

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「イオン、いつもの半分の量で済む食用油を開発」
- 2) 「“持続可能” コンビニスイーツ続々」
- 3) 「食品容器向けに販売、リコーの技術力生かした植物由来の新素材の実力」

1) 「イオン、いつもの半分の量で済む食用油を開発」

イオンは10月25日、“いつもの半分の量の油でおいしく炒め物調理ができる”を訴求する炒め物専用の食用油「トップバリュ キャノーラ油ハーフ」を新発売した。国内製造の食用なたね油に乳化剤を加えて、食材内部へ油が浸透しにくくフライパンに油が残りやすくなっているのが特徴。600g規格で価格は税別398円。食用油の値上げ発表が相次いだ2月に着想し約半年かけて開発された。

イオンのプライベートブランド「トップバリュ」の新価値提案を象徴する商品の位置づけで、今後、様々なカテゴリーから同様のコンセプトの商品が発売される模様。

25日発表したイオントップバリュの和田浩二取締役ブランド&コミュニケーション本部長は「業務用でこのような商品はあるが、お客様の普段の生活の中に“こんなものがあつたのか”と選択肢の幅を広げる商品になる。原材料価格高騰で食用油が買え控えされる中で、お客様に寄り添い新しい提案をしていく。そのシンボリックな商品として『トップバリュキャノーラ油ハーフ』を今回説明したが、今後、様々なカテゴリーで創意工夫してこのような商品群を増やしていきたい」と意欲をのぞかせる。店頭での実演販売ほか、“油がいつもの半分の量で！”を謳ったPOPや動画でトライアルを促進していく。

イオントップバリュ商品開発本部グロッサリー商品部の山本浩哉氏は「一度使っただけでは自ずと使用量は減っていく。入れて過ぎてしまうと（いつもの量を入れると）、フライパンが油でベトベトになる」と説明する。
(2022/10/28 食品新聞)

このニュースとは別に、今、学校給食が食材高騰の影響を受けて大きな問題に直面しているという記事を見た。今までついていたデザートがつかなくなったり、おかずの品数が減ったりしているようだ。少子化が進んで子供の数が減っているのにこんなところにまでしわ寄せが来ているのかと思うと胸が痛くなる。世の中全体が厳しい状況だが、このイオンの商品のように家計の助けになるような商品が今後増えていくだろうし、それに頼る機会も多くなりそうだ。うまく活用して、せめて成長期の子どもたちの食には影響が出ないことを願いたい。

2) 「“持続可能” コンビニスイーツ続々」

ローソンとミニストップは、原材料の持続可能性などにこだわったスイーツを相次ぎ発売する。売り上げの一部を関連農家に還元したり、製造工程が追跡できる原料を使ったりする。付加価値を付けた新商品で来店動機を創出する。

ローソンは11月1日から、カシューナッツを使ったプリンをナチュラルローソンで期間限定販売する。売上高の一部をカシューナッツの生産に欠かせないミツバチ飼育の器材提供などに活用する。コートジボワールのカシューナッツ生産者らに還元する見込み。農家の持続可能な生産を支援し、消費者の理解も促したい考えだ。

新商品の「ナッツ香る 手づくり濃厚プリン」（421円）はローソンと同じ三菱商事グループで持続可能な食品の製造・販売を手がけるインパーフェクト（東京・千代田）が企画した。同社によると「カシューナッツとプリンの組み合わせは珍しく、持続可能性を抜きにしても手に取ってもらえるのでは」と期待している。

ラベルの裏には、カシューナッツの生産やミツバチが減少している実態を説明するホームページにつながるQRコードを印刷し、消費者の理解を促す。両社は今後、ナチュラルローソンだけでなくローソンでも、複数の持続可能なスイーツを発売する計画だ。

ミニストップは11月1日から20日まで、ベトナム関連商品を集中投入する販促フェアを実施する。製造過程が追跡できるベトナム産カカオを使ったソフトクリームやスイーツなどを取り扱う。

目玉商品の「ベトナムカカオチョコソフト」（291円）は4日発売。一般的にチョコレートは輸送などを含めるとカカオ豆の収穫から商品化まで5カ月～2年かかるが、収穫後60日以内にベトナムでチョコレート加工することで、新鮮なカカオの香りを楽しめるという。

使用するカカオは生産者を支援する「カカオ・トレース」の認証を受けており、藤本明裕社長は「SDGs（持続可能な開発目標）への関心が高まるなか、おいしさに加えて産地、原材料、製造プロセスを明確化した」とアピールした。

