

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「オトコのスーパーマーケットチェーン選手権【関西編】」
- 2) 「冷食宅配、AIがメニュー提案」
- 3) 「廃棄楽器を使ったアップサイクル家具が“島村楽器”から新発売」

1) 「オトコのスーパーマーケットチェーン選手権【関西編】」

「面倒だから近所のコンビニで」「帰宅は深夜だから今夜はコンビニか外食」な日々を繰り返しがちなオトコたちに送る、使い勝手のいいスーパーマーケット調査関東編に続くシリーズ第2弾。

「手取り13万」というツイートがSNSでバズるなど、給料がなかなか上がらない今だからこそヘビーユーズしたい関西地方のスーパーはどこか、オトコ目線で大調査した！

調査の対象は関西エリアに20店舗以上を展開している33のスーパーマーケットチェーン。調査項目は関東編と同じく10項目。前回同様、試食販売員として17年間、各地を回り、スーパーマーケットの表も裏も精通する大阪在住の上野千賀子氏にアドバイスをいただいた。

10項目のうち7つは関東編と同じだが（採点基準も同じ）、残り3つは関西の独身男性がよく食べる冷凍食品「冷凍うどん」の価格、そのうどんにトッピングしたい天ぷらのバリエーション、そして、関西の惣菜コーナーの定番「お好み焼き」の価格という関西らしいものとした。

早速、調査の結果を見てみよう。トップは25点を記録したスーパー玉出。大阪市南部という、単身の男性労働者が多く住むエリアを中心に店出するこのスーパーは、白飯に鮭フレークや味をつけたかつお節をぶっかけてだけのオトコ飯、関東地方最安値スーパーよりもさらに安い税込289円カツ丼を販売するなど、オトコ向けの弁当が豊富。店内には女性客より男性客のほうが多く、オトコをメインターゲットとした店づくりをしているような雰囲気だった。

2位になったのは2店。ひとつはディスカウントスーパーとして関西以西の人にはおなじみのラ・ムー。惣菜コーナーにはいい意味で常軌を逸した商品がズラリ。弁当198円、パスタ98円、500g以上入った大盛りパスタは198円。税込でこの価格。お茶の値段も関西ではかなり安いほうだ。「通路が広くてカート同士が余裕ですれ違えるので、休日にまとめ買いをするのにも向いてますね」（上野氏）

同じく2位のマツモトは京都に根づいたスーパー。「春になると掘りたてのタケノコが売り場に並び、それを目当てにしたお客さんがたくさん来店します」と上野氏。鮮魚売り場には京料理でおなじみの骨切りされたハモが並び、今の季節は京料理のおせち料理の予約を受け付けている。缶チューハイが安いので、いつもと違うツマミで飲みたいときに活用したい。

<その他の結果>

1位：スーパー玉出（25点）2位：ラ・ムー／マツモト（23点）4位：平和堂／KOHYO／西友／イオン（22点）8位：フレッシュバザール／スーパーマルハチ（21点）10位：イズミヤ／コノミヤ／松源／バロー／ライフ

今回の調査で関西独自項目の天ぷらに3点がついたのは7店。そのすべてがベスト10に入る結果となった。

「天ぷらは衣のつけ方や揚げ方が難しい。さらに揚げる食材の順番を間違えると油が悪くなったり、衣が水っぽくなってしまう。だから、天ぷらの種類が多い店にはスゴ腕のスタッフがいます。

そんなスタッフは素晴らしい環境でないと育ちませんから、男性目線の結果とはいえ、ベスト10のスーパーに天ぷらの数が多い7店すべてが入ったというのは納得できる結果です」（上野氏）

関西のスーパーで気になったのは、水やお茶の価格が関東より若干高めなこと。そのほかの商品もコンビニよりはもちろん安い、関東で買うより少し高いのではというものもあった。

「関西のスーパーには毎週月曜に10%オフのセールや、毎月1日に卵1パック98円といった食料品の特売を行なう店など、決まったタイミングで特売を打つ文化があります。その日の値段が安すぎるため、普段の価格は若干高めなのかと。2Lの水やお茶は、スーパーから持って帰るのが重たいからあまり売れないんで高くなっていると思われます。コンビニのほうが安いことが多いですから」（上野氏）

最後に、関西で生活する男性にオススメの、スーパーとの付き合い方を聞いてみた。

「まずは、駅からの帰り道、散歩がてら身近にどんなスーパーがあるのかチェックしてみてください。そしてその店のホームページにあるWebチラシを週1ぐらいのペースで確認してみてください。3、4回見ると、特売日のタイミングがつかめます。

午後3時前後に雨がザッと降った日は、夕食を買いに来る主婦が減るため、惣菜や弁当が余りがち。関西のスーパーでは値引きシールを貼り始める時間はあまり早くないのですが、そんな日は値引きシールがバンバン貼られるので、3時頃になったら窓から天気を確認してみてください」（上野氏）

