

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「“100円マック” 以来の大きな変化 売り上げ減少の歯止めなるか」
- 2) 「冷凍食品のセレクトショップ“ベフロティ” 世田谷区にオープン」
- 3) 「狙ったおかずだけホカホカ 部分的にマイクロ波を当てる電子レンジ技術開発」
- 4) 「みずほ銀行、LINEで口座残高や入出金明細を表示するサービスを開始」

1) 「“100円マック” 以来の大きな変化 売り上げ減少の歯止めなるか」

使用期限切れの鶏肉や異物混入の問題で顧客離れが続く日本マクドナルドは15日、新メニュー「おてごろマック」を26日から全国で導入すると発表した。多様化する消費者のニーズに対応することで、来客数のアップにつなげるとともに、売り上げ減少に歯止めをかけた考えだ。

新メニューに加わるハンバーガーは「エッグチーズバーガー」と「バーベキューポークバーガー」「ハムレタスバーガー」の3種類で、単品で200円で販売する。ハンバーガーとポテトやチキンナゲットなどのサイドメニュー、飲み物が選べるセットメニューは500円で提供する。同日、東京都内で会見したサラ・カサノバ社長は新メニューについて「10年前の『100円マック』の登場以来の大きな変化だ」と話した。新セットメニューの導入により、現行の割引セットメニュー「昼マック」は23日に廃止する。

昼マックは平日午前10時半から午後2時半までの限定だったが、新セットメニューは午前10時半以降ならば曜日を問わず利用できる。

同時に価格体系も見直す。現在は店舗が立地する商圈による価格区分を設定しているが、一部の特殊店舗40店を除く全店舗で価格を統一する。今回の価格体系の変更で、約0.9%の増収効果があるという。

事件以降低迷している感じが否めないが、やはりマクドナルドを利用する人が求めるものは野菜メニューの充実よりも「早くて安くておいしい」だろう。200円マックが定番化してメニューも充実すれば、“顧客が求めるマック”が帰ってきたと感じられるのではないか。

2) 「冷凍食品のセレクトショップ“ベフロティ” 世田谷区にオープン」

18日の「冷凍食品の日」に、メディアで人気の冷凍生活アドバイザー・西川剛史氏が厳選した冷凍食品セレクトショップ「Vefroty (ベフロティ)」が、東京・世田谷区の東松原駅近くにオープンした。店頭には、簡単・便利でありながら美味しく、健康に良い冷凍食品が並び。

冷凍生活アドバイザーとは、冷凍食品や家庭での食材の冷凍など「冷凍」に関する知識を持っている、いわゆる「冷凍」のプロが冷凍生活アドバイザー。「冷凍」に関する正しい知

識、あるいはテクニック、アレンジレシピのアドバイスし、忙しい日常をおくっている人が健康で豊かな食事を摂れるようサポートする。

店名のVefroty（ベフロティ）は、Vegetable（野菜）の「Ve」と、frozen（冷凍）の「fro」から作られた造語。「冷凍」と「野菜」の2つの切り口で、誰もが健康で豊かな食生活が営めるよう、冷凍食品の魅力や使い方を発信する。

冷凍食品はメーカーの長年にわたる技術の積み重ねや、たゆまぬ努力の結果で作られている商品だが、その冷凍食品の正しい情報を提供しながら選び抜かれた冷凍食品が販売される。さらに健康的な食生活をおくる上で欠かせない「生鮮野菜」も店頭で販売され、調理方法などについても教えてもらえるという。

店頭に並ぶ商品は、群馬県産の「有機冷凍ほうれん草」をはじめとした冷凍野菜。また、野菜だけではなく、保存料などの添加物を一切使わず、国産の食材を使用した「ハンバーグステーキ」も用意されている。冷凍食品とは思えない、ジューシーな肉本来の旨味を味わえる逸品だ。

ほかにも、千葉県産の「元気豚」を、しゃぶしゃぶ用にスライスした商品や、糖度12度の甘いネギを使った「焼きねぎとろ〜りコロッケ」など、従来の冷凍食品のイメージを覆すような、リッチな食材が取り扱われている。

海外では冷凍食品専門店もあり、日本でもイオンが導入している。またコストコの登場で大量購入・冷凍保存というのが生活の中で当たり前になり、家電メーカーも冷凍室の機能を強化するなど、冷凍食品をとりまく環境も随分変わってきていると思う。バリエーションや味の向上など進化を続ける冷凍食品だが、こうしたセレクトショップの登場でまた違う視点が生まれるだろう。

3) 「狙ったおかずだけホカホカ 部分的にマイクロ波を当てる電子レンジ技術開発」

上智大学の堀越智准教授は、弁当のおかずなどを部分的に温められる電子レンジ技術を開発した。サラダや漬物などはそのまま、ご飯やおかずを温められるようになる。狙った部分にマイクロ波を当てる技術を活用した。家電メーカーなどとの連携を視野に、2020年までの製品化を目指す。

半導体発振器を利用した、マイクロ波発生器を使う。複数の発生器でマイクロ波の波形を調整する位相制御により、温める位置を変えられる。コンビニエンスストアにある電子レンジと、同程度の価格で作れるという。

対象物のマイクロ波の吸収率にもよるが、最小で直径3センチ-5センチメートルの範囲を温める。上下のアンテナの出力を制御して、上部や下部だけを温めることも可能だ。丼のご飯のみを温めるといった使い方ができる。

堀越准教授は「技術を改良して、将来的には温められる範囲を1センチメートルくらいにしたい」と言う。温めたい部分を指定して温め、サーモグラフィーで目的の温度になっているかどうか、状況を確認しながら使えるようなシステムの完成を目指す。

ホカホカの漬物や熱々のサラダ、破裂したミニトマトを食べるたびに欲した機能がついに現実になる。料理を本来の温度で食べられるというのはとても満足感があるし、日本人ならで

はの発想と研究努力だと思う。このレンジがあればコンビニ弁当の中身も温かいものと冷たいものを一緒にしたメニューが増え、よりバリエーションが豊富になるだろう。

4) 「みずほ銀行、LINEで口座残高や入出金明細を表示するサービスを開始」

みずほ銀行は15日から、LINE上で銀行口座の残高と入出金明細の照会を行えるサービス「LINEでかんたん残高照会」の提供を開始した。同機能を提供する銀行は、みずほ銀行が日本初だとしている。

「LINEでかんたん残高照会」は、みずほ銀行のLINE公式アカウントのトーク画面にて同銀行の専用スタンプを送信するだけで、口座の残高や直近10件の入出金明細を表示するサービス。みずほ銀行の口座を保有していれば誰でも利用可能だが、本サービスとみずほ銀行の「インターネット残高照会」の登録は必要となる。

同サービスで使用するスタンプはみずほ銀行のLINE公式キャラ「ハリ田みず吉」が使われており、「残高照会」「入出金明細」「メニュー」用のものと、通常のコミュニケーションで使える5種類のデザインが用意されている。

サービスの開始を記念した期間限定キャンペーンも実施する。10月15日-12月15日の間に同サービスを利用すると、当せん番号と口座番号の一致桁数に応じて最大2万円がキャッシュバックされる。また、「LINEフリーコイン」にてサービス紹介動画を提供、視聴すると1コインがもらえるキャンペーンも10月21日まで行っている。

ネットの普及で通帳に記帳する習慣がない人も増えていると思うし、ATMに行く時間がないときにもこのようなサービスがあると助かる。ただ、ネットバンキングよりも簡単手軽という点で悪用や詐欺などの心配がより増すような気もする。何も起こらずサービス本来の便利さに恩恵を受けられることを願うばかりだ。