

## フランス発

# ビールかすを再利用した乾麺

ラーメンブームのフランスで、ビールかすで作った乾麺「Ramen tes dreches（ラーメン・テ・ドレッシュ）」が登場している。大企業で広報を担当していたサブリーナ・ミシェさん（35）が社会に役立つ事業を目指して昨年秋に会社を立ち上げた。

ビールづくりのアマチュアの同氏が、栄養価が高いビールかすに目をつけて、2年間の研究開発を経て、昨年の秋に商品化した。パリのオーガニックビール醸造元と提携して、出来たてのビールかすを引き取り、乾燥させて麺に加工するための技術を開発。月間1万個の乾麺を作れる生産加工施設を開設した。

「ノマド・ヌードル」（一人分のソース付き乾麺）は、麺をゆでて冷水で流し、ペーストタイプのソースと混ぜて出来上がり。今月初め、お湯に溶かして使うスープタイプのソース付きを発売した。

一人分の乾麺（80g）に16gのたんぱく質と24gの繊維質が含まれる。原料は全てオーガニックで、パッケージもエコなりサイクルペーパーを使っている。価格はソースと乾麺のセットで1袋5ユーロ前後。

—日経 MJ2021.9.27—

## 10月16日は「国消国産の日」

JA 全中は9日、消費者の食料安定確保への関心を高めるため、10月16日を「国消国産の日」としたと発表した。記念日の制定で、国民が必要とし消費する食料は、できるだけ国内で生産する「国消国産」への理解を広げる。昨年、新型コロナウイルスの影響で輸出入が停滞し、食料不安が高まった。これを受け全中は「国消国産」を掲げ、意義を発信してきた。

中家徹会長は9日の会見で、「国消国産の日」を通じ「国民に日本の農業に関するさまざまな課題を知ってもらい、食料を生産する農業・農村などを支えたいと思ってもらえるよう取り組む」と述べた。

—日本農業新聞 2021.9.10—



# フィリピン航空、米で破産法申請

フィリピンの航空大手、フィリピン航空は米国で連邦破産法 11 条（日本の民事再生法に相当）の適用を申請したと発表した。新型コロナウイルスのパンデミック（世界的大流行）で渡航制限が広がり、旅客需要が急減していた。今後は運航を継続しながら経営再建を図る。

経営難に陥っていた同社の経営陣が 2020 年から法的整理の準備を進めていた。債権者などと協議していた経営再建計画がこのほど合意に至った。世界に債権者がいることから米国で破産法適用を申請したが、フィリピンでも経営破綻や再建に関する法に基づく申請を進めるという。

—日経 MJ2021.9.10—

# ファミマ、無人店1000店に

## 低コスト武器に拡大

ファミリーマートは無人のコンビニエンスストアを 2024 年度中に国内 1000 店に拡大する。コンビニはフランチャイズチェーン（FC）加盟店の件数が高騰し、事業モデルの見直しを迫られている。低コストで運営できる店舗を開発して出店余地を広げ、再成長の足がかりにする。

無人店技術を開発する TOUCH TO GO（東京・港）のノウハウを使う。無人決済でレジ作業をなくしたのが特徴で、従業員は納品や商品補充などで店舗を訪れる。天井の AI（人工知能）カメラや棚のセンサーが手に取った商品を把握し、顧客が決済端末の前に立つと金額が表示され電子マネーや現金などで支払いを済ませる。

日本では店舗に従業員の常駐を求める規制が無人店実現の壁になってきたが、20年に緩和された。国内で無人店を大規模展開すれば初となる。

政府は最低賃金を全国平均 1000 円に引き上げることを掲げる。人件費の上昇を見据えてファミマのほか、セブンイレブン・ジャパンやローソンも無人店の展開を模索している。

—日経 MJ2021.9.15—

