚥下食の市場規模は20年で45億円と12年の約2倍になる見通しだ。

「食べる楽しみ」というのは元気であっても病気であっても、生きていく中で必要不可欠なものだと思う。料理は味や香りだけでなく見た目も非常に重要であるから、このように企業が開発に取り組んでくれることはとてもありがたい。介護食の世界発信など日本はこの分野において他国より進んでいると思うので、今後も多くの方が生きている限り食を楽しめるように開発を進めてもらいたい。