

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「発酵食品をスタイリッシュに楽しめる“コウジアンドコー” 新宿高島屋にオープン」
- 2) 「スープストックトキョー新業態“おだし東京” エキュート品川サウスに」
- 3) 「肥満と闘うチリ当局、表示法違反でネスレとケログを告発」
- 4) 「手軽に高地トレーニング体験！“ハイアルチ” オープン」

---

1) 「発酵食品をスタイリッシュに楽しめる“コウジアンドコー” 新宿高島屋にオープン」

高島屋と貝印による合弁会社フードアンドパートナーズが11月16日、発酵食品に特化したブランド「コウジアンドコー (Kouji&ko)」の1号店となる「発酵デリカテッセン カフェテリア コウジアンドコー」を新宿高島屋8階に出店する。日本の食文化で受け継がれてきた発酵食品を現代のライフスタイルに落とし込んだ新しいスタイルを提案。カスタムできるサラダやタルトといったメニューをそろえ、発酵食品を味覚だけではなく視覚でも楽しめる場として展開する。

運営会社のフードアンドパートナーズは2015年5月に設立。「日本の食を世界に発信する」というミッションを掲げ、免疫力に優れた食品として世界的に注目を集めている発酵食品を核に「コウジアンドコー」の開発に至ったという。発酵食品は1000年の歴史を持つことから「古典」や「和食」といったイメージが強かったが、同ブランドでは発酵学者の小泉武夫と、丸の内にあった「リストラテ・ヒロ チェントロ」の料理長を務めていた大島今日シェフを迎え、既存のイメージにとらわれないメニューを開発した。「目で見ても、食べても、おいしい感動」という思いを込めた「ヌーベル ハッコウ (Nouvelle Hakkou)」のコンセプトに基づき、グリーンサラダをベースに在来種の野菜や発酵ドレッシング、トッピングを選べる「カスタムグリーンサラダ」(Sサイズ：972円/Mサイズ：1,188円)と、小舟のようなタルトに惣菜を乗せた「ディシュデリ」(378円-702円)をメインメニューとして提案。大島シェフは「食物繊維と発酵食品という理想的な組み合わせ。動物性食品を使っていないため、ベジタリアンも楽しめると思います」とコメントしている。メインメニューのほか、デザートやドリンクにも発酵食品を取り入れた。

出店までの構想にかかった期間は約1年。店舗開発においてはタナカサトルをデザイナーに起用し、店内をスタイリッシュな空間に仕上げた。店内にはイトインスペースのほか、メニューに使用するドレッシングやキッチングッズなどを販売する物販スペースも設けている。

出店フロアの8階は現在、婦人服や紳士服売場となっているが、新宿高島屋では今後スポーツ関連商品を取り入れ、「コウジアンドコー」とあわせて健康的なライフスタイルを提案するスペース「ウェルビーイング」を来春にかけて順次展開。従来の顧客に加えて、若者を取り込んでいきたい考えだ。今後は高島屋グループの店舗だけではなく、他の商業施設や路面店の出店も検討しており、アジア圏進出も視野に入れているという。事業の目標売上は数年後までに10億円を掲げている。

■発酵デリカテッセン カフェテリア コウジアンドコー (Kouji&ko)

所在地：東京都渋谷区千駄ヶ谷5-24-2 新宿高島屋8階

営業時間：平日・日曜 10:00-20:00

金・土曜日 10:00-20:30

※ラストオーダー閉店の30分前  
定休日：新宿高島屋に準ずる

出店が食品階ではなく服売場で、今後はフロア全体で健康を提案していくということもあり注目されるだろう。百貨店内の飲食店というと高級なイメージがあるが、値段も比較的手頃だ。「発酵食品=和」の雰囲気も押し出さず見た目もカジュアルなので幅広い客層が見込めそう。今後の展開に期待したい。

---

## 2) 「スープストックトーキョー新業態“おだし東京” エキュート品川サウスに」

和をテーマにしたスープストックトーキョーの新業態「おだし東京」が、2016年12月12日(月)、エキュート品川サウスにオープンする。

「食べるスープ」をコンセプトにしたスープ専門店スープストックトーキョーが新たに着目したのは「日本の食の知恵」。「おだし東京」では、食事をよりおいしく、また健やかなものにするために様々な工夫や知恵を生みだしてきた日本文化にヒントを得たメニューを提供する。

メニューには、「二重牛だしのみぞれ椀」、「海老と魚介のおだし」「根菜ときのこの南瓜おだし」など、様々な食材・出汁を使用した汁物の数々がラインナップ。お椀メニューにはすべて俵のおむすびと小鉢がつくので、しっかりとお腹を満たしたい時にもぴったりだ。

「はかた一番鶏のお粥(朝)」や「オマール海老の味噌汁」など朝の時間に楽しめるメニューも用意している。

### 【店舗情報】

おだし東京 エキュート品川 サウス店

オープン日：2016年12月12日(月) 12:00

住所：東京都港区高輪3丁目26-27 JR東日本 品川駅構内エキュート品川 サウス

営業時間：(月～土)7:00～23:00 (日祝)8:00～22:00

定休日：無休

席数：26席

スープストックトーキョーは女性を中心に人気があり、その新業態ということで早くも注目されている。普段食べ慣れた料理だからこそ、ちょっとした贅沢品として親しみやすいと感じた。数多くの専門店が展開されている今、新たな切り口として「日本食」が拳がりそうだ。ぜひ一度足を運びたい。

