

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「世界初 “すべて無料” のスーパー 値札なし、レジもなし」
- 2) 「クラシエフーズ、千葉に知育菓子の体験場 保存料不使用などPR」
- 3) 「1棟丸ごと “無印良品” 銀座に “MUJI ホテル” & 世界旗艦店」

1) 「世界初 “すべて無料” のスーパー 値札なし、レジもなし」

オーストラリアのシドニーに「すべて無料」のスーパーができた。賞味期限切れ前でも処分されてしまう食品を、大手スーパーなどから譲り受けて提供する。まだ食べられるのに廃棄される「食品ロス」問題に対する意識を高めてもらい、生活に困っている人々の支援も狙う。

シドニー南部の「オズハーベストマーケット」。約200平方メートルの店内に果物や野菜、パンやコーンフレーク、ビスケットなどが並ぶ。値札はなく、レジもない。客は買い物かご一つまで品物を手にできる。

運営するのは、2004年以来、オーストラリア各地で支援が必要な人に計6500万食を提供してきた市民団体「オズハーベスト」。ロニ・カーン最高経営責任者が「これを見てください」と示したのは賞味期限まで4日あるヨーグルトだ。大手スーパーではもう売れず、引き取った。こんな食品ロスの問題について「理解を深めてほしい」と言う。客にはスタッフが個別に付いて、説明をしながら選んでもらう。小売業者などから譲り受けた食品を売るスーパーはデンマークにもあるが、「無料」なのは「世界初」という。

開店時間は平日の午前10時から午後2時まで。毎日150人ほどが来店し、約2000点の品物の大半はなくなる。客には寄付をお願いしている。4月の開店から5週間で2万豪ドル（約170万円）が集まった。寄付は食事提供事業の費用にあてられる。客のジェニー・モーガンさん（42）は野菜やビスケットを手に「十分食べられる。困った人の手助けもしたい」と話した。

無料でも運営できるのには理由がある。約10人のスタッフはボランティアで、家賃や光熱費は趣旨に賛同したビルのオーナーの厚意で無料。こんな条件が満たされれば、別の場所でも展開したいという。

食品ロスは豪州でも課題になっている。シドニーのあるニューサウスウェールズ州の09年の調査によると、平均的な世帯で年に1036豪ドル（約8万6000円）に相当する食品を捨てているという。

食品ロス対策は世界でも様々な取り組みが行われているが、完全無料でしかもスタッフがきちんと説明をしてくれるというのに驚いた。考え方に賛同する人が増え、それぞれが支えあうことで思っていた以上の効果が生まれ、また広がっていくのだろう。珍しさや話題性だけに終わらず、この取り組みが長く続き当たり前になることを期待したい。

2) 「クラシエフーズ、千葉に知育菓子の体験場 保存料不使用などPR」

クラシエフーズは、素材を組み合わせる手作りを楽しむ「知育菓子」を実際に体験できる場を千葉市の商業施設に開いた。菓子の色が変わる仕組みを映像で見たり、菓子が膨らむ仕組みを実験したりできる。親子連れに知育菓子の認知度を高め、低年齢の子ども向けの主力商品「ねるねるねるね」などの販売拡大につなげる。

イオンモール幕張新都心にある子ども向け職業体験施設「カンドゥー」内に「おかし魔法研究所」を開設した。子どもたちが魔法使いになるという設定で、実験などを通じて自分だけのねるねるねるねを手作り体験できる。

保護者にも、知育菓子は合成着色料や保存料を使わずに鮮やかな色合いを出していることなどを知らせてもらう。子どもが楽しみながら安心して食べられることを訴える。

知育菓子は子どもの想像力を刺激するとされ、市場は拡大している。クラシエフーズによると、2010年から15年までの5年間で販売額は約2倍に膨らんだ。同社は推定約8割のシェアを持つ最大手。17年度の知育菓子の売上高を前年度比約2割増の60億円に引き上げる目標を掲げる。

池田昇社長は「今後も小学校やスーパーなどで知育菓子教室を開くほか、他地域で常設の体験場も広げていきたい」と意気込む。

子供や保護者が実際に体験でき、一緒に楽しみながら学習できる場を設けるのは非常に興味深いと感じる。このような場をさらに設けることで、より保護者や子どもたちが安心して食品を購入できるようになると考えられるので、これからの動きに注目していきたい。

3) 「1棟丸ごと“無印良品” 銀座に“MUJI ホテル” &世界旗艦店」

良品計画は7月5日、銀座3丁目の商業施設「マロニエ×並木読売銀座プロジェクト」において、「無印良品」の世界旗艦店と日本初の「MUJI ホテル（仮称）」をオープンすると発表した。

地下1階と地上1-6階の一部までが「無印良品」の店舗となり、売り場面積は約3300平方メートル以上で、現在、世界最大店舗である「無印良品」有楽町店を上回る広さを予定している。「MUJI ホテル」は、良品計画がコンセプトの提供および内装デザインを監修し、「無印良品」の家具やアメニティグッズをそろえる。小田急電鉄グループのUDSが設計・運営する。UDS（旧社名・都市デザインシステム）は、2003年にリノベーションの先駆けとなったホテル「クラスカ」の開業や、アートをキーワードにしたホテル&シェアハウス「ホテルアンデルーム 京都」なども手掛ける。

上層階となる6-10階に入居する「MUJI ホテル」は“アンチゴージャス、アンチチープ”がコンセプト。手頃な価格で、旅先において心と体を整える空間を提供し、宿泊客と土地を繋げるサービスを用意する。松崎暁・良品計画社長は、「旅や移動は暮らしの一部になり、消費するだけの旅行から自らが作り出す自分だけの体験へと需要が変化している。

『MUJI ホテル』はその需要に対応し、『無印良品』の店舗と連携することで、タオルの手触り、コンセントやスイッチの配置、レストランのメニューや空間などを提供し、『無印良品』の思想を体感してもらえるホテルを目指す。世界旗艦店では「無印良品」の約7000アイテムの全ラインアップとサービスを全て体感できる店とする。「MUJI ホテル」と合わせて「1棟全てで『無印良品』の世界を堪能できるものにしたい」と続ける。部屋数、価格帯に関しては随時発表する予定だ。

なお、「MUJI ホテル」は中国・深センと北京でオープンすることが決定している。深センでは地元デベロッパーの深業集団が事業主体として運営する複合商業施設「深業上城」内に年内をメドに開業する。良品計画はコンセプトの提供および内装デザインを監修し、アドバイザーボードに入る杉本貴志氏率いるスーパーポテトが手掛ける。北京については、銀座と同様、小田急電鉄グループのUDSと展開する。部屋数は79室を予定する。さらに、奈良の刑務所跡地での再開発でも、「MUJI ホテル」の展開を予定している。

松崎社長は、「(05年に) 中国に1号店を出店してから3年ほどで、ホテルを展開してほしいと要請を受けるようになった。長い時間をかけて実現することになった。考え方が一致するオペレーションができるパートナーと組むことが成功のために一番重要なことで、ホテルプロジェクトの骨格でもある」と語る。

国内だけでなくアジアでも人気が高まっている無印良品のホテルということで注目を集めている。日本よりはやく中国にオープンすることも今回初めて知った。ネット販売が当たり前になり実店舗が「コト消費」に注力していることもあり、どんどん業態の垣根がなくなりつつあると感じる。消費者からすると選択肢が増えいいことではあるが、売り手はさらなる工夫が必要になってくるかもしれない。