

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「楽天・西友、ドローンで商品配送 近未来の買い物体験」
- 2) 「セブンイレブン 環境配慮型プラ使用 “スプーン・フォーク” 試験導入流」
- 3) 「新宿 “ビック酒販 新宿西口店” 試飲角打ちもできるビック酒販が熱い」
- 4) 「鋳物ホーロー鍋 “バーミキュラ” 名古屋に初の体験複合施設」

1) 「楽天・西友、ドローンで商品配送 近未来の買い物体験」

ドローン（無人航空機）を使用した近未来の買い物サービスが今夏、猿島を舞台に行われる。IT企業の楽天とスーパーマーケットチェーン西友による共同事業で、平成町の商業施設から対岸の猿島でバーベキューを楽しむ人に空から商品を届ける。実証実験の位置付けだが、利者から料金を徴収する国内初のドローン商用配送として注目を集めそうだ。

国内でドローン物流サービスに先駆的に取り組む楽天とネットスーパーをいち早く展開した西友が手を組んだ。「スマートモビリティ」と呼ばれるIoTやAIを活用した新たな移動手段の開発などに積極姿勢の横須賀市も今回の試みを支援。高台や谷戸に暮らす買い物弱者に向けた配送サービスの実用化などにつなげたい意向だ。

猿島のドローン配送は、7月4日（木）を皮切りに約3カ月間、木・金・土曜日に利用できる。専用アプリをダウンロードしたスマートフォンを使い、西友リヴィンよこすか店で扱う食材や飲料、救急用品など400品目の商品を注文する。最大積載量は約5kg。ドローンが対岸の猿島まで約1.5Km（片道約5分）の距離を自動飛行し、島内に設置された着陸ポートに届ける仕組み。配送料は500円で商品を含めてスマホで決済する。期間中は1日最大8便を運航するが、雨天時や風速が10mを超えるとサービスが中断される。

楽天の担当者は、「夢のショッピング体験。多くの人にドローン配送を身近に感じてもらえる機会にしたい」と自信をのぞかせた。物流困難者の支援や災害時緊急対応への実用展開を急ぐ考えも示した。一方の西友もネットスーパーの利便性向上や配送業務の効率化を図るための第一歩にするという。

次世代の物流システムの構築に挑む「楽天ドローン」は、企業や自治体と連携して2016年から実証実験や試験的なサービス提供を行っている。千葉県御宿町のゴルフ場でコースにいる利用客に飲み物やゴルフボールを届けるサービスや福島県南相馬市でコンビニのローソンの移動販売車に商品を配送する試験運用を行った事例などがある。

このサービスは、無人での配送の上交通機関を利用せずに物資を届けることができる点に大きな魅力を感じる。足元の悪くなる災害時の緊急の物資配送だけでなく近辺に気軽に買い物ができる場所がない地域の人や、自動車免許の自主返納した、したい高齢者の方など将来的に多くの層に対応のきく配送法だろう。支払い方法が現段階スマホのみという点が少々問題を感じるが、このサービスの発展及び全国展開する日が来るのが楽しみである。

2) 「セブンイレブン 環境配慮型プラ使用 “スプーン・フォーク” 試験導入流」

セブンイレブン・ジャパンは6月18日、大阪府の一部のセブンイレブンにおいて、環境配慮型のプラスチックを使用した「スプーン」などのカトラリーを試験導入する。

プラスチック素材の製品は、便利で欠かせないものになっている一方、焼却時に発生するCO2の抑制など環境への対応が求められている。今回、大阪府の一部の店舗において、弁当などの販売時に添付する「スプーン」「フォーク」に、植物由来の素材を30%配合したバイオマスプラスチックで作られた製品を導入する。

バイオマスプラスチックは、これまでも「レジ袋」に活用している。対象店舗は、大阪府の一部のセブン・イレブン約360店舗となる。

バイオマスプラスチック使用により、有限で枯渇が危惧される石油資源の使用を抑えることができ、使用後燃焼により二酸化炭素に戻っても、原料となる植物の生成過程においてCO2を吸収しているため、温室効果ガスの総量増加を抑制することができる。

全店・全量を変更した場合、プラスチック使用量を年に約556t削減可能な見込みとなっている。

世界的に今、プラスチックの使用削減に努めている。代用品模索をしていくのも一つの手ではあると思うが、プラスチックはやはり便利なものだと感じることもある。そういう点を踏まえるならば、こういった植物を利用した製作から使用後の焼却の循環が可能なバイオマスプラスチックなど使っていくのも結果的には悪くはないのだと思う。

3) 「新宿“ビック酒販 新宿西口店” 試飲角打ちもできるビック酒販が熱い」

今回、新宿で立ち寄った「ビックカメラ 新宿西口店」は、新宿西口に面した「新宿西口ハルク」内にある家電量販店。このビックカメラ 新宿西口店の2階がお酒コーナーの「ビック酒販」となっていて、酒類やおつまみ、関連した家電などの販売コーナーはもちろん、さらにはお酒の試飲を楽しむことができる。場所は、新宿駅西口から目と鼻の先にある新宿西口ハルクの2階。以前はカメラコーナーだったとのことだが、店員さん曰く2019年2月よりお酒コーナーの「ビック酒販」としてリニューアルされたそう。

