

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「USMH、食品宅配アプリ“非接触の店頭受取サービス”導入」
- 2) 「横浜高島屋“ハマプラ”、コンビニエンスな食のセレクトショップ展開」
- 3) 「“サステナブル鶏・卵”初認証 ニチレイ系など」

1) 「USMH、食品宅配アプリ“非接触の店頭受取サービス”導入」

ユナイテッド・スーパーマーケット・ホールディングスは11月20日、食品宅配アプリ「Online Delivery Ignica」に無人ピックアップルームによる店頭受取（BOPIS: Buy Online Pick-up In Store）サービスを導入すると発表した。同社では、食品宅配サービスの利便性向上及び、店舗での商品受け渡し時にソーシャルディスタンスを確保できる非接触のサービスを検討していた。今回、自社アプリとフォトシンスが提供する「Akerun 入退室管理システム」を連携し、注文商品の店頭受取システムを構築。注文から店頭での受け取りまで、顧客のスマートフォンで完結する、非接触の新しい買物体験を提供する。

「Akerun 入退室管理システム」と自社アプリを連携させ、店内の商品ピックアップルームにセキュリティロック解除機能を搭載。「Akerun 入退室管理システム」により、店内ピックアップルームの常時施錠が可能となり、セキュリティの高い商品保管を実現する。11月16日からマックスバリュ関東が運営する「マックスバリュおゆみ野店」にて、店頭受取システムを含むオンラインデリバリーサービスを開始し、また12月上旬からカスミ「フードスクエアカスミ柏千代田店」「カスミ鹿嶋スタジアム店」にて同様のサービスを開始する。今後も U.S.M.Hグループでの食品宅配サービス対応店舗拡大に合わせ、ピックアップルームによる店頭受取サービスも順次拡大予定だ。

「Online Delivery Ignica」は、店舗で取り扱う商品をスマートフォンアプリで注文、自宅や配送エリア内の指定先、もしくは店頭で受け取れる食品宅配サービス。同アプリから注文して「店頭受取」と「引き取り日時」を指定すると、指定時間以降の都合の良い時に店舗で受け取れるので、宅配を選んだ場合の配達を待つストレスから解放されるという。「U.S.M.H オンラインデリバリー」は、11月16日より「Online Delivery Ignica」に名称を変更した。

（2020/11/20 流通ニュース）

部屋型となると商品管理も安心でき、これまで衛生面や安全性で不安があった方々の利用も期待できるのではないだろうか。ただ、スマホを難なく利用できる方でないと操作が難しそうなのはネックではあるが、これから当たり前になるであろう「ニューノーマル」に対応したサービスだと思えば、「機械は難しくて使えない」と懸念する前に消費者側がデジタルに慣れることも必要だと感じた。

2) 「横浜高島屋“ハマプラ”、コンビニエンスな食のセレクトショップ展開」

横浜駅西口の「横浜高島屋」は、地下食料品増床フロアに新設される「フーディーズポート2」に、百貨店商材を中心としたコンビニエンスな食のセレクトショップ「ハマプラ（hama-pla）」を2020年12月11日（金）にオープンする。

場所は横浜駅の中央通路をジョイナスの地下街に向かってすぐ、地下街の大導線の区間。気軽に購入できる弁当や惣菜、パンやスイーツの他にもセルフドリンクコーナーでコーヒーや紅茶、スープなど約30種類を用意するという。

営業時間は百貨店としては珍しい朝の時間帯・午前8時から営業し（土日祝は10時から）、駅利用客と近隣オフィスワーカーも利用しやすいショップだ。地元企業「ジョイズベーカリー」と共同で新業態を開発し、百貨店商材を中心とした食料品特化型のコンビニエンスな食のセレクトショップを展開。イートインコーナーも完備するため、その場で食べることも可能という。

百貨店クオリティのセレクトショップであるものの、均一価格で提供する「150円パン」コーナーでは菓子パンから惣菜パンまで約20種類、工房で焼き上げた食パンを使用したサンドイッチは約10種類。その他のパンも含めて常時約45種類を展開する。お弁当・惣菜は旬の野菜や胚芽米等、栄養バランスを意識した無添加のお弁当を常時3-5種類展開。その他にも和洋中のお弁当・惣菜を常時約30種類取り揃える。

ホットスナックコーナーでは横浜中華街の「華正樓」の肉まんや「皇朝」の角煮まん等も1個から用意。本館でもお馴染みの「勝烈庵」のカツやアジフライ、「梅や」の焼き鳥や唐揚げなども楽しめる。またセルフドリンクコーナーでは、コーヒー・紅茶・ハーブティー・スープ・スムージーなど約30種類の中からその日の気分に合わせてセレクトできる。コーヒーは「丸山珈琲」や「ザ・ライジングサン・コーヒー」をはじめとした、有名ロースターによる16種類を展開。スープやスムージーは週替わりで用意される。

