

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「セブン、スマホレジ全国で 25年度まで導入目指す」
- 2) 「ドミノ・ピザ、アルバイトに海外ツアー抽選券を付与 年末年始に人手を確保」
- 3) 「捨てられるモノに価値を与える複合施設“トトン” 富山に誕生」

1) 「セブン、スマホレジ全国で 25年度まで導入目指す」

セブン-イレブン・ジャパンが、レジを通さずに買い物できる「スマホレジ」の本格導入に向けた実験を進めている。東京都や大阪府などの都市圏で実施しており、11月からはバーコード決済にも対応した。先行して導入した米セブンとも連携しながら、2025年度までに全国約2万1千店のほぼ全店舗でスマホレジに対応する計画だ。

スマホレジは客が商品のバーコードをスマートフォンの専用アプリで読み取り、登録したクレジットカードなどで決済する。有人のレジを介さずに買い物を完了できるサービスだ。入店時に店頭のQRコードを読み取ることで、どの店で購入したかを把握できる。現在は東京都、大阪府、名古屋市、札幌市、福岡市の約10店舗で実験を進めている。セブンによると11月から新たにバーコード決済に対応したところ、クレジット限定だった時と比べて利用者が増えているという。

米国では既に約3500店でスマホレジのサービスを導入している。退店時にQRコード読み取り機にスマホをかざす方式を採用しており、日本でも同様の手順を一部店舗で試している。セブンは「退店時にこうした手順が必要かどうかも含めてテストしていきたい」と話している。

スマホレジの普及を目指す背景には、コンビニの人手不足がある。コンビニでは一般的に店員業務の3割程度がレジに関する内容のため、スマホレジが広がれば省人化効果が期待できる。

新型コロナウイルス下では時短営業や休業した飲食店などからコンビニに人材が流れたが、通常営業に戻った飲食店などが採用を再開。コンビニの人手不足はコロナ前の逼迫感に近づきつつある。厚生労働省の統計では、コンビニ店員を含む商品販売の職業の9月の有効求人倍率（実数値）は1.92倍と21年9月から0.43ポイントも上昇した。

レジの省人化はセブン以外も取り組んでおり、ローソンは10月からレジを通さずに買い物ができる店舗「Lawson Go」の営業を東京都内の三菱食品本社の店舗で始めた。人工知能（AI）が店内に設置したカメラと商品棚の重量センサーの情報をもとに、客が何をいくつ購入したか自動で判別する。

ファミリーマートも首都圏や関西で無人決済店を8店舗展開している。天井に設置したカメラと重量センサーにより、手に取った商品を認識し、セルフレジで決済する。アプリのダウンロードや登録の必要はない。こうした無人決済の広がりはコンビニの出店可能場所の選択肢を広げることにもつながりそうだ。これまで人件費の兼ね合いから出店が難しかったオフィスや学校内と言った閉鎖商圏でもスマホレジなどを活用すれば費用を抑えられる。

「Lawson Go」は1日に数回従業員が商品の補充に訪れるだけで良く、セブンもスマホレジを使った「ほぼ無人店」の展開を模索している。国内で約6万店に達し飽和感も指摘されるコンビニ業界の成長には人の負担を極力伴わない形での出店が必要になる。
(2022/11/23 日経MJ)

セルフレジが主流となり次は「無人レジ」に各社注力している。人手不足が叫ばれる今、省人化する流れは必然といえるが、実際買い物をする立場になるとやはり使い勝手の面で難しさが残ることは否めない。完全無人となると面積が狭かったり品揃えが悪かったりとそもそも出店のハードルが高いよう思うが、海外実績も多いスマホレジであれば普及は早いかもしれない。その土地に合わせた形態で進化していくコンビニに注目したい。

2) 「ドミノ・ピザ、アルバイトに海外ツアー抽選券を付与 年末年始に人手を確保」

ドミノ・ピザ ジャパンは、12月24日から1月3日に勤務するアルバイトクルーに、海外のドミノ・ピザ体験ツアーに参加できる抽選券を付与する。労働時間が多いほど当選確率を上げることで、一人当たりの労働時間増加を狙う他、アルバイト1600人の新規採用を目指す。

労働時間2時間に対して抽選券を1枚配布し、1等（1人）で海外のドミノ・ピザ体験ツアー、2等（10人）で国内のドミノ・ピザ体験ツアーなどの特典を抽選で付与する。今年のクリスマスは土日と重なるため、12月24日、25日に勤務すると、抽選券が4倍もらえる仕組みも設けた。

1等は1週間のプログラムだ。同社が展開する世界90カ国の中で、クルーの人気投票の上位10カ国から自由に行き先を選べるようにした。1日は海外の店舗でサービスレベルやビジネスモデルを学習。残りの6日間はその国の文化や風土を自由に体験できるようにしている。

2等も1週間のプログラム。日本の好きな地域のドミノ・ピザ体験ツアーに行けるようにした。1日は国内のドミノ・ピザの店舗で体験するプログラムとしている。

アルバイトクルーに対して海外のドミノ・ピザに行けるチャンスを提供する企画は、社内で初めて。同社は採用に力を入れており、2021年10月時点で、1万2000人だったアルバイトは、22年10月時点で2万2900人と、1年で1万人以上増やした。1年で最もピザの需要が高まる年末年始に人員を確保できるか、その手腕が期待される。

