

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「AIが献立提案、コープこうべ通販用のアプリで」
  - 2) 「デパ地下弁当、当日宅配 三越伊勢丹」
  - 3) 「大豆ミート“謎肉”効果！？ “畑のお肉”が表舞台に」
- 

1) 「AIが献立提案、コープこうべ通販用のアプリで」

コープこうべは全国の生協で初めてAIを活用した献立提案サービスを始めた。インターネット通販用のアプリを使い、利用者に家族構成や味の好みなどからお薦めの食品を提案する。利用者の利便性を高めることで、好調な通販事業の一層の成長を目指す。

新たに始めた「時短de献立サポート」は組合員向けのスマホアプリ「コープこうべアプリ」に新機能として追加する形で提供する。設定画面で薄味、濃い味などの好みや料理の手間の度合いなど8項目を10段階で選択すると、お薦めの食品などが表示される仕組みだ。

システム開発のゆめみ（東京・世田谷）と共同開発した。利用者データを学習し提案の精度を高めていくという。冷凍食品から始め今秋以降、総菜や調味料を組み合わせた提案もしていく予定。

アプリは2017年に配信を始め、20-30代を中心に7万ダウンロードを突破した。18年3月末のネット会員数は37万人だった。

AIが身近なところで活用されるようになり、今後もさらなる発展が期待されている。今の時代、レシピなどはネットで誰でも気軽に見ることができ、消費者の選択肢の幅はすでに広がっているのでそこにどう付加価値をつけるかが課題かもしれない。その日の気分や体調を入力するだけで即座に献立を選んでくれるサービスがはじまるのもそう遠くはなさそうだ。

---

2) 「デパ地下弁当、当日宅配 三越伊勢丹」

三越伊勢丹ホールディングスは、伊勢丹新宿本店でインターネット注文による弁当の当日宅配を始めた。シンガポールの買い物代行ベンチャー、オネストビーのアプリで注文を受け付ける。「ウーバーイーツ」など飲食店の宅配サービスが増えるなか、デパ地下弁当の当日宅配で新規顧客の獲得などにつなげる。

伊勢丹新宿本店の地下1階にある食料品売り場で販売する弁当約50品を宅配する。伊勢丹新宿本店では、オネストビーを紹介するカードを配布し、当日宅配のサービスを案内している。

配送エリアは新宿区全域と渋谷、港、千代田など5区の一部が対象。商品や配送先の住所を入力すれば、最短1時間以内で届く。料金は弁当代に加えて送料490円とコンシェルジュフィー490円。弁当代が5000円以上であれば送料は無料になる。

新宿本店ではこれまでもデパ地下の弁当を宅配していたが、4日前までに電話や店頭での予約が必要だった。

手軽に注文できるアプリの導入で、これまで店舗を訪れて弁当を購入していなかった会社員らの需要開拓を目指す。オフィスでのランチミーティングやパーティーといった団体需要も取り込みたい考え。

新宿本店では9月まで当日宅配を試験導入し、売り上げへの効果などを検証する。新宿本店の検証結果などを見て、他店に広げるかどうかを検討する。

オネストビーは「ショッパー」と呼ぶ従業員が利用客からの注文を元に代わりに買い物し、従業員が配達する仕組み。主にスーパーや外食、専門店約350店が加盟しており、百貨店の加盟は初めて。

共働き世帯やシニア世帯の増加などを受け、インターネットを使った料理の宅配サービスを手掛ける企業が増えている。

配車アプリ大手の米ウーバーテクノロジーズが手掛ける「ウーバーイーツ」は、登録した配達パートナーが料理を自転車などで届ける。東京都内では「マクドナルド」や「ケンタッキーフライドチキン」などのファストフードや、「大戸屋」などの定食を注文できる。

LINEも宅配サイト「出前館」と連携し、飲食店の商品をスマホで検索・注文できるようにした。出前館に加盟している全国1万4000店が対象となる。

広い年代から支持を集める「デパ地下」の弁当でも当日宅配が広がれば、料理の宅配サービスの普及がさらに進みそうだ。

デパ地下で宅配をしてくれるサービスがあったこともあまり知られていないのではないだろうか。当日OKなので利用しやすく東京という土地柄もあり需要は多いのではないだろうか。送料とコンシユフィー費が少しネックではあるが選択肢が増えるのでオフィスワーカーにとっては嬉しいサービスだ。

