

ワークマン、「地方新型」200店めざす

作業服・女性むけいいとこ取り

ワークマンは作業服やアウトドア品、女性向け衣料など自社の商品丸ごとを1カ所で扱う新型店を広げる。人口5万人以下の地域で年15店のペースでだし、当面全国200店体制を目指す。店ごとに顧客層が絞られる従来店の出店余地は小さくなる。各業態をいいとこ取りしてコンパクトにまとめた新型店で地方の小さい商圈に手を広げる。新潟市に1号店を開き、これまでに5店程度を展開した。先行店の売り上げが計画を上回っていることを受け、25年3月期からは年15店前後へ出店ペースを速める。新型店の年商目標は1億5000万～2億2000万円程度。ワークマン全社の1店当たり年商の1億7500万円を上回るようにする。小商圈の新型店は女性向け店と並び将来の柱に育てる考えだ。 一日経MJ2024.2-

。 ☆ \ (0 ∇ 0) / ☆ ∴ ∴ ☆ \ (0 ∇ 0) / ☆ ∴ ∴ ☆ \ (0 ∇ 0) / ☆ ∴ ∴ ☆ \ (0 ∇ 0) / ☆ ∴ ∴

『セブン、公道使いロボ宅配』

東京・八王子で実験



セブンイレブン・ジャパンは公道で配送ロボットを使った実証実験に乗り出した。2023年末にかけて、住民の高齢化が進む東京都八王子市の一部地域で実施。最寄り店舗から最短30分で商品を届けた。夜間などは物流会社の配送員が集まりにくい地域もある。ロボットを積極活用することで、持続可能な配送サービスを模索する。

少子高齢化が一段と進むなか、都市部や地方都市などで店舗を運営するセブンにとって宅配サービスは重要なインフラだ。一方、公道を含めた屋外での配送は事故を起こさず時間通りに配送できるかといった課題もある。最先端のIT技術を駆使しつつ、ハイブリッド型の配送手法を描いていけるかが注目される。 一日経MJ2024.1.12-

新感覚!

チョコレート×醤油



醤油発祥の地ともいわれる紀州湯浅にて、杉樽を使った昔ながらの製法で最高の醤油づくりを目指す湯浅醤油有限公司。同社はその伝統技術と斬新なアイデアを掛け合わせた新感覚の調味料「カカオ醬」を販売している。チョコレートと醤油の共通項である「発酵」に目を付けたことで生まれたこの製品は、今までにない新感覚の調味料となり発売開始直後、瞬く間に売切れになるほどの人気に。いつもの料理にカカオ醬を使えば味に深みとアクセントをつけることが出来るため、料理人や美食家の間で話題になったという。また、このほかにもワイン醸造に使用する樽を使用して醸造した醤油も開発しており、その醤油を使った料理を提供するレストランまで経営するこだわりも。新商品開発に積極的でありながらも、世界一の味噌・醤油をつくるために日々邁進している。まさに、温故知新の精神の湯浅醤油から今後も目が離せない。

一日経トレンドィ3月-



中小飲食店の仕入れ、カード決済



食品流通のデジタル化を手掛けるクロススマート（東京・中央）は中小飲食店がクレジットカードで仕入れ代金を決済できるサービスを始めた。買い手側が手数料を負担する新たな法人決済の仕組みを活用し、卸売業者の指定する支払い方法にかかわらず、手持ちのカードで支払えるのが特徴だ。今後、独自のカード発行や自社の主力サービスとのシステム連携を進め、2026年末までに2万店舗の開拓を目指す。サービス名は「クロスオーダーカード払い supported by支払い. com」飲食業界に特化したカード決済サービスは珍しい。

一日経MJ2024.1.12-



物流のDX化の促進に躍進

商品・資材の運搬は「Standard Robots」



物流業界をとりまく2024年問題。企業は人手不足や、業務効率化、コスト削減など悩みが付いて回る。そんな中、物流のDX化の促進に話題の商品がある。テクトレ株式会社が取り扱う「Standard Robots」だ。同商品は、高精度自動搬送ロボットをベースに、レーザーSLMAナビゲーション技術で現場の回収を最小限に抑えて展開・運用することが可能な運送ロボット。停止精度の高さと、ユーザー側で操作できる使いやすさが好評で国内導入企業は50社を超えた。Standard RobotsのAMR（自動搬送ロボット）OasisEシリーズとAGF（自動フォークリフト）Gulfシリーズが中でもおすすめ。Oasisシリーズは、多様な追加モジュールやラックを組み合わせることの出来る汎用性の高さが特徴で、利用者のニーズに合った使い方が可能。Gulfシリーズは、パレット検知センサー、障害物回避センサー、3D視覚カメラ、RFIDなどのマルチセンサー統合技術を搭載し、安全かつ効率的な積み下ろし作業を実現してくれる。

一日経トレンドィ3月-

湯浅醤油の「カカオ醬」