地下街メイン導線に面した店舗となるため会計時間短縮のためにハマプラには設置型AI搭載レジを初めて導入。レジ台に商品に乗せるだけで支払金額の計算から決算まで行えるため利用者はスムーズにお会計ができる。支払いは現金もしくは電子マネーが利用可能。横浜高島屋食料品フロアは4段階の改装を経て2021年春に約1.5倍の規模に拡大するが、本改装は第3期にあたるもので「ハマプラ」の新設の他にもスイーツ・お酒・グロサリーの売場が同日（2020年12月11日）拡充し、ライブ感・トレンド感のある日本最大級の売り場に生まれ変わる。
（2020/11/16 ハマコレ横浜）

苦戦の続く百貨店だが、場所に合わせてこうした「時短」対応の展開ができれば消費者に対する百貨店のイメージも変わるだろうし、私達も質の良い商品を手軽に買うことができるので、効果的な取り組みだと思う。丁寧なサービスがウリの百貨店が、AI搭載レジでセルフ会計を取り入れたというのもぐっと距離が短くなる気がするし、百貨店というくりに縛られず時代や環境に合わせてどんどんイメージを変えていけば良いと思う。新型コロナで生活の様々なことが見直される中だからこそ、チャレンジする姿勢も必要だと思う。ブランドの軸は揺るがすことなく、消費者が新鮮に思える新しい道を拓いてもらいたい。

3) 「“サステナブル鶏・卵” 初認証 ニチレイ系など」

国産資源を活用し、環境と持続可能性を考慮して生産した鶏肉・卵が新しい日本農林規格（JAS）の国内第1号に選ばれた。国内で育種・改良した国産鶏を用い、発生した鶏ふんを有効利用する。地球環境に配慮した「エシカル消費」を心がける国内外の消費者にとって、新たな選択肢となりそうだ。

新しい規格は、特色JASの「持続可能性に配慮した鶏卵・鶏肉」規格といい、今年3月に制定された。同規格は、国産の卵用鶏・肉用鶏に国産の飼料用米を5%以上与えることなどを基準に盛り込む。肉加工のニチレイフレッシュ（東京・中央）がグループ会社と養鶏・販売する「純和鶏」は、10月19日付で鶏肉として国内第1号となる同規格の認証を取得した。

純和鶏は、国産鶏種の「小雪」と「紅桜」を掛け合わせて生まれた。養鶏の際に発生した鶏ふんは肥料に加工して飼料用米の生産に活用する。出来上がった飼料用米を餌として純和鶏に与える循環型の畜産業などが評価され、特色JASの認証を得た。

同社は2007年から純和鶏を手掛けてきた。畜産事業部の浜崎竜二・食鳥チームマネージャーは「自社の取り組みがこのようなかたちで実を結ぶとは、当初は考えていなかった」と驚く。同社によると、純和鶏はほどよい歯応えとうまみの濃いモモ肉、軟らかでジューシーなムネ肉が特徴だ。同社は全国の小売店などで切り身やスライスのほか、唐揚げなどの加工品も販売する。モモ肉の希望小売価格は税抜きで100グラムあたり200円前後。

小松種鶏場（長野県松本市）と長野県農協直販（長野市）は10月19日付で鶏卵の国内第1号となる同規格の認証を取得した。両社が特色JASの認証を取得した「サステナブルエッグ」は、JA全農たまご（東京・新宿）が11月11日より順次販売している。希望小売価格は1パック6個入りで税抜き498円。小松種鶏場では純国産鶏種「岡崎おうはん」と「あずさ」を鶏舎の中で自由に動き回ることができる「平飼い」で飼育する。アニマルウェルフェアの観点から、鶏へのストレスを軽減させる飼育環境を整備したという。

JA全農たまごの牧野伸一・経営企画部次長は「特色JASの認証取得をきっかけに、循環型の生産様式を広げ、特徴のあるサステナブルエッグを国内だけでなく海外への輸出拡大にもつなげたい」と意気込む。国内の鶏肉・鶏卵の9割以上はアメリカやオランダなど海外の育種会社から供給される鶏から生産している。特定の供給源で不測の事態が起きた場合、国内の養鶏産業が途絶する恐れがある。

農林水産省食料産業局の安井義徳・課長補佐は「国産資源の活用を促す特色JASが養鶏の途絶リスクを低減させる効果を期待する」と話す。国産鶏普及協議会の日比野義人会長も「日本の育種・改良技術と人材の継承に資すれば」と願う。15年9月の国連サミットでSDGs（持続可能な開発目標）が採択されてから5年。日本の養鶏現場でもSDGsを意識した特色JASの取り組みが産声を上げている。

（2020/11/23 日経MJ）

日本ではまだまだアメリカなどに比べるとタマゴの選択肢があまりなく、自然派スーパーでない限り違いの提示をしている店舗も少ないので価格面だけで選んでいた方も多いかもしれない。今後こういった規格が広まることでタマゴに限らず野菜や精肉の分野でも選択肢が増え、より消費者の志向に合わせた商品展開ができそうだ。