

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「タリーズ、りそなとコラボ “カフェ&バンク”好評」
 - 2) 「生鮮直売、書店に根付く ほんのえき田中屋」
 - 3) 「売れる商品ネタを毎日メルマガ配信、kenko卸.com」
 - 4) 「“魚の体脂肪計”が話題 脂のノリも一目瞭然」
-

1) 「タリーズ、りそなとコラボ “カフェ&バンク”好評」

タリーズコーヒー、りそな銀行がコラボしたカフェ&バンクが先月末、東京のJR山手線御徒町駅そばにオープンし、話題になっている。りそな銀行上野支店の1階にタリーズの店舗が入り、銀行の用を足してすぐにコーヒーが飲める便利なコラボで利用客に好評だという。

御徒町駅北口を出て多慶屋方向に徒歩1分足らず。通行人が多い場所にタリーズコーヒーとリソナバンクの看板が並び、中をのぞくと、ATMがずらりと並んだ隣に、カフェのイスが並び、ドアもなく、行き来は自由だ。りそな銀行はこれまでも麻布支店、成瀬支店でタリーズが併設されているが、入り口などは別だった。

「上野支店は立地も良く、多くのお客さまに来店いただいている店舗なので、ATM部分の改装に際して、店舗を明るく、立ち寄りやすいイメージに変更したいと考える中で、タリーズコーヒーとのコラボを進めていくことになりました」（りそな担当者）。

タリーズは全国に608店舗あり、約1割が病院に入っている。「病院や銀行は堅いイメージがありますが、カフェが入ることで柔らかい雰囲気になり、立ち寄りやすくなる」とコラボすることになった。

防犯面では、明るく見通しの良い作りで、警備員もいるので、安心して利用できる。タリーズは文具や和装小物、プリンのお店などともコラボしており、今後も意外な業種とコラボする店舗が出てくるかもしれない。

銀行といえば用があるときしか立ち寄らず、少し堅いイメージがある。カフェが併設されていると雰囲気が変わり、香りなどによりリラックスもできるだろう。スーパーやコンビニのイトインと同じようにほっと一息つける場所が、特に都心部で重要視されていると感じた。

2) 「生鮮直売、書店に根付く ほんのえき田中屋」

本と一緒に野菜や魚も買えます。宮崎県内で8店舗を展開する田中書店の「見聞読タナカ日南2号店」は、店内に農水産物の直売所を併設したユニークな書店だ。書籍・雑誌売り場の隣、フロアの3分の1ほどを占める直売所「ほんのえき田中屋」には野菜や果物、コメ、漬物、鮮魚、総菜、パンなど地元産の生鮮品や加工食品が並び、野菜や魚の隣に料理や家庭菜園などの本も陳列している。

2000年に書店を開業した当初はレンタルCD・DVDコーナーだったスペースを今年3月、農産物直売所に改装した。店長の田中良朋さんが農家の人との雑談で聞いた「直売所には人が集まるよ」との言葉がヒントになった。

同店から半径500メートル圏にはスーパーやコンビニエンスストアがなかっただけに、周辺住民は生鮮品を歩いて買いにこられるなど便利になった。直売所の開設後、1日の来店客数は約250人と以前の2倍に増えた。来店客の7-8割はほぼ毎日、買い物のために訪れる地元の人たちという。周辺には外出が大変な高齢者も多い。同店では本と野菜や食品などの宅配サービスも計画している。田中店長は「地域のニーズに応じて店をもっと繁盛させたい」と意欲をみせている。

商店街の減少からわかるように本屋、果物屋、花屋などの専門店がいま見直されてきている。専門としている業態から全く違う業態に移行するのは簡単なことではないが、既存の売り場に少しでもプラスすることにより、消費者の需要が見えてくるだろう。「いつでもどこでも欲しいものが買える時代」に対応していく策が小売業には必要ではないだろうか。

3) 「売れる商品ネタを毎日メルマガ配信、kenko卸.com」

トレンド商品の情報が詰まったメルマガが毎日配信され、旧薬事法抵触の問題やECサイト運営におけるお困りごとの相談に乗ってくれる。そんなネット卸の会社があるのはご存じだろうか？

ネット卸サイト「kenko卸.com」を運営する新日本機能食品は、テレビで取り上げられる予定のトレンド商品の情報が詰まったメルマガを放映前に配信している。ただのネット卸ではなくコンサルや相談役も無料で引き受けるのが同社の強みだ。

ダイエット特集などで取り上げられた食品が翌日スーパーマーケットで売り切れ！などという話はよく耳にするが、動きの速いEC業界で利益を出していくには、話題を生む商品の情報に敏感になることが欠かせない。そこで同社では商品選定に役立ててもらおうよう、毎日のメルマガ配信に力を入れているという。

