

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「ダイエー“食に特化”戦略店をオープン 東京・赤羽に1号店」
- 2) 「元気寿司、全店“回らない店”に 高速レーンで高鮮度」
- 3) 「ピノをフォンデュする“ピノの専門店”が登場！」
- 4) 「500円で糖尿病を早期発見！ “ワンコイン健診”の利用法」

1) 「ダイエー“食に特化”戦略店をオープン 東京・赤羽に1号店」

ダイエーは20日、「フードスタイルストア」と銘打ち食品分野に特化した新業態の総合スーパーの1号店「ダイエー赤羽店」をオープンした。30-40代のファミリー層や働く女性をターゲットとした戦略店に位置づけ、今年度中に5店舗程度に増やす計画だ。

ダイエーは今年1月にイオンの完全子会社となり、再建を進めている。新業態店の成否が再建の鍵を握りそうだ。

赤羽店は3階建ての総合スーパーを全面改装。1階の食品売り場は、自社牧場産の和牛や種類が豊富なトマトなどの生鮮品に加え、素材にこだわった弁当や総菜もそろえた。

2階は、改装前は衣料品売り場だったが、ワインや日本酒などの品ぞろえを充実させた酒類専門店や、料理教室などのイベント広場、カフェを中心に衣替えし、料理の献立や健康食品のコーナーも設けた。

衣料品や雑貨は3階で扱うが、必要最低限に抑えた。

「ダイエー」の店舗名は徐々にイオン系の名称に変更される予定だが、「ダイエー赤羽店」は地域に長年親しまれているため変更しなかった。

ダイエーはフーディウムといったコンビニ+食品スーパーの都市型融合店を展開していたが、従来の店舗より食に特化している点とイオンのエッセンスがどのような効果をもたらすかという点に興味がある。生まれ変わったダイエーがどのような店作りをしているか楽しみだ。

2) 「元気寿司、全店“回らない店”に 高速レーンで高鮮度」

回転ずし大手の元気寿司は5年後をメドに、国内の全店舗を「回らない」方式に切り替える。すしをベルトコンベヤーで回して提供する従来方式ではなく、来店客がタッチパネルで注文した商品だけを高速レーンで直接届ける。鮮度の高い商品を食べられることをアピールして集客力を高める。

回らない店では、来店客が席の正面にあるタッチパネルで注文すると、最速で1分以内に商品が届く。短時間で食事したい人を多く受け入れることができるという。ベルトコンベヤーを回っている間に鮮度が落ちて廃棄することになる商品を減らせる利点もある。

「元気寿司」や「魚べい」など国内136店（3月末時点）のうち、現在は36店が回らない店だが、2016年3月期末には60店に広げる。新規店舗は回らない方式とし、既存店も改装な

どに際して転換する。店舗面積が小さいなどの理由で一部の店を回らない方式にする例はあるが、全面的に切り替えるのは業界でも珍しい。

元気寿司では既存店を回らない方式に切り替えたところ、改装前に比べ来店客数が2倍に増えたケースもあるという。

今、回転ずしに行ってレーンから商品を取る人がどれだけいるのか知りたい。自分の周りほとんどが直接注文して握りたてを食べている。鮮度や衛生面を気にする人の多くはそうするだろう。そういう人が多ければ食品ロスの増加にもつながる。回転ずしは日本を代表するの食文化の一つだが、これからは回らない回転ずし店が増えていくのではないかと思った。

3) 「ピノをフォンデュする“ピノの専門店”が登場！」

7月3日(金)-8月30日(日)、東京・原宿に「ピノの専門店」がオープンする。真っ白なピノをチョコレートソースやマシュマロソースにフォンデュする、“ピノフォンデュ体験”を楽しめる。

東急プラザ 表参道原宿3F「OMOHARA STATION」内にオープンする「pinofondue café chocolate & marshmallow」は、初めての「ピノの専門店」。何ができるのかというと、想像しただけでおいしそうな“ピノフォンデュ”だ。チョコレートがコーティングされていない「ピノ」を特製チョコレートソースやふわふわのマシュマロソースにつけて、さらにカラフルなチョコチップなど好みのトッピングでデコレーションできる。つまり、自分だけの「ピノ」！ 価格は1食(ピノ6粒と各種トッピング込み)350円(税込)。ただでさえおいしい「ピノ」を自分仕様にアレンジできるなんて、夢のような専門店だ。

■店舗情報『pinofondue café chocolate & marshmallow』

住所：東京都渋谷区神宮前4-30-3

(東急プラザ 表参道原宿 3F「OMOHARA STATION」内)

期間：7月3日(金)-8月30日(日)

営業時間：11:00-21:00

参照元：ピノフォンデュカフェサイト、PR TIMES

既存のNB菓子にプレミアム感を付けて販売する実店舗が続々登場しているが、これもいわゆる“プチ贅沢”の一つだろう。期間限定だからこそより特別感・贅沢感が出るような気もするが、定番商品として人気があるからこそ贅沢品にも人気が集まるとも思える。消費者の選択肢が増えるのはいいことだが、氾濫しすぎて名前だけの贅沢品に惑わされないようにしたい。

4) 「500円で糖尿病を早期発見！ “ワンコイン健診”の利用法」

定期的な健康診断を受けていない人が薬局の店頭などで買い物などのついでに気軽に血液検査ができる場所として、「検体測定室(ゆびさきセルフ測定室)」が開設されているのをご存知だろうか。被検者が自分で人差し指などの先を消毒し、専用の細い針を刺して微量な血

液を採取すれば、数分で血糖値や中性脂肪値などが測定できる。初めてのときは、自分で針を刺すのが少し怖いですが、通常の血液検査のように注射器で血液を採取するわけではなく、1-2滴血液を取るだけなので意外と痛みは少なく簡単だ。

検体測定室は、昨年4月に臨床検査技師法の一部が改正されてできた制度。これまでも自分で採血するセルフ健康チェックサービスを実施する企業や薬局はあったが、法的根拠が不十分なグレーゾーンとされ、管轄する保健所によってはセルフ血液検査の実施が認められない場合があった。しかし、法改正による規制緩和によって、検体測定室の届け出をしている薬局や企業であれば、利用者の自己採血による簡易血液検査を行うことが可能になった。検体測定室の運営責任者となれるのは、医師、薬剤師、看護師、臨床検査技師。検査が可能な項目は、血糖値、ヘモグロビンA1c (HbA1c)、中性脂肪など、メタボリックシンドロームかどうかを調べる特定健康診査（特定健診）と同じ8項目だ。

厚生労働省によると、今年4月末現在、全国で検体測定室を開設しているのは1003店舗。ただし、現時点では、どこに検体測定室があるのか分かりにくい。検体測定室連絡協議会は、スマートフォンやパソコンで検体測定室の簡易検索ができる「ゆびさきセルフ測定室ナビ」を今年の夏ごろまでに開設する予定だ。検体測定室連絡協議会は、さらなる普及活動と精度の高い簡易検査のための研修などを行い、3年後には、検体測定室5000店舗、年間受検者数90万人を目指す。

高齢化が進む現代でお手軽に健康診断できるとあれば利用しない手はないが、やはり設置されている場所などが分からなかったり、遠かったりすると意味がない。お年寄りの方でも今は使う方の多いスマホの連携でより普及していき、簡単に場所が分かればきっと利用者も増えるだろう。

自営業の方や非正規雇用者は、早期発見が大事とされていても何らかの機会がなければ中々病院で事前検診を受けることは少ないだろう。そういう人でも買い物ついでに軽い気持ちで健康チェックができるのが当たり前になっていけばいいと思う。