



■2009年10月のマンスリーNEWS

■10月のアークル



皆さんいかがお過ごしですか？だいぶ涼しくなってきました。

当社では、1年のうちで最高に忙しい時期を迎えています。“えっ！夏じゃないの？”そう思う人が多いのではないのでしょうか？実は私達が一番忙しいのは9～10月、5～7月このあたりになるのです。“新商品のセット”冷温の切り替え”これが忙しさの要因です。

当社では“冷温の切り替え”は計画的に行っています。つまり期限を設けることによって“気温の変化に対応できない販売チャンスの見逃し”を少しでもなくそうという狙いと、他社がやっていない時期にその売上げをしっかりとっていかうという2つの狙いがあるのです。

しかし、このようにするとまだかなり暑い時期から切り替えをスタートしなければなかつたり、お客様から「切り替えはまだ早いんじゃない？」などと言われることが多々あるのです。1人の担当で100台前後の自販機を管理しているので、一気に切り替えを行うのは不可能なのです。早めに少しずつ進めていくしかないので。

しかし、ホットのコーヒーは気温は20℃を下回ってくると、売れてきます。特にダイドーはコーヒー中心の自販機なので早めの切り替えは欠かせません。

当社では今月末にはほぼすべての自販機のホットへの切り替えが終了します。この業界でもピカ一の早さだと思います。そしてもうひとつの課題、新商品の投入・バラエティーの富んだ自販機セッティングです。これも大変な作業ですし、今後の管理も大変になります。しかし私達は1本でも多く売れる自販機を作るのが使命なので、逃げることは許されないと考えています。この課題に負けずにチャレンジしていきます。

アークルの自販機に期待してください。

■コラム

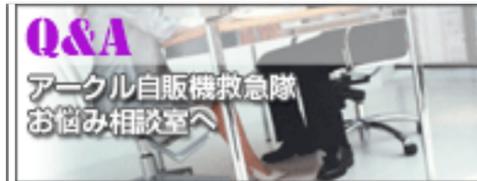
■先月の売れ筋商品

DYDO売れ筋ベスト5	SUNTORY売れ筋ベスト5
1位 ダイドーブレンドコーヒー	1位 ボス贅沢微糖
2位 デミタスコーヒー	2位 南アルプスの天然水500PET
3位 Mコーヒー樽	3位 ボスレインボーマウンテン
4位 富士山天然水500PET	4位 ボスブラック
5位 朝摘み450PET	5位 ボスカフェオレ

この時期からコーヒー類が上位に入っていきます。

■コラム

■「フラガール」にリストラの本質



1960年代半ば、福島県常磐市（現在のいわき市）の常磐炭鉱は大幅な事業縮小に乗り出し、同時に「常磐ハワイアンセンター」（現在のスパリゾートハワイアンズ）を立ち上げた。その成功物語は、2006年に公開され大ヒットした映画「フラガール」で取り上げられた。その年、日本に一時帰国していた星氏は映画を見て強い感銘を受ける。「経済のリストラクチャリング というものの本質をついている」と感じたからだ。

日本で「リストラ」といえば「解雇」の同義語としても使われ「破壊」のイメージが強い。しかし本来のリストラの意味は「事業の再構築」であり、古くは非効率的な生産体制を新しく効率的な生産体制に置き換えることだ。いわゆる「創造的破壊」であり、破壊だけでなく創造を伴う必要がある。

「フラガール」のストーリーのなかでは、炭鉱で働く大勢の人々が仕事を失う一方、フラダンスのダンサーとしてまったく新しい仕事を見つける少女もいる。暗い側面もあるけれど、明るい側面もある。



「そういうリストラの本質を理解するのに『フラガール』はうってつけの映画だ」と考える星氏は、大学の日本経済の授業で学生たちにもこの映画を見せている。昨年末に一時帰国した際は、いわゆる「派遣切り」などの非正規雇用の問題を巡るマスコミ報道に疑問を感じたという。「政府がセーフティーネットを整備する必要はあるが、企業の責任を問題にするのはおかしい」そういう考えるからだ。必要なのは「雇用維持」ではなく「雇用創出」。いずれはダメになっていく仕事を維持するのではなく、新しい仕事を作る。その面で「フラガール」に学ぶべき点は多いのだ。

私はこの映画を見て思ったのは「世の中の大きな潮流の変化に逆らうな」ということです。世の中には大きな潮流が流れています。その変化に逆らえる一部の特殊な人がいます。しかし、それはほんの一部の人なのです。大きな流れには逆らえないのです。

