

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「ギフト、年賀状+コンビニ商品 ネット作成サービス」
 - 2) 「ワタミ、完全予約によるインバウンド専門日本食専門店“銀政 - GINMASA”」
 - 3) 「食文化の発信や食育活動を目的とした“Umekiki (うめきき) プロジェクト”」
 - 4) 「コンピューターに “嗅覚” を与える小型チップ、開発される」
-

1) 「ギフト、年賀状+コンビニ商品 ネット作成サービス」

ネットからギフトを贈れるサービスを手掛けるギフトは、コンビニの商品と交換できる「eギフト」を付けて年賀状を出せるサービスを始めた。価格は1枚あたり100円からで、飲み物やデザートなどファミリーマートとミニストップの複数の商品から選べる。ネットを介したソーシャルギフトと年賀状という新しい組み合わせで、SNS世代の若い女性らの利用を狙う。

サービスは写真アプリ開発などのリプレックスと組んで提供する。同社が日本郵便と組んで展開する年賀はがきを自由にデザインできる「ウェブポ」と呼ばれるウェブサービスに、ファミリーマートやミニストップの商品と交換できるQRコード付きのeギフトを付ける。送り主は8種類の年賀状のデザインと、7種類のeギフト商品から好みの組み合わせをネットの専用ページから選べる。価格は年賀はがきが1枚115円、eギフトは100円からで2016年1月15日まで提供する。eギフトはファミリーマートでのカウンターコーヒー「ファミマカフェ」（100-180円の3種類）、「ファミリーマートお買い物券」（300円分）、ミニストップの「ソフトクリーム」（220円）などをそろえた。まず年賀状のデザインとギフト商品を選び、ウェブポの専用ページで宛先の住所や挨拶文などを入力する。

受け取り主は年賀状に付いているQRコードにアクセスし、商品交換用のQRコードを出す。それを全国のファミリーマートやミニストップの読み取り機にかざして引換券を発行し、レジで商品と交換する。

「ウェブポ」は年賀状のデザイン選択から宛名入力までがウェブ上で完結し、印刷や発送、投函も一貫して任せられる手軽さなどが人気を集めている。友達同士でちょっとした贈り物を贈り合う若い女性が増えており、様々な企業がソーシャルギフトを取り扱い始めている。年賀状と組み合わせソーシャルギフトの普及を狙う。

特に若者世代では年賀状を送ること自体が習慣ではなくなっているため、「身近なコンビニで気軽に使えるちょっとしたギフト」が付けば送る動機につながるかもしれない。1枚100円という値段や引き換えする手間などを考えるとすぐには広まらないかもしれないが、年賀状を見直すきっかけにはなりそうだ。

2) 「ワタミ、完全予約によるインバウンド専門日本食専門店“銀政 - GINMASA”」

ワタミ株式会社の100%子会社で、国内外食事業を展開するワタミフードシステムズ株式会社は、行政や企業・団体と連携し、増加が続く外国人旅行者を対象とした完全予約によるインバウンド専門の日本食専門店「銀政-GINMASA」を11月1日に六本木にオープンした。

現在、ワタミグループは海外で「和民」など101店舗の日本食レストランを展開。国内でも外国人の利用が多いアメリカンカジュアルレストランチェーン「TGIフライデーズ」を14店舗運営しており、これらの事業で培った商品・サービスのノウハウを活かして、“居酒屋文化”を中心とした“和食”の素晴らしさを世界に発信していくために出店する。

同店は訪日外国人をターゲットとし、日本を代表する高級料理、鮎・てんぷら・鍋・すき焼き・しゃぶしゃぶの他、ハーフビュッフェとして、大衆日本人に人気のあるメニューであるラーメン・煮物・お好み焼き・焼きそばなどを提供。また、地方行政とのタイアップ1号として、京都府と協力し、11月より「京都フェア」を「銀政-GINMASA」六本木店で開催。店内で京都産の商品の販売や、京都観光のPR映像の放映を行い、日本の文化や魅力を世界に発信していく。

年々外国人旅行者が増えるので今後こういったお店が増えていくのではないだろうか。各地域行政との連携により、六本木にしながら日本各地のアピールが出来る点や、音楽や映像といった食だけのみにとどまらず「空間」としての提案の仕方も面白い。高級料理と大衆料理の2パターン楽しめる点も旅行者にとっては嬉しいのではないかと感じた。

3) 「食文化の発信や食育活動を目的とした“Umekiki (うめきき) プロジェクト”」

グランフロント大阪には、レストランやカフェ、グロッサリーなどの80を超える話題の食関連の店舗が集結しており、毎日、お客様のにぎわいが絶えない。

「Umekikiプロジェクト」は、そんな人気店舗を舞台に、“手間”と“時間”をかけて、おいしく、からだに優しい食材を育てている全国の生産者と手を携えながら、お客様に「“おいしい”を目利きする力」を養っていただくことを目的として発足したプロジェクト。お客様に「食材の選び方」や「調理方法」、「食べ方」への興味や理解を深めていただくことだけにとどまらず、“もっと美味しく” “もっと安全に” “もっと楽しく” 食生活を楽しむことができるようなご提案ができれば、と考えて行われている。

