

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「ライフ、アマゾンで商品を宅配 12日から都内7区で」
- 2) 「ファミマ、“アマゾンロッカー”に託す3つの効果」
- 3) 「明治屋京橋店、防災食材使った料理教室“普段食のローリングストック”を提案」

1) 「ライフ、アマゾンで商品を宅配 12日から都内7区で」

スーパー大手のライフコーポレーションはアマゾンジャパン（東京・目黒）と組み、生鮮品や総菜を店舗から宅配するサービスを12日から始める。最短2時間で配送するアマゾンの有料会員向けサービスで商品を届ける。配送エリアは新宿区など都内の7区。ライフは宅配サービスを強化し、共働きや高齢世帯の需要を取り込む。

アマゾンの有料会員向けの宅配サービス「プライムナウ」で注文を受け付け、ライフの従業員が店舗の陳列棚から商品を収集。プライムナウ専用の配送車で最短2時間で配送する。ライフの新桜台駅前店（東京・練馬）を配送拠点として活用する。

配送地域は新宿区や板橋区、練馬区など都内7区の一部地域。正午から午後10時まで配送する。注文は最短で2時間前まで受け付ける。

最低注文金額は2000円で、注文金額6000円未満の場合は440円、1万円未満は220円の配送料がかかる。1万円以上の配送料は無料。生鮮品のほか店内製造の総菜や弁当、PB商品など数千点を供給する。

ライフはネットで注文した商品を自宅まで配送するネットスーパー事業を約60店舗で展開している。新桜台駅前店はプライムナウの専用拠点とするが、今後はネットスーパーの実施店舗を活用して配送地域を広げていく。

独自でネットスーパーを運営するライフがアマゾンと提携したことに少し驚きを感じた。アマゾンの配送網を使えば自社の配送負担も減らせるし、何よりアマゾン会員からのライフ新規利用者を期待できるだろう。ライフに限らず今後スーパーとの提携が広がるかもしれない。

2) 「ファミマ、“アマゾンロッカー”に託す3つの効果」

ファミリーマートはアマゾンジャパン（東京・目黒）と組み、宅配ロッカー「Amazon Hub ロッカー」の店舗への設置を始める。まずは2019年内に首都圏を中心に数十店舗にロッカーを置き、順次増やす。アマゾンは再配達軽減を狙い、一方のファミマは人手不足の解消や利用客の増加、狭い店舗スペースの余裕確保という3つの効果を「アマゾンロッカー」に託す。

「宅配便の受け取りを利用するお客さんはどんどん増えている。宅配ロッカーを利用するようになってもらえば従業員の作業はかなり楽になる」。ファミマのある加盟店オーナーはこう漏らす。

今回のサービスは、アマゾンのインターネット通販サイトの利用者が注文時に配送先としてロッカーを選択することで商品がコンビニに届く仕組みだ。ポイントは利用者が自ら商品を取り出せることだ。

ファミマは現在もアマゾンの通販サイトで購入した商品を利用者が店舗で受け取る「店頭受取サービス」を取り扱っている。利用客のスマートフォンのバーコードなどを店員がレジで読み込み、荷物を渡すサービスだ。新サービスで利用者がアマゾンから送付されたパスワードを使い、自分でロッカーから荷物を出せるようになれば、店員の作業負荷を減らせる。

2つ目に期待する効果は「ついで買い」による利用客の増加だ。国内にアマゾンの通販サイトの利用者は多く、コンビニに立ち寄るつもりがなかった利用者が宅配便受け取りのために来店すれば「ついで買い」による売り上げ増が見込める。

セブン&アイHDの米子会社セブンイレブン・インクでは現在、アマゾンの宅配ロッカーを2043カ所を設置。売り上げ増加につながっており、19年度末に2250カ所に増やす計画だ。ファミマにも「アマゾン集客」に頼りたいとの思惑がある。