例えば、車に対する人々の意識変化です。10年前は車はステータスの象徴と考える人達が多かったと思います。しかし今は車はステータスの象徴ではなくなりました。環境意識、コスト意識の高まりとともに、ハイブリッドや電気自動車に変化していく中で車をステータスの象徴と考える事が無くなって来たのが世の中の潮流です。

また、最近イトーヨーカドーが「プライス」という低価格のスーパーを出店しました。これも世の中の「低価格のものを求める」潮流なのです。低価格自販機の出現も同じことでしょう。

製造業に関しては今年の秋のリーマンショック以降売上げの低迷がなかなか戻ってこないという話もよく聞きます。製造業は世界が相手の商売なので、人件費が安い国に流れるのは当然のことです。これもまた潮流でしょう。

このように世の中の潮流を少し意識してみると、何かが見えてくるのではないのでしょうか？

■コラム

■自販機王国の転機？

8/14 日本経済新聞 “春秋”より

自販機の歴史は紀元前のアレクサンドリアにさかのぼるといふ。貨幣を入れると重みで弁が開き、水を得られるという仕組みだったらしい。実在の証拠はないが図面は残る。そして19世紀に英国で、たばこ、菓子などの自販機が登場した。

20世紀前半は米国、後半は日本が自販機を進化させた。工業力の発展に人手不足。さらに日本ならではの事情として、商品やお金の詰まった箱を路上に置ける治安の良さや、若者や子供が自由に使える小金を持っていたことも普及を後押ししたと、生活史に詳しい鷲尾力氏は著書「自動販売機の文化史」で説く。

かつて自販機は中身を冷やすばかりで、飲み物が売れるのはもっぱら夏。そこへ冷温両用機を開発したのが今のポッカコーポレーションだ。冬の温かい缶コーヒーは外回りのセールスマンらに歓迎され同社は社業を立て直す。先日サッポロが出資を決めたのも、ポッカの持つ自販機網が魅力だったからだといわれる。

便利さや近未来イメージで普及が進んだ自販機にも、最近は逆風が吹き始めている。若者の間では節約とエコを兼ねて水筒を持ち歩くのがかっこいいという。今年の清涼飲料の販売額は前年に比べ1割以上減った。設置場所である工場などの統廃合で台数も減り続け、治安にも黄信号。自販機王国の転機だろうか。

自販機業界も飽和ではないかと言われて数年が経ちます。確かに従来通りの考え方で自販機展開を図っていこうとすると、厳しいものがあるのは事実です。しかし、ここ数年自販機もじょじょに変化してきています。最近話題になったのが、都市部で展開する格安ベンダーです。なんと、缶コーヒーを80円、500ペットを100円（メーカー品ではない）を売る自販機が立ちはじめたのです。それもアウトロケーションで展開し始めたので、既存で120円で売っている業者はたまったものではありません。

また、自販機メーカーも飲料の自販機が頭打ちになっているので、お菓子などの物販ベンダーを推進しようとしています。自販機王国日本の自販機は今後も進化していきましょうし、もっとお客様の身近になっていくのは間違いのないと思います。その変化に対応出来るかが、今後の生き残りのカギとなりそうです。儲けの種はまだいくらでもあるのです。

■コラム

■激ウマ!B級グルメ情報 第23弾

静岡・袋井の愛宕下羊羹&三谷製糖の和三盆

B級グルメ、2ヶ月ぶりのレポートです。今回ご紹介するのはお菓子です。甘党にはたまらないレポートだと思います。

静岡・袋井の愛宕下羊羹 (あたごしたようかん)

実は個人的によくお土産でいただくことが多く、大好きな一品なのです。下戸で甘党な私は羊羹とコーヒーという組み合わせが大好きなのですが、その中でもこの愛宕下羊羹は絶品です。個人的には〇らやの羊羹より上ではないかと思っています。

お店は静岡県の掛川市大須賀にあります。今から約500年前に徳川家康が小笠山の丘陵地に大須賀城を建築し、以後幕末まで約300年城下町として栄えた町がこの大須賀町なのです。

城下町にマッチした店舗

この城下町大須賀で明治40年から、営業している老舗の羊羹屋がこの愛宕下羊羹です。お店に入ると大きなレトロ調のガラスケースに羊羹が裸で山積状態になっています。この販売方法が伝統的な売り方だそうで、甘党の方にはショーケースを見るだけでそられるものがあるのではないのでしょうか。

