

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「ローソン、次世代型コンビニをオープン」
- 2) 「高島屋、大阪・東別館に“コミュニティーフードホール”開業」
- 3) 「酒かすからジン、“和から洋へ”の意外性に独自商品を生むヒントあり」

---

## 1) 「ローソン、次世代型コンビニをオープン」

ローソンは、ロボットが商品をバックヤードから運び商品棚に陳列する次世代型コンビニを9月にオープンする。デジタル技術で業務の効率化をおこない、創出された時間で人によるおもてなしのサービスを提供するのが狙い。

その第一号店となるのは、国家戦略特別区域計画の特定事業として認定を受けた東京ポートシティ竹芝の店舗「ローソン Model T 東京ポートシティ竹芝店」。

ロボットは、遠隔操作型のヒューマノイドロボットでTelexistence社（テレグジスタンス社、以下TX社）が開発したもの。ロボットによる店舗業務の省力化と品出し精度の検証のため、TX社の子会社が直接加盟店オーナーとして店舗を運営する。

同店舗でロボットが品出しするのは、おにぎり・弁当・パスタなどの食事系商品、チルド飲料、日配食品などの要冷蔵商品、飲料、酒類。

導入後一定期間は人間による遠隔操作で品出しを行い、最終的にロボットを自律的に制御することに移行。その後、店内全ての商品の品出しを目指していく。品出し業務の他、ロボットによるフライドフーズの作成・陳列も検討していく。

同店舗への導入を通じて将来的には他店舗への導入・拡大を目指していく。

最新テクノロジーを利用した店舗、特に次世代型のコンビニが多く取り上げられるようになってきた。実験店舗のものもあれば今回のように実際に買い物ができる店舗としてオープンするニュースも増えてきたように思う。省人化や対人でのサービス向上はもちろんだが、このロボットを通じて日本の技術の高さを世界に発信できるのではないだろうか。

（2020/06/30 食品新聞）

---

## 2) 「高島屋、大阪・東別館に“コミュニティーフードホール”開業」

高島屋と東神開発は7月10日、高島屋東別館（大阪市浪速区）に飲食施設「コミュニティーフードホール 大阪・日本橋」をオープンする。

同社グループは、これまでも保有資産の有効活用に向けて同館を1月リノベーションし、開業。世界展開するサービスレジデンス「シタディーンなんば大阪」を誘致するなど、館の収益性向上に努めるとともに、高島屋史料館をリニューアルオープンし、同社の基本的価値観や文化発信機能の強化を図っている。

「コミュニティーフードホール 大阪・日本橋」は、「食べる、楽しむ、出会う、繋がる」をコンセプトとした新スタイルのフードホールとなる。

大阪初出店となる京都・伏見の「伏水酒蔵小路（ふしみさかぐらこうじ）」、同施設の開業に合わせ難波・大国町から本店を移転させる手打ちそばの「NEXT 黒豆蕎麦hanako」など、食にこだわる10店舗を常設。期間限定の4店舗を合わせて全14店舗がそろふ。

同館1階北側エリア約1350m<sup>2</sup>の空間に、合計264席を配置し、ターゲットとなる近隣のビジネスワーカーをはじめ国内外からの観光客の利用など幅広いシーンに対応する。共有の飲食スペースにはタテ約3m×ヨコ約5m 巨大な壁面を設け、昼は著名な絵画、夜は月や宇宙をモチーフにした「プロジェクションマッピング」を投映。音楽ライブ、マジック芸などを日替わりで実施し、食のまち・大阪ミナミにふさわしい「食事」と「エンターテイメント」を融合した魅力あふれる憩いの空間を提供していく。同施設は、東神開発がマスターリースのうえ、サブリース先である豊富商事が事業を運営する。

場所的にインバウンド向けも意識していると思われるが、コロナ禍である今、オープン後どういった賑わいになるのか気になるところだ。店舗情報など詳しい内容はまだ出ていないが、近場なのでぜひ一度足を運びたいと思う。  
(2020/07/03 流通ニュース)

---

### 3) 「酒かすからジン、“和から洋へ”の意外性に独自商品を生むヒントあり」

東京・渋谷の再開発の喧騒から離れた場所にエシカル・スピリッツ（東京都渋谷区）の本社がある。細い路地が入り組んだ街に溶け込む商店のようなオフィスだ。室内に入ると日本酒が並んだショーケースと、大型モニターが同居する不思議な空間が広がる。

エシカル・スピリッツは日本酒の製造で発生する酒かすでジンを造り、販売する。コンサルタントやメディアなど出身業界が異なる4人で2020年2月に創業した。同社のジン「LAST」は3月、伊勢丹などで販売された。

共同発起人の1人である山本祐也氏は「酒かすに目を付けたのは、酒蔵が困っていたから」と話す。日本酒造りに投入した酒米の重量に対し、30—35%の酒かすが発生する。かす漬けなどで利用用途はあるが、量が多くて使い切れない。酒かすは放置すると腐敗して虫が寄ってくるため、酒蔵は費用を払って廃棄している。

その酒かすにもアルコールが含まれている。エシカル・スピリッツは酒かすを蒸留してアルコールを取り出し、ジンのベースとなるスピリッツ（蒸留酒）を造る。「ジンはスピリッツに香りを付けて世界観をつくりだす飲み物。我々は酒かすでスピリッツを造り、我々のレシピで香りを付けた」と独自性を説明する。酒かすの風味があり、出来上がったジンは「2次元の香り」（山本氏）と自信をみせる。

エシカル・スピリッツは廃棄されていた酒かすを価値のある商品に変え、酒蔵は酒かすの課題を解消できる。資源の有効利用で利益を生み出す循環経済（サーキュラーエコノミー）が成立するが、そこで終わらない。エシカル・スピリッツはジンの売上高の一部で農家から酒米を購入し、酒かすを提供した酒蔵に戻す。農家にも収入アップとなり、国内農業の支援に貢献できるからだ。日本酒の製造も含めると、コメという資源で“2次元・3次元”の価値を生み出す。

山本氏はもともと「伝統産業をサステナブル（持続可能）にする仕事に興味があった」という。特に日本酒に関心を持ち、13年に「未来酒店」を起業。証券会社やアイドル運営会社で習得した財務や事業開発の知見を生かし、日本酒のセレクトストアなどを事業化してきた。

全国の酒蔵を回って酒かすの問題を知り、エシカル・スピリッツを立ち上げた。都内に自前の蒸留所を建設し、東京を資源循環のハブにする計画がある。伝統産業を支援したい“スピリッツ（魂）”が原動力だ。

廃棄物を再利用して新たなものを生み出し、さらにそれが売れることで再び資金として還元できるというのは非常に効率的で良い取り組みだ。環境問題に対しての企業の姿勢も消費者に伝えることができ、ブランド価値も上がるだろう。今後自分たちがつくる商業施設でもこうした取り組みを行い、みんなにとって素晴らしい循環を生むことができればと思う。

(2020/07/03 日刊工業新聞)