---

## 3) 「肥満と闘うチリ当局、表示法違反でネスレとケロッグを告発」

南米チリの国家消費者庁(SERNAC)は22日、肥満を招く食品のパッケージに子ども向け漫画のキャラクターを使用することは肥満撲滅を目指す法律に違反するとして、朝食用シリアルを製造するネスレと同業ケロッグの2大食品メーカーを告発したと発表した。

SERNACは6月に成立した「食品表示法」に基づき、この2社に加え、チョコレート菓子「M&M」を販売するマスターフーズを告発した。

SERNACは、不健康な原料を「『多量に含む』と分類されるさまざまな製品のパッケージに子ども向けキャラクターを使用する」ことが食品表示法違反に当たるとして、この3社を糾弾している。SERNACによると、3社はそれらのキャラクターのイラストを自社のブランドシンボルとして使用する商権を持っていると主張している。

チリは高い肥満率を抑えることを目的とした食品表示法を6月27日に成立させた。当局の推計では、同国では6歳未満の子どもの3人に1人が過体重の状態にあるという。食品表示法では、砂糖や飽和脂肪酸など肥満を招く栄養素が多量に含まれる食品のパッケージには警告を記載することを、メーカーに義務付けている。また甘い朝食用シリアルや箱のように、製品に子ども漫画の登場人物をあしらうことを禁止した。卵型のチョコレート「キンダー・サプライズ」や米ファストフード大手マクドナルドの「ハッピーセット」のような、おもちゃ付きの食品の販売も禁止された。SERNACのエルネスト・ムニョス長官は、各社に11万ドル（約1200万円）の罰金を求めていることを明らかにした。

個人ではなく国が告訴したということに驚いた。深刻な問題に対してその原因を排除することは必要だと思うが、なかなか難しい問題ではないか。パッケージはいかに買ってもらえるかがかかっているため、メーカー側にとっては頭が痛いと思う。しかし、健康のことを考えれば身体に悪いとされる物を減らしていくことも重要だ。チリの食生活について詳しくないが、それほど問題になっているのであれば、国全体で美味しく健康的な商品を開発することが一番の解決策につながるのではないかと思う。

---

#### 4) 「手軽に高地トレーニング体験！ “ハイアルチ” オープン」

High Altitude Management株式会社は、2016年12月1日(木)日本初のハイアルチテュード専門スタジオ「ハイアルチ」第一号店を三軒茶屋にオープンする。

「ハイアルチ」とは、high altitude（高地状態、ハイアルチテュード）から取った造語で、高地トレーニングをベースに「細胞を鍛える」トレーニングプログラムが体験できるハイアルチテュード専門スタジオ。ハイアルチが独自開発した設備で作られ出された2,500m級の山と同程度の”高地状態の空間”で運動ができる。

高地のような低酸素状態にただで体にかかるため、高地トレーニングは、きつい運動をせずとも高い効果を得ることができ、その効果は30分歩くだけで、通常の2時間分の運動に匹敵するといわれます。また故障のリスクが格段に抑えられる効果もあり、その効率性の高さや故障やケガのリスクが低さから、多くのトップアスリートが採用してきたトレーニング方法。

このように高い効果のある高地トレーニングだが、高地を求めて海外遠征が必要であったり、室内トレーニングの場合もマスク等高価な機材が必要であることから、一般的にはあまり利用されてこなかった。

そんな常識を覆し、空間をまるごと高地状態にすることで、高地トレーニングを日常での手軽なものとして提案する日本初のハイアルチテュード専門スタジオ「ハイアルチ」第一号店が、12月1日(木)、三軒茶屋にグランドオープンした。

「ハイアルチ」での運動は、特殊なランニング機械※を使用したウォーキング/ランニング。スタッフが心拍数や血中酸素濃度を計測しながら、トレーニング内容をプランニング・コン

トロールしてくれるので、無理なく目的に合ったトレーニングが可能。高地状態での運動のメリットは、赤血球の増加による、スタミナ・トレーニング効果の効率アップだけに留まらない。ミトコンドリアの活性化によって、効率よく脂肪が燃焼するようになり、心肺機能や持久力が向上し、だんだんと疲れにくく、痩せやすい体へと変わっていきます。また、持久力の向上から、脂肪が燃焼しやすい体づくりに加え、冷え性改善、アンチエイジングなどの美容効果まで多様な効果が見込むことができる。

※ハイアルチでは、高地状態をより高いレベルで再現するため、自走式ランニングマシンを採用している。

オーストラリアを中心とする欧米諸国では、オリンピック選手やアスリートが行ってきたトレーニングを、短時間で手軽に実践できるということで、すでに人気急上昇中だ。マラソンやトライアスロンの大会に参加するような本格志向の方から、短時間で手軽に取り組むことができるため、運動不足な初心者の方まで、幅広く利用できる。また、気圧に変化もないため、「高山病」などの心配もなく、安心して取り組める。いまなら初回体験が、通常3,000円/回が、1,500円/回となる。

たった30分で2時間走った時と同じ効果が得られる空間なんてまさにドラゴンボールの世界が実現したようだと思った。30分といえばお昼休憩で通うことも不可能ではない。細胞から鍛えて痩せやすく疲れにくい体を作る点も含めて、運動面においても効率化の需要が高くなっていて次の段階へ移りつつあるように感じた。