(2022/11/26 ITmedia ビジネスオンライン)

近年どの企業も平時から人手の確保に苦戦しているが、特に人手の必要な年末年始は頭を悩ませる問題だろう。時給UPはもちろん、最近では店休日を設けるといった取り組みも行われているが、働くことに特典を付けるというのはモチベーションUPにもつながり働き先を選ぶ理由にもなる。そこで働くことでどんなメリットがあるかは働き手にとって重要だと思うので、店づくりに携わるものとしてお客様だけでなく従業員のテンションも上がるような仕掛けを追求していきたいと思う。

3) 「捨てられるモノに価値を与える複合施設 “トトン” 富山に誕生」

富山市に2022年9月23日にオープンした「トトン」は、「サステナビリティ」や「サーキュラーエコノミー」をテーマにしつつも、地元のいいモノを取り入れた複合施設だ。「トトン」がある場所は、富山駅から車で12分ほどの「問屋町」という、名前から想像

がつくとおり倉庫が並ぶエリア。施設は、家具・インテリアの販売を手掛ける株式会社米三（コメサン）の2階建ての倉庫をリノベーションして作られた、とても広く、開放的な雰囲気のある施設である。

施設内は、マテリアルライブラリー、サーキュラーショップ、リペア・DIYスペース、コワーキングフロア、フォトスタジオ、カフェの6つのエリアで構成されている。ここから、それぞれのエリアの魅力を写真と共に紹介する。

入口を入ってすぐ左側には「マテリアルライブラリー」。ここには北陸を中心とした企業が持つ端材などが展示されており「これはアップサイクルに使えるかも」と気になる素材があったら、繋ぐことも可能とのこと。

「サーキュラーショップ」は、トトンのバイヤーが独自の目線で選んだサステナブルなアイテムが並ぶショップスペース。端材や廃材などをアップサイクルして作ったバッグやアクセサリー、食器などが置かれている。草木からつくられる釉薬をつかい作陶する、百六十年の伝統を持つ三助焼は、富山県砺波市の伝統工芸の一つだ。トトンでは、三助焼の中でも妙薬がうまくのらなかつたり、少しだけかけたり、といった理由で売り物にされなかった焼き物に手を入れて、トトンのロゴが入ったオリジナル品として販売。草木が醸し出す独特の色あいに、一目で心を奪われてしまった。また、福井県の鯖江市は、メガネの産地。なるべくごみは出さないようにしているものの、どうしてもメガネのフレームの材料の端材が出てしまうそう。「捨てるのはもったいない」ということで作られているのが、端材を加工したアクセサリーである。

サーキュラーショップの奥には、回収した家具をばらした部品や端材などを使ってDIYができる「リペア・DIYスペース」がある。工具や機材も完備されており、材料を持ち込むことも可能だ。また、家具職人が常駐しているので相談も可能。当面は予約制なので、詳しくはウェブサイトをチェックしてみるといいだろう。

2階に上がってすぐのスペースにあるのは、広い「コワーキングフロア」。Wi-Fiや電源、コピー機も完備されている。利用時間は、会員は7:00~18:30、非会員は10:30~18:30だそう。並んでいるのは、アップサイクルされた独創的な家具ばかり。ここで作業をしたら、新しいアイデアがムクムク浮かんできそう。会員制プランのほか、一般の一時利用も可能だという。

トトンの立ち上げに参加している、富山で和筆筒のアップサイクルを行う「家's」の伊藤さんのお気に入り、イベントスペースに腰かけた時に見える、この風景だそう。天井からの光と緑の色彩が心地よい空間になっている。

コワーキングフロアの奥には、プロのカメラマンが常駐するフォトスタジオがある。事前予約することで、カメラ機材を含めスタジオの利用が可能。プロのフォトグラファーが常駐している。同じく2階にある「トトンKITCHEN」は、午前7時から「朝食倶楽部」として営業しているカフェ食堂だ。イチオシのメニューは、富山県魚津市の老舗料亭「浜多屋」のシェフがプロデュースしている、トトンの朝定食。メインの焼き魚は富山で水揚げされた魚を使用し、副菜にも県産野菜をふんだんに使うなど、地産地消を意識した献立となっている。

器やお盆にもサステナビリティへの配慮がされ、B品（訳あり商品）やデッドストック品、端材を使い職人さんが作ったお盆が使われている。昼は地元の老舗焼き肉店が本気で作るハンバーグと本格コーヒーを出す店になる予定。食品ロス削減を意識したメニューも開発中とのこと。

トトンは、富山の老舗家具屋である米三が、家具屋として直面してきたゴミ問題への解決策を考える中で生まれた施設だ。そのため「捨てる」考えを捨てさせてくれるようなアイデアが詰まった場所になっている。

(2022/11/10 IDEAS FOR GOOD)

地の食べ物や伝統工芸など、地方でこそ味わえる土着感は都会にはない良さのひとつだろう。サステナブルが一種のブームのように捉えられることもあるが、地域活性も含め地元の方を中心に良いサイクルが生まれてこそ持続可能性は成り立つものだと改めて感じる。紅葉・クリスマスとイベントシーズンになり観光地がさらに賑わう時期となるが、都心以外の魅力的な地にも目を向けていきたい。