まずは、店内をぐるっと歩いてみよう。まず缶ビールが充実！ビール、発泡酒、海外ビールが揃い、外国人観光客に人気のチビ缶まである。また、缶ビールと一緒にサーモス保冷缶ホルダー（関連記事）や簡易ビールサーバーと一緒に展示されていたり。一々ディスプレイが、見ていて飽きないし楽しいなあ。さらに「よろしく千萬あるべし 焼酎ハイボール」まである。もちろん他にも多数の缶チューハイが並んでいたりもして充実。ワインコーナーは結構広くて、奥はしっかりとしたワインセラーまである。さらには半額セールをやらされていたり、小さなワインセラーが販売されていたり。

試飲カウンターで角打ち！ビック酒販の店内に入って中ほどには、バーカウンターと立ち飲み用の樽テーブルがいくつか。こちらで、ビック酒販で売られている一部のお酒を試飲として楽しむことができます。カウンターの中では店員のお兄さんが、バーテンダーとして一人でテキパキと切盛り。

この日の試飲カウンターのお客さんは、40代～60代の男女が中心で、中には外国人観光客の方も。思いのほか女性が多かったです！皆さんまったりとお酒を味わいながら楽しんでいる印象。山崎や白州、響など普段あまり呑めないような高級ウイスキーがずらり。価格表記は税込みでキャッシュオン。毎回カウンターでのレジ清算です。ちなみにこちらのお酒は、一人3杯までのルールがあります。ビックポイントカードが使える。試飲でもポイントがつくそうです。ペイペイやカードでも支払いOK。

今年2月に試飲カウンターがオープンし、お酒好きの間で以前から少し話題になっていたそう。スーパー内での飲食コーナーや試飲コーナーが近年増えており、買い物ついでや仕

事帰りにひとりでも気軽に立ち寄れるお酒の場の需要が高まっていると感じた。あくまで試飲としてのくくりなので時間や杯数の制限はあるものの、お酒の種類もかなり豊富でそれに関連する家電の実演やおつまみ、酒関連の書籍、さらには二日酔い対策サプリもあつたりとつい衝動買いしてしまいそうな売場構成だ。今は都内4店舗だけだが今後拡大することが予想される。

4) 「鋳物ホーロー鍋“バーミキュラ”名古屋に初の体験複合施設」

鋳物ホーロー鍋の日本ブランド「バーミキュラ(VERMICULAR)」のブランド初となる体験型複合施設「バーミキュラ ビレッジ(VERMICULAR VILLAGE)」が、名古屋に2019年12月上旬オープンする。

「バーミキュラ ビレッジ」は、“最高のバーミキュラ体験”をテーマに掲げ、バーミキュラの料理の美味しさと、バーミキュラブランドの世界観、そしてメイド・イン・ジャパンのものづくりを、様々なかたちで伝えることを目的としたブランドの発信拠点。施設内は、南北2つのエリアで構成される。

そのうちバーミキュラ ビレッジの南側に位置するのが、レストランとベーカリーカフェのある「ダイニングエリア(DINE AREA)」。

レストランでは、中川運河の美しい水面を眺めながら、素材本来の味を活かした本格的なバーミキュラ料理を楽しむことができ、イベント開催時のみオープンするレストラン2階は、キッチンを囲んだカウンター席となっており、世界のトップシェフの特別な料理を提供する場となる。

一方ベーカリーカフェもまた、運河を望む開放的なロケーション。ここでは、バーミキュラの鍋で焼きあげたパン、サンドウィッチ、シチューなどを味わえる。

スタジオエリア(STUDIO AREA)では、バーミキュラのフラッグシップショップに加えて、ワークショップや料理教室を実施するエリア。

フラッグシップショップでは、日本で唯一バーミキュラの全ラインナップを揃える。限定製品の販売や、新製品の先行発売も行われ、実演を交えながら、それら商品の魅力を伝える。

料理教室は、バーミキュラ コンシェルジュ・専属シェフを講師に迎えて定期的開催。大人から子供まで参加できるように親子料理教室も実施予定だ。そのほか、同エリアには、世界各国の食に関する2000~3000冊の本を備えるライブラリーや、ものづくり体験ができるワークショップを実施するラボ、バーミキュラブランドの新製品や新レシピが生まれるアトリエなどを設ける。

食をテーマにした施設は数あれど、調理器具から発信する施設、という考え方が面白いと思った。日常使う道具の機能やデザインが年々進化する中、バーミキュラは調理部門でトップクラスの実力だろう。そこが提案するとなれば料理が好きな人だけでなく単純に”カッコいい”ものが好きな人も興味を持つだろうし、そこから新たな可能性にも広がりそう。どんな施設になるか楽しみだ。