ただし、売れる商品を作るだけでなく、その売り方、商品表記の仕方にも注意が必要だという。

「医薬品医療機器等法（旧薬事法）に関する認識の薄さには課題を感じています。特に東京以外の地域の事業主は軽視しがちな場合が多い気がしています。最近よく聞くのは、個々のキャッチフレーズが問題ないと自己判断して販売しているものです。

消費者は1つ1つのキャッチフレーズをばらばらに見て判断しているではありません。一緒に書いてある絵や言葉、色合いなど総合的に見て判断します。1つ1つのキャッチフレーズが大丈夫でも、総合で見て過剰な表現がなされていればそれは薬事法や景表法違反となりかねないのです。

言い回しを変えてグレーな表現にするのではなく、ホワイトな表現で販売すべきだという考えの元、気になった商品に関しては仕入れ先に注意喚起をしていますし、販売先からの相談にも乗っています。」と同社代表の小林氏は話す。

数年前には過剰な効能表現が大きな問題となった化粧品や健康食品を扱うからこそ、慎重にならなければならないと話す小林氏。経験があるからこそわかる対処法は惜しみなく伝えていくという。

せっかくの商品も販売方法一つで法に触れては大変なことになる。そんなときにこのようなサービスを提供している企業があれば心強いと思う。お客さんにとってもきちんとした情報が得られるし店の信頼にもつながる。機能性食品など新たな制度が導入されたことも有り、裏付けのある販売というのは、これからますます求められていくと思う。

4) 「“魚の体脂肪計”が話題 脂のノリも一目瞭然」

鍋料理などで魚を食べる機会も増える冬の時季。そんな魚の脂のりを「数字」で表すことができる、魚専用の体脂肪測定器「フィッシュアナライザ DFA100」が話題を呼んでいる。

兵庫県明石市のはかりメーカー、大和製衡が長崎大学水産学部の村田昌一教授らの研究グループと共同開発。魚の体脂肪率を、簡便・迅速・高精度に測定でき、おいしさと密接な関係のある「脂のり」を消費者にわかりやすく伝えることができるほか、漁業関係者からは「魚のブランド化に生かせる」と注目を集めている。

人が使う体脂肪計と同じように、脂と水の電気伝導率の違いを利用して体内の脂肪を測る仕組みで、微弱な電流を流して脂肪率を求める。電流が流れにくいほど、脂肪率が高いと判定。魚の場合は電流の流れにくさと脂肪率との関係が種類によって違うため、約3年をかけて実際に多くの魚の脂肪含有量を測定し、電流の流れにくさとの関係を割り出したという。測定器は片手で簡単にもてる大きさ。魚の背びれ近くに電極を軽く押し当て、ボタンを押すと3秒ほどで脂肪率を表示する。

アジやサバ、イワシ、サンマ、ブリ、マグロ（背、腹、尻、切り身）の脂肪率が測定できるほか、検量線モードであらゆる魚の脂のりの具合を測定することができる。イワシなど魚の厚みが3センチメートル以下の小魚も測定でき、また冷凍後に解凍した魚を測定した場合には「解凍品」と表示されるので、「見極め」もできる。

大和製衡はホームページで、「微弱な電流しか流さないなので魚を傷める恐れがなく、無線通信機能によって測定値をパソコンに送信できるので魚の品質管理にも使える」と、商品の特長を説明する。

たとえば、アジだと脂肪量が10%以上だと開きが向いていて、それ以下だとすり身が向いているなどと判断できるという。

2015年12月5付の神戸新聞NEXTによると、「フィッシュアナライザ」は15年2月に1台約14万円で発売。これまでに300台以上が売れた。来春には対応魚種を増やす予定としている。

消費者としては買うときに表示があれば、それを参考に買い物できるが、何から何まで機械任せでは「味けない」と感じている声も少なからず寄せられているようだ。「フィッシュアナライザ」の開発がはじまったのは2010年8月このこと。従来、魚の脂のりを調べるには、魚の身をすりつぶして脂を抽出して測るといった方法がとられ、測定時間に3-4時間かかっていたとされる。

また、マグロの脂肪量は水揚げ時に、熟練のプロが選別用の包丁で刺して調べるのが一般的。そのため、水揚げするまでマグロの脂肪量はわからず、仲買人が買うまで脂のりの状態がわからないという不安がつきまわっていた。

「フィッシュアナライザ」はそういった不安を解消し、すでにはじまっている脂肪含有量の高いマグロを選別してブランド化する取り組みを加速させる可能性や、養殖業者が魚を測定することで与えるエサの量や質を調節したり、出荷もよい魚を選別して「ブランド魚」として出荷できたりする。

日本人の魚を見る目は、ますます厳しくチェックできることになるようだ。

生魚を食べる習慣のある日本人にとって、より美味しい脂ののった魚を食べたいと思う気持ちは皆持っているはずだ。脂の脂肪量表示などで常においしい魚を食べれるとあれば魚好きにとっては嬉しいニュースだ。ただ全て機械化されることにより長年の経験により培われた目利き術が求められにくくなってしまふのは寂しくも感じてしまう。