3つ目は店舗運営の円滑さの向上だ。多くの種類の商品を取り扱い、配送頻度の高いコンビニでは遊休スペースが少ない店舗も多い。荷物は倉庫などの従業員の作業スペースに保管している。ロッカーに入れられるようになれば店舗の収納力は高まり、従業員の作業スペースを広げられる。

コンビニ業界では2月に大阪府東大阪市のセブンイレブン・ジャパンのFC加盟店オーナーが人手不足を理由に営業時間の短縮を強行し、社会問題化した。ロッカー設置といったちょっとした工夫がコンビニの抱える課題の解決にもつながりうる。

コンビニはおにぎりや惣菜など、ネット通販では購入しづらい商品が主力。小売企業全体ではネット企業と実店舗との利用客争奪が激化しているが、ファミマはネット企業大手のアマゾンと手を組み、互いにメリットが得られるモデルを模索する。

マンションに宅配ロッカーの設置が一般的になったとは言え、部屋数分用意されているわけではなく、ネット通販利用者もかなり増えているのでロッカーが使用できない場合も多い。そういった時にコンビニやスーパーなど自宅以外の場所で受け取れるのはありがたい。配達員の手間も減らせるので今後さらなる展開が期待される。続々とアマゾンと提携する企業が増えてきたが各方面でどのように変化していくのか、気になるところだ。

3) 「明治屋京橋店、防災食材使った料理教室“普段食のローリングストック”を提案」

防災イベント「明治屋が缶がえる災害への備え」が8月29日、明治屋京橋ストア7階の明治屋ホールで開催された。主催は明治屋。

1886（明治18）年創業の同社が、缶詰などの自社商品などを通じて災害時の食事に役立つ商品知識や調理法を啓発する同イベント。

第一部の講演会では阪神淡路大震災をきっかけに防災食としてアルファ化米の商品化に取り組んできた「アルファ食品」の町田光司部長が近年の災害と食糧備蓄の現状やローリングストックの方法と大切さを紹介したほか、管理栄養士で防災士・災害食専門員の今泉マユ子さんによる防災食の調理デモンストラーション行われた。

「東日本大震災時に避難所で、乾いていて食べにくいと高齢者に評判が悪かった乾パンもマヨネーズやケチャップをつけるだけでおいしく食べられる」と今泉さん。「フルーツ缶のシロップに漬け込めば立派なスイーツにもなる。一定期間食べ続けなければならない防災食は簡単に作れて、おいしいのが大前提。普段食べなれているものが、防災食になれば」と話す。

調理デモンストレーションでは今泉さんが考案した「お湯ポチャレシピ」を披露。高密度ポリエチレン製ポリ袋にコメや食材を入れて、カセットコンロと鍋でまとめて湯煎することで簡単に調理できるテクニックを実演した。続いて参加者たちは、マーボー豆腐の素と高野豆腐を使った「マーボー高野豆腐」、コンビーフ缶やコーン、トマトジュースをポリ袋で混ぜるだけの「コーンコンビーフ」など手軽な「お湯ポチャレシピ」の調理に挑戦した。

第2部の懇親会では、野菜ジュースで戻したアルファ米や、今泉さん考案の缶詰や乾物を使った防災食の試食会が行われた。「手軽で簡単なおいしい防災食」に参加者が驚きの声を上げていた。

これ自体は少し前の話ではあるが、つい先日も台風で甚大な被害を受けた地域もあり本当にいつ災害に巻き込まれるかわからない。電気や水、ガスなどのライフラインが使えなくなるとなかなか自分ではどうすることもできないが、せめてそれ以外でできることはやはり日頃から備えておきたいと思う。こうしたイベントで知識を増やしたり見直したりすることも大事だと思うが、「特別なこと」だけでなくスーパーの中に「常設」で防災・非常食のコーナーがあっても良いのではないか。店の中でもローリングストックを兼ねて、缶詰など期限が近づいたら試食でお客さんに味を知ってもらい、それが購入のきっかけになり備えにつながればと思う。