---

### 3) 「大豆ミート“謎肉”効果！？ “畑のお肉”が表舞台に」

菜食主義者など一部でしか認識されてこなかった「大豆ミート」が、日の目を見る時代がやってきた。カップ麺の「謎肉」公表を契機に「実は身近でうまかった」と一気にメジャー化。高タンパクで低カロリー、昔から「畑のお肉」といわれる大豆のカルシウムやイソフラボンなど豊富な栄養が取れ、畜肉よりも環境への負荷が低い。見た目や食感も本物に近づき、人と地球にやさしい“肉食”男女が増えている！？

日清食品は昨年9月、世界初のカップ麺「カップヌードル」発売46周年を記念した特設サイトの漫画で、「謎肉」の正体が大豆ミートであることを明らかにした。詳細は大豆を主原料に、豚肉や野菜を混ぜてフリーズドライ加工したもの。

「創業者の安藤百福が自らキッチンで手作りし、味付けをしたと語り継がれています。発売当初から入っていますが、十数年前からネット上で『謎肉』と呼ばれだし、『謎』を明らかにすることでより安心して食べていただけるものと公表に至りました」と広報担当。

途上国の人口爆発・食糧問題への対応として、動物性よりも生産効率の高い「植物性タンパク質」への注目が世界的に高まっていることも公表の理由だという。同社の「どん兵衛」「カップメシ」シリーズの一部でも大豆ミートを使っているそうだ。

「日清食品さんのおかげで、日陰の存在に日が当たるようになった」とは、半世紀近く大豆ミートを研究している不二製油マーケティンググループ、富永友香里さん(31)だ。「長年

ハムやソーセージの結着、ハンバーグの肉汁保持などの改良に使われてきた大豆ミート。裏方のニッチな商材でしたが、社会が追いついてきた」と指摘する。

「私のようなミレニアル世代（2000年代初頭に成人した世代）は健康や地球環境問題への意識が高く、肉などの動物性の食事を減らしたいと考える人が多い。今後、代替の受け皿としても期待できるのではないか」

同社は、牛、豚、鶏のそれぞれ各部位に近づけた大豆ミートを製造。とんかつ用やしょうが焼き用など調理別にも対応している。成形時の熱と圧力調整で肉の繊維を再現しており、オーガニック食品会社や都内のホテル、飲食店など、卸先の要望に応じた“ミート”を出荷している。

その一つ、東京都中央区勝どきの『ダンスキューブ・カフェ』を訪ねると、近隣タワマンの子連れママなどのランチで席が埋まっていた。

カレーやタコライスには大豆のひき肉が入っている。フリットをかじると、鶏もも肉のような弾む触感があり、大豆臭さは感じない。それどころか、肉の味もする？

「乾燥した大豆ミートを戻す汁に、赤ワインやしょうゆ、ショウガやニンニク、スパイスなどを調合してコクとうまみを加えています」と谷鹿三裕総料理長（53）。

このカフェはバレエ用品「チャコット」のスタジオ併設店で、平成26年のオープン時から大豆ミートを採用している。

「ダンサーが求める、筋肉を保持しつつ体重を絞ることができるパーフェクト食材。カロリーは牛肉の4分の1、鶏もも肉の半分ほどに抑えられます」と吉田欣二ゼネラルマネジャー

（50）は説明する。大豆ミートや豆乳クリームを使ったコース料理（7品3240円）が一番の人気メニューで9割が女性客。「今春新メニューを増やすので、健康が気になる男性にも食べに来てもらいたい」とアピールしていた。

マルコメは3年前に大豆ミートを商品化し、現在16品をスーパーやドラッグストアで販売している。今月、豆腐を加えるだけで調理できる大豆挽肉「麻婆豆腐の素」を発売するなど、家庭への普及を図っている。

日本の大豆ミートの生産・出荷量は5年前から約2割増加（日本植物蛋白食品協会）した。厚生労働省が進める国民健康づくり運動「健康日本21」では、大豆を含む豆類を1日100グラム摂取するよう推奨しているが、“焼き肉”や“から揚げ”だったら…。ペロリといけそう！？

肉と大豆、生産効率性の問題だけでなく、肉の消費を抑えることができれば本来の無理のない家畜生産が行なえ、それが環境問題にも好循環を及ぼし、各種問題になっている事柄の解決にもつながるのではないかと思った。日本ならではの一手間かけた味、リアルな食感の追求があれば、あらゆる食品を代替食品で再現できるように思う。クールジャパン的な考え方で、世界に先駆け環境に良く、健康に良く、なおかつ味の劣らない食べ物の開発に期待したいと思った。