「関西のライフ（10位）で商品を扱ってもらえるメリットは大きい。そのため各メーカーのバイヤーは話題の商品を発売日にライフに卸すことがある。スーパーのほうが安く販売するため、『コンビニの後にスーパー』というのが普通の流れですが、関西のライフは例外です」（前出・バイヤー）

コンビニとの使い分けがうまくいけば自炊しなくても食費が大幅に削れるスーパーマーケット。関西で生活する方はぜひ今回の調査結果を参考にしてもらいたい。

（2021/12/26 週プレNEWS）

あくまでも特定の地域で特定の店舗を独自目線で調査した結果だが、「オトコ目線」というワードは意識しておきたいと思う。一般的にスーパーは女性・主婦がメインターゲットであることは間違いないと思うが、コンビニやドラッグが垣根をなくす取り組みをしているからこそ、幅広い層を意識してそれぞれに深い提案ができるようにしたい。まだまだ面白いスーパーが作れそう。

2) 「冷食宅配、AIがメニュー提案」

健康食宅配のファンデリーは、冷凍食品の宅配メニューを人工知能（AI）が提案するサービス「AI旬すぐ」を始めた。利用者が設定した基本条件や食後のメニュー評価をもとにAIが好みを学習し、メニューを提案する。豊富なメニューから選択するのは手間がかかるという利用者の声に対応する。

利用者は会員登録後にメニューのコースや配達頻度などを設定する。コースは一品料理の「旬すぐ」と、副菜などをセットにした「旬すぐBOX」の2種類をそろえる。旬すぐは1

回につき6食もしくは10食、旬すぐBOXは3食もしくは5食を配達する。メニューの内容はアレルギーや辛さに関する好み、栄養成分などの条件を設定できる。

これらの情報をもとに、配達の前日にメニューの候補を利用者に提案する。利用者は提案を確認してメニューを選択し、食事後に3段階で評価する。利用者がどのメニューを選択したか、どんな評価をしたかといった情報から、AIが利用者の好みを学習する。

同社ではこれまでも冷凍食品の宅配サービスを提供している。約250種類のメニューを提供しているが、メニュー選択に時間がかかるという声が上がっていたという。

料金は旬すぐ（6食分）で2388円から、旬すぐBOX（3食分）で2994円から。週に1回、2週間に1回などと配達頻度を選択でき、1回の配達ごとに料金を支払う。北海道と九州、沖縄を除く地域では送料無料で利用できる。

（2021/12/24 日経MJ）

ウーバーイーツを初め食事の宅配事業はどんどん拡大しており、食べ物に限らず荷物の配達なども行うようになってきている。例えばこの冷蔵についても配達部分だけを外部に委託することで人件費削減や配達以外へ人員配置できるのではないだろうか。様々なサービスが混在し、垣根がなくなっている今だからこそそれぞれの利点を生かし分業することで三方良しの関係が築けそうだ。

3) 「廃棄楽器を使ったアップサイクル家具が“島村楽器”から新発売」

総合楽器ブランド「島村楽器」が、廃棄楽器を家具に生まれ変わらせる「楽器アップサイクルプロジェクト」をローンチ。

そのプロダクトが、12月15日（水）より一部店舗およびオンラインストアにて発売となった。

今回のプロジェクトは、世の中にたくさん存在する廃棄楽器にもう一度命を吹き込んで活躍してもらいたいという想いから発足。“捨てられる物に遊び心を”をコンセプトにアップサイクル家具やインテリアを製造、販売する「upcycle interior（アップサイクルインテリア）」とのコラボレーションで実現した。

ラインナップは、サクソを使ったテーブルやフルートのシェード、トランペットの照明など、一味違うカタチで家庭に彩りを添える存在へと姿を変えた。

同ブランドでは、顧客から預かり点検、修繕した不要楽器を、2013年から全国の養護施設や東日本大震災で被災した子どもたち、そして開発途上国の子どもたちに寄贈してきた。

同様に、今回も利益の全額を寄付金や楽器購入資金として国内外で楽器演奏の機会を得にくい子どもたちへ贈るとのこと。

もしも今、家に不要な楽器があったり、これから不要になったとき、廃棄という簡単な方法を選んでしまうのではなく、その行く末を考えて処分してみてもはどうだろう。

（2021/12/25 TABI LABO）

今は使っていない楽器でも、思い入れがあったり価格が高かったり、捨てるに捨てられない方は多いのではないだろうか。特にコロナ禍で在宅時間が増え楽器を購入したものの結局使わず、リサイクルショップに売るといった動きが増えたように思う。使い方のアイデアもおもしろく、楽器に限らずアップサイクルという選択肢はもっと広く認知されるべきだと感じた。