さて味のほうですが、とても上品な味だと思います。甘さ控えめでザラツキ感を感じられません。やや固めで、アズキがつまんでいると感じです。

口の中に入れて噛むとアズキの香りが良く感じられます。

午前中にはほとんど売り切れでしまうほどの人気ですので、もし行かれる方は早めに行かれることをオススメします。

住所：静岡県掛川市横須賀1515-1

休み：水曜、第2・3・5日曜



ショーケースの中には裸で置かれた羊羹



1本750円



食べやすい一口羊羹も・・・

三谷製糖の和三盆

次の紹介するのは、三谷製糖の和三盆です。皆さんは和三盆をご存知でしょうか？よく見るのは和菓子に「和三盆使用」と書かれているのは見るのではないのでしょうか。

和三盆とは、8代将軍吉宗が享保の改革で、全国にさとうきび栽培を奨励した際、高松藩、徳島藩でさとうきびが栽培されるようになったのですが、その当時はさとうきびは栽培出来ても、砂糖は薩摩の黒糖しかなく、白い雪のような砂糖を製造する技術はありませんでした。そこで当時の高松藩主・松平頼恭が平賀源内に命じて砂糖づくりを研究させたのですが、なかなかうまくいかず、「雪のように白くて味もよい、舶来品よりもすぐれている」という評判の高い白砂糖づくりを成功させたのは、池田玄丈の弟子、向山周慶（1747～1819）になっていからということになりました。



竹蔗

和三盆は「竹蔗」という種類の細長いサトウキビから作られます。さぬきの温暖な気候と風土で育てられたサトウキビは花が咲かずに栄養をすべて茎に蓄えるため、独特の香りや旨味を作り出すとされています。また和三盆は精糖の作業が複雑な上、寒冷時にしか作ることが出来ず、白下糖から和三盆を作ると全量の4割程度に目減りし、途中で原料の追加もできないため、砂糖としては最も高価とされています。先月号でお伝えしましたが、今回徳島阿波踊りに行った際は是非立ち寄りたと思っていて、和三盆の三谷製糖に今回立ち寄ることが出来たので、今回のレポートとなりました。

お店の場所は香川県と徳島県のちょうど県境くらいの、瀬戸内海を見渡せる国道沿いにあります。



昔の牛を使った絞り器

舗装されていない広い駐車場とはとても対照的に、お店はとても小さなお店です。店の奥には、なにやら古めかしい大きな木の棒にロープでつる下がった、大きな石が見えます。どうやら製造工場のようなのですが、真夏の訪問なのでもちろん稼動はしていません。（和三盆は寒冷地のみしか製造出来ない）お店の人によると、製造方法は昔から変わっていないようで、今でもその昔ながらの機械を使用しているそうです。（その機械はさとうきびを絞る機械だそうです。）



茶鞠

店舗に入るとたくさんの和三盆の商品が展示してある中、お茶と和三盆がサービスで出されます。和三盆を口に放り込むとなんともいえない、優しい甘さが口の中にパーッと広がります。なんと温かくぬくもりのある甘さは、お茶との相性はぴったりです。

その中で今回私が特にオススメの商品は「茶鞠」という商品です。

小粒な和三盆の回りを抹茶でコーティングしてある品で、口に入れると最初、抹茶のほのかな苦味を感じるのですが、その後和三盆のほのかな甘みを味わえるという、とても美味しいものです。

場所柄とても遠いので、ネットでの購入が出来ますので、是非一度トライしてみたいかかですか？

<http://www.wasanbon.com/>

今回4回目のスリランカ訪問をしました。そこで今月号ではジェフリー・バワを取り上げてみたいと思います。ジェフリー・バワとはスリランカの有名な建築家です。スリランカの楽しみの一つとして、隠れた名ホテルの泊まるというのが上げられます。その隠れた名ホテルの設計者、それがジェフリー・バワなのです。彼は日本ではあまり知られていません。しかし今や究極のリゾートとして名高いアマングループ会長のエイドリアン・ゼッカが強い影響を受けアマンリゾートの構想のヒントを得たとされるくらい、欧米では有名な建築家なのです。

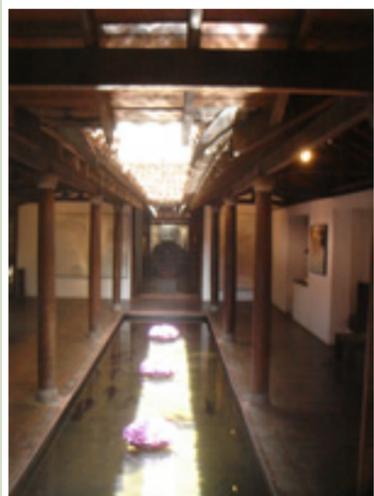
バワは1919年、まだセイロンと呼ばれてイギリス統治下のコロンボでヨーロッパ系の血を引く裕福な家庭に生まれました。裕福で貴族的な生活を謳歌し、世界旅行に出かけ見聞を広めた後、ベントータに自分の理想郷を作ろうとしたが自分の建築知識のなさを痛感し、渡英し建築を学び1957年38歳という遅咲きの建築家デビューを果たすのです。その後40年以上、84歳で亡くなるまでホテルを始め、公共施設、住宅、学校などを精力的に活動を続けました。

