

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「マクドナルド、トマトを40円でトッピングできる新サービス」
- 2) 「アイリスオーヤマ、家電売り場丸ごと提案」
- 3) 「農水省や信州大、マツタケの人工栽培できる土を開発へ」
- 4) 「“泊まれる本屋” 池袋に9月開業へ」

1) 「マクドナルド、トマトを40円でトッピングできる新サービス」

日本マクドナルドは、スライスしたトマトをハンバーガー類に1枚40円（税込）でトッピングできる新サービスを8月4日に全国で始める。

レギュラーメニューに野菜をプラスした「フレッシュマック」を7月14日から販売したところ、スライストマトとの組み合わせが好評なことから始める。トッピングサービスを全国で実施するのは初めてで、ビッグマックやてりやきマックバーガーなど定番メニューとの組み合わせを楽しんでほしいという。

トマトのトッピングは3枚まで、レギュラー時間帯（午前10時半-閉店）に販売する全バーガー類が対象。

健康志向に合わせた良いサービスだと思う。しかし、異物混入の事件で食の安全性に疑問がもたれている以上野菜の新メニューだけでイメージを払拭するのは難しいと感じた。今の消費者が求めているものは本当に健康を意識した野菜メニューなのだろうか。マクドらしさを残したままのサービス展開に期待したい。

2) 「アイリスオーヤマ、家電売り場丸ごと提案」

アイリスオーヤマは、ホームセンターに家電売り場を丸ごと提案する。開発を強化しているアイリスの家電製品を製品の機能・特徴を伝える店頭販促とともに納める。家電の開発体制を強化しており、製品が高機能になり、売り場作りを支援する必要があると判断した。

基本的にはアイリスの製品で売り場を構成するが、HC側から要望があれば他のメーカーの製品も陳列する。8月までに約100店舗で採用が決まっており、中長期的に1000店舗への導入を目指す。

これまでは価格で勝負する製品もあったが、最近では布団乾燥機や掃除機、調理家電などに製品の種類が広がっているほか、性能も高度になっている。HCは販売スタッフが少ないため、低価格の訴求が中心。自社の製品の販売を拡大するには、顧客が一目見るだけで製品の特徴が伝わるような売り場を作る必要があると判断した。

アイリスは08年に東北地盤のHCの「ダイシン」を買収、14年には首都圏中心のHC「ユニディ」を買収した。これらの店舗で売り場作りのノウハウを蓄積し、取引先のHCに提案している。今回家電売り場では、売上が約5割伸びた店舗もあったという。収益が伸び悩んでいるHCが多い中、こうした実績をもとに導入を進める考えだ。

一番商品のことをわかっている、伝えたいポイントを理解している作り手が売場提案をすれば、消費者にいつそう情報が届く。店側もそれで商品がよく売れるようになればどちらにとってもメリットは大きい。低価格で比較的どこでも買えるという手軽さからどんどん生活の中に溶け込んでいるアイリスオーヤマ製品、今後大手企業とのコラボなどがあればますます目にする機会が増えるのではないか。

3) 「農水省や信州大、マツタケの人工栽培できる土を開発へ」

農林水産省などは高級食材として知られるマツタケの人工栽培技術の開発に乗り出す。マツタケが生える土台となるアカマツの根などを含んだ土を温室で再現。5年後をめどにこの技術を自然のアカマツ林で活用し、マツタケが生えるようにする。人工栽培が困難なマツタケは国産もので1キログラムあたり数万円の値がつく。新技術の開発・普及で、手ごろな値段で食卓に上る時代が来るかもしれない。

マツタケはアカマツの根と共生するキノコで、菌糸がアカマツの根や土と混ざった白い塊「シロ」を土台に成長する。シロは土の中でアカマツの木を中心に環状に広がっており、気温が下がる秋になるとマツタケが生えてくる。

農水省傘下の森林総合研究所は信州大学などと共同で、今夏から温室などで植木鉢の中にシロを作る実験を始める。植木鉢にアカマツの種をまくとともに、マツタケの菌を入れる。

アカマツの根から栄養を受け取って菌糸が伸びる際に出る物質を特定。この物質を取り出して菌の周りの土に混ぜ、効率よくシロが広がる環境を作り出すのが目標だ。栽培技術を磨き、2020年には林でも育つようにする。

マツタケを人工栽培する研究は従来もあり、シロを無菌の土の中で作ることまでできていた。ただ、カビなどの微生物がいる通常の土の中の環境ではマツタケの菌が成長しなかったという。菌糸が成長する際に出す物質が重要だと研究チームはにらんでいる。

このようなニュースを何度聞いても、今まで不可能だと言われてきたことを可能にする日本人の食に対する執念はすごいと思う。ただ、希望の光が見える一方で生態系に問題が起きたりしないかという点が気になる。その答えは先にならないとわからないが、こうした実験や開発を国や企業がサポートしてこれからの農業や漁業を支え、食を守っていかねばと思う。

4) 「“泊まれる本屋”池袋に9月開業へ 至福の寝る瞬間を体験できるホテル」

「泊まれる本屋」をコンセプトにした外国人観光客と国内旅行者向けホテル「BOOK AND BED TOKYO」が、9月末にオープンする。

おしゃれな不動産情報サイトR-STOREを運営するアールストアとともに、谷尻誠と吉田愛が率いるSUPPOSE DESIGN OFFICEがデザインを、SHIBUYA PUBLISHING & BOOKSELLERSがブックセレクトを担当し、最高に幸せな「寝る瞬間」が提供される。本棚の中にベッドが埋め込まれているというなんとも斬新なデザインだ。

「本を読んでいたら、いつの間にかマブタが重くなって気づいたら朝だった」

そんな“至福”の体験が味わえる。

場所は池袋から、池袋駅西口から徒歩1分という好立地。

ホステルということで夜は旅行者がメインのターゲットとなりそうだが、デイタイムのラウンジスペースとしての利用も受け付けるとのこと。

本に囲まれた空間に「泊まる」という発想が面白いと思った。ホステルということだが、近年海外旅行者では日本のカプセルホテルが人気だという話も聞くので、翻訳された本なども多めに展開してもいいと思った。休みの前日から一泊しても休日の過ごし方として有意義に過ごせそう。価格がどのくらいで設定されているのか気になるところだ。