

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「西田辺に立ち飲みバー “お酒の美術館” つまみは併設のローソンで」
- 2) 「オイシックス・ラ・大地、大戸屋と業務提携」
- 3) 「“眼鏡”に予測表示 ブドウ粒数AIが判断 山梨大が開発」

1) 「西田辺に立ち飲みバー “お酒の美術館” つまみは併設のローソンで」

大阪メトロ御堂筋線・西田辺駅近くに8月6日、コンビニエンスストア「ローソン 西田辺駅前店」併設の立ち飲みバー（コンビニバー）「お酒の美術館 西田辺駅前店」（大阪市阿倍野区西田辺町）がオープンした。運営はのぶちゃんマン（京都府京都市）。

「お酒の美術館」として全国23店舗（大阪6店舗目）となる同店。「コンビニバー」としては、福岡、広島に続き関西初。ローソンとの併設店舗としても今回が初めてとなる。店舗面積は8坪でオールスタンディング。ウイスキーやカクテル、生ビールなどを用意する。フードは用意しないが、ローソンで購入した弁当・おにぎり・つまみなどを持ち込むことができる。

同社によると、福岡・博多駅前の1号店では雑誌売り場だった一角をバーに転換したため売り場が縮小したのかかわらず、つまみの需要で売り上げが平均約10%アップしたという。そのほか、バー利用客の平均滞在時間は約60分と、新しい生活様式にも対応しているとも。

メニューは、「本日のブランデーハイボール」「本日のウイスキーハイボール」「本日のワイン」「カクテル各種」（以上500円）など。同店限定で、コンビニで人気の唐揚げに合うように開発した「唐揚げ専用オリジナルウイスキー」も用意する。

営業時間は15時～24時。

（2020/08/06 あべの経済新聞）

仕事終わりのちょい飲みやおひとりさまでの利用にぴったりの規模だ。一角とはいえバーテンダーの入れる本格的なお酒が楽しめるそう。外食頻度が減り外でお酒も飲みづらい時期ではあるが、コンビニなど他業種とのコラボで双方の不足を補うことができれば、テイクアウトや宅配以外で外食業を活性化する切り口にもなりそうだ。

2) 「オイシックス・ラ・大地、大戸屋と業務提携」

ミールキットなどの食品宅配を展開するオイシックス・ラ・大地は、大戸屋ホールディングス(以下、大戸屋HD)と、業務提携契約を締結した。オイシックス・ラ・大地は食領域のサブスクリプション事業において、マーケティングや物流ノウハウを活用した他社とのECの共同事業を2013年から開始していた。大戸屋HDと業務提携を行うことで、両社の安全・安心に配慮した食事業のさらなる拡大を目指す。

両社は、ともに安全・安心にこだわった食材の利用、および新鮮な食材の調理といった、高品質で付加価値の高い「食」に関する事業を展開するという共通点をもっている。またOisixの顧客との親和性も高いと考え、業務提携契約の締結に至った。

今後は両社共同で、自宅で大戸屋のメニューを楽しむことができるサブスクリプションサービスをはじめ、3つの事業を行う。

- (1) 大戸屋で、ご家庭向け冷凍総菜・弁当のサブスクリプションサービスの開始
(2) Oisixで大戸屋プロデュースの商品販売を開始 (3) 大戸屋店舗でOisixとのコラボメニューの提供を開始

Oisixで外食店の食材を宅配でお届けする販売企画「おうちレストラン」では、現在までに16店舗の食材を販売した。顧客からの反響も大きく、外食のメニューを自宅で食べるというライフスタイルは定着しつつある。今後は流通額約30億円規模の事業への成長を目指していく。

(2020/08/18 MarkeZine)

コロナの影響で自宅での食事が増えたことにより、テイクアウトや宅配も含め今後こうしたサービスが増えてきそうだが、やはり店に行き食事をするのが経営する側にとっても最善の形ではないだろうか。外食業が衰えることにより従業員の方々だけでなく、店舗づくりや食材調達に関わる人たちなど「見えない仕事」にも影響が及ぶことは確かといえる。難しい時期ではあるが、各所模索しながら良い形を探せたらと感じた。

3) 「“眼鏡”に予測表示 ブドウ粒数AIが判断 山梨大が開発」

山梨大学などは、ブドウの摘粒時の粒数を測定する人工知能(AI)技術を開発した。カメラ付きの眼鏡型端末「スマートグラス」を使えば自動で粒数が表示され、手を止めずにスムーズに摘粒できるようになる。経験が浅い人でも作業でき、周辺に他のブドウが写り込んでも一番手前の房だけを認識する。

山梨県内の農業生産法人と共同で開発した。ブドウの摘粒は房作りで重要な作業。肥大が進むとはさみを入れた時に果実を傷める恐れがあるため、作業適期が約2週間の短期間に集中する。人手は必要だが、適正な粒数は「ピオーネ」は32粒、「巨峰」は35-40粒と品種で異なるため、経験が浅い人には難しい。

山梨大学は「深層学習」という方式で、AIに摘粒時のブドウの写真を学習させた。AIが房の構造を把握し、写真に写っていない反対側も含めて粒数を推定する。

予測の数値は「46-48」などと、3粒ほどの幅を持たせた。同大学工学部の茅暁陽教授は「切り過ぎた粒は取り戻せないため、やや多めに数値を出すようにしている」と説明する。スマホで撮影した写真を使った2019年の試験では、95%の精度で判定できた。今後はスマートグラスの映像(動画)で精度を高めていく。

20年度から国のスマート農業実証プロジェクトの一環で研究を進める。次世代の移動通信システム「5G」を活用して、端末とサーバーとの通信速度を速め、判定までの時間も短縮する。21年夏までの実用化を目指している。

(2020/08/18 日本農業新聞)

この例に限らずこれまで人の経験だけに頼ってきたところをIT化して作業効率を高めることは今後どの業界にも求められることだろう。単なる機械化ではなく学習していくため、これからの精度UPやどのように応用されていくのか楽しみだ。一方で人がAIに頼りすぎるようになるのも少し怖いと感じる。人とAIの共存でより良い仕組みができればと思う。