このほか、ベトナム産アラビカ豆を使ったコーヒー（Sサイズ110円）や「のむチョコプリン」（257円）、ベトナム風ポークステーキ弁当（537円）など計17商品を順次発売する。観光気分を演出して来店を促すだけでなく、持続可能な原料の使用でベトナムの生産者を支援したい考えだ。
（2022/10/31 日経MJ）

店舗数が多く幅広い層が利用するコンビニだからこそ、環境に配慮した取り組みは率先して行うべきだろう。「持続可能性を抜きにしても」と文中にあるが、やはり購入するとき最終的な決め手となるのは見た目や味ではないだろうか。美味しいついでに環境改善に貢献できる、ということがより多く手にとってもらえるポイントになりそうだ。

3) 「食品容器向けに販売、リコーの技術力を生かした植物由来の新素材の実力」

リコーが培ってきた技術力を基に新規事業の創出を目指す「リコーフューチャーズ」の一環で、植物由来の新素材「PLAiR（プレアー）」の用途展開を進めている。1月に緩衝用途としてのテスト販売を開始し、2023年3月にはトレーやふたといった食品容器向けに販売を始める。リコーはペーパーレス化の潮流などを踏まえて複合機中心の事業構造の変革に取り組んでおり、プレアーは一つの試金石でもある。

プレアーは、トウモロコシやサトウキビなどに含まれるでんぷんを原料としたポリ乳酸（PLA）を独自技術で発泡させたシート。最大の特徴は生分解性を持ち、生ゴミと一緒に処理できる利便性だ。生ゴミは土の中で60-80度Cに達すると発酵して分解される。

プレアーも同様に、土中に存在する微生物の働きなど一定条件のもとで分解が進むため、廃棄物による環境汚染の抑制につながると考えられている。

また、プレアーにはリコーが複合機事業で培ったトナーのフィラー（充填剤）技術が転用されている。

トナーの製造工程では、高画質や環境安定性といった品質制御に関わるフィラー技術が使われる。樹脂に二酸化炭素を用いてフィラーを均一に分散させ、そのフィラーを核として微細に発泡させることで、数十マイクロメートル単位の均一な気泡を作る。微細な気泡が均一に分布するため、薄くしても破れにくい。発泡倍率を変えることで0.5ミリ-3ミリメートルまでシートの厚みを変えられる。

リコーはまず、21年6月に発売した再生複合機の緩衝材の一部にプレアーを使用。22年1月には緩衝用途向けにテスト販売を始めた。23年3月の食品容器の販売に向けては冷凍食品や飲料など食品メーカーとの協業を見込み、目下開発中だ。食品専用の設備の導入などを進め、12月には試作を始める。ストローをプラスチック製から紙製へ変更するといった動きを示す企業も多い中、プレアー製の食品容器への置き換え需要を見込む。

機能面では、最大で150度Cの耐熱性を持ち、電子レンジにも対応できる。耐寒性もあるため冷凍食品にも使え、断熱性も高い。

ただ、採用促進にはコスト面が課題だ。リコーフューチャーズBU（ビジネスユニット）プレアー事業センターの山口秀幸所長は「（プレアーは）既存プラスチックと比べて2-3倍は高い」と語る。原材料の高騰や為替の円安進行による影響もある。山口所長は「2倍以下を目指す」考え。世界にはプラスチック容器の回収体制が整っていない地域もあることも踏まえ「まずは普及させることでコストを下げ、将来的には発展途上国での採用も目指したい」と展望する。

リコーはプレアーなどの新事業を含む「その他」セグメントの22年度売上高を前年度比16.9%増の415億円と予想する一方、営業損益は111億円の赤字（前年度は155億円の赤字）と見込んでおり、収益化は道半ばだ。プレアーを軌道に乗せ、他の新規事業にも弾みをつけられるかが試される。

（2022/10/26 日刊工業新聞）

プラ製品は近年急激に環境に配慮した新素材に切り替わっている。ただそれを購入し、ゴミとして処分するのは私たち消費者であり、容器の種類が増える分捨てる方法を知らなければいけないのは少し手間だと感じる。プラなのかプラでないのかわからない場合、大抵の容器はプラゴミとして扱ってしまうことが多く、それが自然に還る素材であったとしても活かしきれない場合もあるのではないだろうか。複雑化する使い捨てのカトラリーや容器だが、よりシンプルに環境に良い方法はこれからも模索が必要だと感じた。