

イオン新施設に仏専門店

有機産品「バイオセボン」

冷凍食品「ピカール」

イオンは9日、フランスから誘致した冷凍食品と有機産品の専門店などが入居する複合施設を都内に開いた。イオンの岡田元也社長は「都市部の攻略に向けて、今後は地域ごとに最適な（店舗の）組み合わせをする」と発言。総合スーパー（GMS）型の店にこだわらない考えを示した。1階部分に面積約165平方メートルの冷凍食品専門店「ピカール」と、約400平方メートルの有機専門「バイオセボン」を置いた。2階にウエルシアホールディングスのドラッグストア、地下にメガスポーツのヨガスタジオも入る。施設はもともとスーパーの「ピーコック」だったが、近隣に傘下のダイエーの店もあるため、差別化できる店を探った。

今後は都市部で同店のような広さ数千平方メートル程度の複合施設を展開する。柔軟に店の構成を変えられるのは「自力でできるのはイオンだけ」（岡田社長）とし、地域で生活様式や嗜好が大きく異なる都市の顧客を開拓する。

—日経MJ2016.12.11—



うどん消費期限3倍14日に

はなまる

吉野家ホールディングス傘下で讃岐うどん店を展開するはなまるは来年から店舗で使ううどんの消費期限を約3倍に延ばす。うどんを真空パックで保管することで品質劣化を防ぐ。一定数の在庫を常に持てるようにして、工場の生産を平準化させるのが狙い。人手不足が慢性化するなか、不規則な勤務シフトを組まなくても需要の変動にこたえられるようにする。

消費期限を延ばすことで、工場では計画生産することが可能になる。店舗での販売数が急増しても一定数の在庫を持てるようになるため、即座に増産しなくても対応できる。現場の作業員らは休日を定期的に取得できたり、規則的なシフトで働けたりするため、労働環境の改善につながる。

外食業界では店舗運営を担うパート・アルバイトの確保が課題になっているが、「工場も人手不足が深刻」（成瀬哲也社長）という。外食各社は店頭以外でも人手不足対策の必要性が高まっている。

—日経MJ2016.12.7—

フード

乾燥野菜の品ぞろえが充実してきた。包丁を使う手間が省け、常温保存で使いたい分だけ使える。

農産物加工の野彩八巻（熊本県）は今年7月、乾燥野菜を使った野菜シリアルの販売を始めた。名前は「GOBONOLA（ゴボノラ）」。ゴボウやレンコンを使用して、1200g入りで9500円（税別）。今はインターネット通販が中心だが、店頭にも展開していく予定という。

同社は2013年から乾燥野菜の「HOSHIKO（ホシコ）」も百貨店やスーパーで販売している。

乾燥野菜多彩、シリアルも

スープ用にパブリカとタマネギを組み合わせたものや、単品のトマト、ダイコンなど計30種類。お湯に入れて戻すだけで食べられる。15年にはミラノ万博にも出店して好評を博した。東日本大震災以降、非常食としての存在感も増している。手軽に調理でき、非常時にも活躍する乾燥野菜。市場は着実に広がっており、スーパーなどでカット野菜と並んで売られることも増えた。さらなる飛躍には食べ方の提案など地道なプロモーションも欠かせない。

—日経MJ2016.12.5—

不二家、台湾に洋菓子店

不二家は洋菓子店事業で台湾へ進出する。親会社の山崎製パンと連携して31日に現地の百貨店に、ケーキなどを扱う1号店を開業する。現地では日本から菓子を輸出して販売してきたが、店舗を構えてブランドの認知度を高める。今後多店舗化にも乗り出す意向で、海外市場の開拓を本格化する。

台北市の百貨店「太平洋そごう」の地下3階に出店する。店舗面積は約31平方メートル。洋菓子店を製造する設備を導入し、店内調理も手掛けするという。店の名称は「不二家」とし、日本でおなじみのキャラクター「ペコちゃん」の人形を設置してブランド浸透を図る。

—日経MJ2016.12.14—

