

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「無人決済のタッチトゥゴー、全国展開へ」
 - 2) 「ロボットをVR操作するアルバイト募集 遠隔でコンビニ飲料陳列」
 - 3) 「“ラーメンをおいしく食べるため”だけのジム！？ 大阪に誕生」
-

1) 「無人決済のタッチトゥゴー、全国展開へ」

無人決済システムを提供するTOUCH TO GO（タッチトゥゴー、TTG、東京・港）が全国展開を始める。これまで関東のみの展開だったが、昨年同社に出資した東芝テックが販売や導入・保守を担うことで、広範にサービスを提供できるようになった。人手不足に悩む地方の小売店の需要をつかみ、2022年度は100店舗の導入を目指す。

空港や高速道路のサービスエリアやガソリンスタンドなどの展開を想定する。4月時点では関東のコンビニやオフィス内の売店など14店舗で導入してきた。全国展開するのは1～3日で設置できる簡易型の無人決済店「TTG-SENSE MICRO」が中心となる。

簡易型の無人決済店舗のスペースは横が2.4メートル、縦が3.2メートルで面積が7平方メートルほどの定型のユニットとなっており、電源があれば設置が可能だ。2つのユニットを組み合わせることで倍の面積にもできる。販売や導入、保守のサポートは資本業務提携する東芝テックに委託する体制を整えた。

無人決済システムは客が手に取った商品を天井に設置したカメラや棚のセンサーが判別しレジで決済する仕組みだ。簡易型店舗の場合は、売り場の形状や大きさに合わせてカメラや棚の位置を決めるなどの調整が必要なく、設置費用や月額料金が抑えられる。設置費用は約25万円、月額料金は約20万円からとしている。

TTGの阿久津智紀社長は「自動販売機以上、コンビニ未満のマイクロマーケットを狙う」と話す。簡易店舗の場合は販売商品が200～500アイテムほどで、1日の売り上げは3万～10万円を想定する。店舗運営は品だしや発注といった作業が必要だが、レジ打ちや接客などが不要となることで人件費は75%削減できると試算している。

無人決済店舗は20年3月の1号店オープン以降、ファミリーマートの店舗や、企業の従業員休憩室、羽田空港の売店など首都圏を中心に導入してきた。TTGは21年10月には簡易型の展開を始め、現在ある全決済店舗14店舗中9店舗を占めるなど一気に導入が進んだ。

パーソル総研の推計によると、30年には卸売・小売業の労働需要1129万人に対し、60万人が不足するとされている。さらに全体の実質賃金（時給）は20年比で1割上昇し2096円になる予測だ。地方は特に人口減少に伴う人手不足が深刻だ。

阿久津社長は「地方は高速道路やガソリンスタンドなど、交通インフラに併設された売店や行政施設などからの引き合いが多い」と話す。地方都市では過疎などに伴う店舗の減少で日常の買い物が難しくなる「買い物難民」が問題となっており、その対策として無人決済店舗への需要が強いという。

（22/05/30 日経MJ）

設置費用の手軽さも相まって、関東以外へさらに進出が広がっていくだろう。日本全体の人口減少＝労働者の減少とも言えるのでいかに人手を削減するか各社模索が必要だと思う

が、やはり課題になるのはデジタルとアナログのバランスではないだろうか。企業にとっての便利が消費者にとっての不便になってしまっては物が売れないと同時に、デジタルへの懸念が強まってしまうだろう。無人店舗が増えて過疎地の買い物が便利になるのは必要なことではあるが、いざというときの補助やヘルプの体制も整ってほしいと願う。

2) 「ロボットをVR操作するアルバイト募集 遠隔でコンビニ飲料陳列」

ロボットベンチャーのTelexistence（東京都港区）は5月25日までに、コンビニに展開している飲料陳列ロボットを、VRで遠隔操作するオペレーターのアルバイトの募集を始めた。勤務地は東京・勝ちどきの同社オフィスで、時給は1450円～。履歴書を専用サイトから送信して応募する。

コンビニのバックヤードで24時間稼働しているロボットを、VRで遠隔操作する仕事。ロボットは98%は自動で作業しているが、ロボットで対応できない事象が起きたとき、オペレーターが遠隔操作するという。

応募条件は、VR経験がある、または、VRを使う仕事に抵抗がなく、週4日（土日祝含む）以上勤務できる人。

午前8時～午後5時の「早番」、午後1時～午後10時の「遅番」、午後10時～午前8時の「夜勤」（午後10時～翌朝5時は時給が25%アップし、1800円～に）の3シフト制。
(22/05/25 ITmediaNEWS)

操作をしている写真を見る限り、想像以上に大掛かりで近未来的な様子が伺える。もちろん珍しさや時給の高さから応募する方も多いと思うが実際どのような作業なのか、98%が自動とあるが本当にこの長時間勤務が必要なのか、疑問も多々あるが興味がわくニュースだ。先の無人決済のニュースも同様だが、人員削減による労働環境の変化にも注目していきたい。

3) 「“ラーメンをおいしく食べるため”だけのジム！？大阪に誕生」

大阪市に本店を構える人気ラーメン店「人類みな麺類」（大阪市淀川区）が、少人数パーソナルジム「バディトレ」と共同で、ラーメンをおいしく食べるためのトレーニングメソッドを開発。新業態のフィットネスジム「世界一美味しいラーメン屋」（大阪市淀川区）が、6月1日にオープンする。

「人類みな麺類」といえば、口コミサイト「ラーメンデータベース」の大阪府ランキング5年連続No.1に輝き、「食べログ」百名店に毎年選出されるほどの人気店。

そんな同店のラーメンを、おいしく食べるためだけのトレーニングメソッドが誕生。負荷の高い運動と、小休憩を繰り返す高強度インターバルトレーニングを採用することで、15分でラーメン約1杯分のカロリー（500キロ）が消費でき、「実質ゼロカロリー」でラーメンが楽しめるというものだ。

また、短時間で汗を流し身体を疲れさせることで、より美味しく感じられるという。月額7800円～通い放題で、営業時間は朝11時～夜10時まで。
(2022/05/27 Lmaga.jp)

背徳感のあるグルメを楽しむために、「ラーメン屋」が「運動」を売り出すのは面白いアイデアだと思う。健康志向の高まりで糖質や脂質を制限している人も増えている昨今、飲食店チェーン各社はラーメンやハンバーガーでも比較的ヘルシーなものを提供したりもしているが、やはり美味しさはこってり・ガッツリにかなわない。しかし健康にとっていわば「敵」でもある食べ物を美味しく食べるためには運動は欠かせない。そこにこうしたジムが登場すれば話題性もたっぷりで「罪」の意識も薄れるだろう。店舗拡大していくのかなどこれから楽しみだ。