「Umekiki」というキャッチコピーには、うめきた (Umekita) で、あなた (U) が目利き (mekiki) するという思いを込めている。

●Umekiki47マルシェ

日本全国47都道府県から厳選された旬の食材を生産者自らがマルシェにて販売。

●Umekiki木曜マルシェ

2013年10月24日 (木) から毎週木曜日に、うめきた広場地下1階において、野菜や果物を販売する「Umekiki木曜マルシェ」がスタート。近畿圏の食材はもちろん、全国都道府県事務所の協力も得て取り寄せた、全国各地の新鮮な食材を楽しむ。生産者が食材のポイントを自ら宣伝して販売することにこだわったマルシェ。

販売に用いられる什器については、インテリアプロダクツの企画・デザイン・製造などを手がける「イデー」のプロデュースで製作。従来のマルシェのイメージを一新するスタイリッシュな販売スタイルを提案。

2年前に発足したプロジェクトではあるが、今もニュースで取り上げられている。梅田という場所も気軽に足をはこびやすいので興味がわきやすいだろう。とくに若者の食への関心は薄まってはいないが、旬や産地などに疎い気がする。今レストランフロアで開催されている「日本酒と宮城の旬を愉しむ33日間」というイベントでは、宮城の食材を使った料理と宮城の貴重な日本酒を味わえる。野菜を買うのではなく調理したものを味わえるのは嬉しいことだ。ぜひ足を運んでみたい。

4) 「コンピューターに“嗅覚”を与える小型チップ、開発される」

カメラはコンピューターに目を与えた。マイクは耳を、タッチスクリーンは触覚を与えた。そしていま、マサチューセッツ州に拠点を置くC2Sense社が、マサチューセッツ工科大学での研究をもとにした「におい」センサーを使ったテクノロジーでコンピューターに嗅覚を与える小型チップを開発した。

彼らは、製品パッケージに内蔵できるような、安価な無線センサーチップをつくらうとしており、最初のゴールは「機械によって腐りかけの食品を嗅ぎ分けること」だと言う。これは、あなたが思っている以上に世界に大きなインパクトを与えるかもしれない。

食品の「傷み」は、伝染する。腐ったミカンの例えもあるが、これは事実だ。果物が熟すときに放出されるエチレンガスを浴びた果物はより早く熟し、それ自身がさらにエチレンを放出する。まるでドミノ倒しのように、近くにある果物すべての熟成過程が加速する。

C2Senseのテクノロジーが可能にするのは、人間が嗅ぎとれないような微量のエチレンを検出することだ。これによって食品販売者は、腐りかけている食べ物を、それが周囲に影響を及ぼす前に見つけ出せる。卸売業者もレストランも、それぞれの現場で活用できるようになる。

匂いを嗅ぐことのできるものはすべて、鼻腔内にある細胞の化学反応を誘発する粒子を放出し、細胞がそれぞれ脳に信号を送るのだが、すでにわれわれの家にある煙探知器や一酸化炭素報知器など基本的な「匂い検知器」もほぼ同じような仕組みだ。特定の粒子が装置内の電流を変化させる化学反応を引き起こし、アラームの引き金となる。

エチレンを検出できるセンサーは数年前からあったものの、高価すぎたり似たようなガスが空気中に含まれているため、正確にエチレンを検出することができなかったという。しかしC2Senseは、エチレンに対して科学的に反応する安価な新素材を得たことで、肉から放出されるアミンやアンモニアのようなガスも検出できるように改良を施した。彼らはいま、1つのチップで4種類までのガスを検出できる手頃な価格のセンサーの試作品をつくりあげている。

2015年10月、同社は、慈善基金「Breakout Labs」から35万米ドルの助成金を受けた。彼らの目標が達成されたとき、ユーザーはスーパーマーケットで買い物をしながら自分のスマートフォンでスキャンして、その商品の新鮮さを知ることになるだろう。これからは、食品を購入する前に味見をしてくれるデバイスが必要なのだ。

スーパーで買い物をする時、目で見て触って確かめることはあっても、クンクンと匂いを嗅ぎながら買い物することはあまりない。本当は匂いを嗅ぎたくても少しためらってしまう。

そのような中でこのセンサーが普及すれば商品を選ぶ基準が一つ増えるので頼もしいと思う。ただ、精度よく商品を分別することで鮮度の良いものだけが売れて、本当は食べられるものも手にとってもらえなくなくなり、ロスが増えるのではないかとも思った。