さて今回はバワの有名な建築物を2つ訪問してきましたのでそのレポートをお届けします。

・ギャラリーカフェ

一つ目はコロンボの中心街にひっそりとたたずむ「ギャラリーカフェ」です。大都会の喧騒の中、まさの「都会のオアシス」という感じで中に入ると雰囲気が変わります。

見所は門をくぐって、最初吹き抜けです。左の写真でもわかる通り水が配置してあり、いかにもバワっぽいです。吹き抜けを通りぬけて行くと、一番奥にカフェがあります。ここがメインスペースになるのでしょうか。15m四方ぐらいの敷地で回りは高い壁で覆われています。その半分ぐらいに屋根がかかり、半分はオープンスペースになっています。



ものすごく開放的という感じでもなく、かと言って圧迫感があるわけでもない、とても落ち着く雰囲気でした。

さて食事のほうは、コロンボにしてはかなり高い金額で、ともすれば日本と変わらない値段ですので、食という観点からは私はあまりオススメしません。

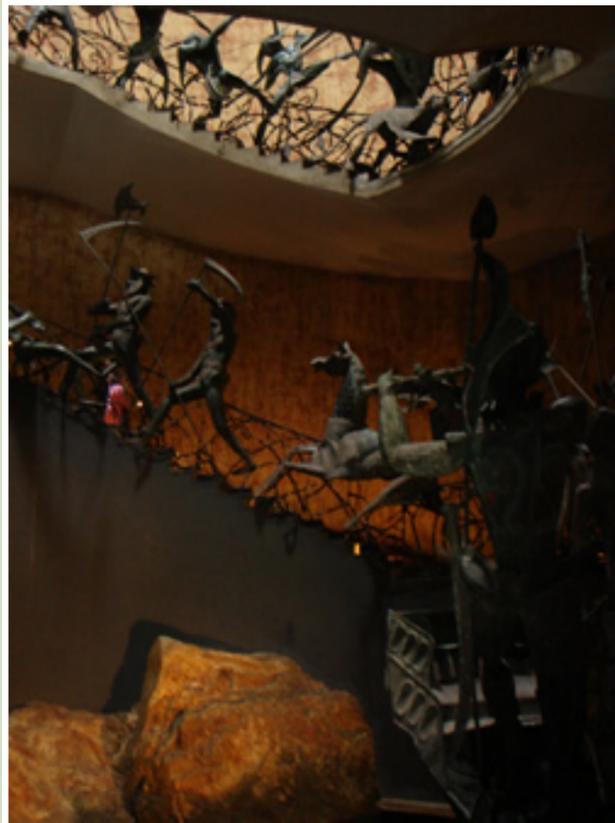
また、ここは雑貨店も併設していますので、かわいらしい雑貨をたくさん販売しています。スリランカのお土産を買うにはいいと思います。

・ライトハウスホテル

次に紹介するのが、スリランカ南西海岸沿いのゴールという町にあるライトハウスホテルです。このホテルは数あるバワ作品の中でも最高傑作とされている作品なのです。

私は今回残念ながらこのホテルには宿泊することが出来ませんでした。実はこのホテルの近くに宿泊したのですが、どうしてもこのホテルを見ておきたかったので、ドライバーに言ってわざわざこのホテルを見学させていただきました。

このホテルは街道沿いに建っていますが、外見からは素晴らしいホテルとはお世辞にも言えません。どちらかというと外見は古めかしい安そうなホテルといった感じかもしれません。しかし、中に入ると雰囲気は一変します。左の写真はレセプションを抜けて、レストラン・客室に向か階段です。石作りで塔になっていて、薄暗くまるで要塞のような感じがします。またデコレーションが中世ヨーロッパの雰囲気をかもし出しています。



しかし、その階段を上ると視界が思いっきり開け目の前はインド洋が広がります。西海岸なので、ここに沈む夕日は素晴らしいとホテルマンは案内してくれました。

↑レセプションを抜けて、レストラン・客室に向かう階段です。



インド洋を望むラウンジ



ラウンジからインド洋を望む。この日はあいにくの雨でした。



プール・自然の石が配置されている、これもバワの特徴



豪華なバスルーム

このホテルの創業は1997年というから、創業12年ということなるのですが、100年以上の歴史があるように見えます。家具などはすべてアンティーク（調？）になっていて、日本で言うと富士屋ホテルと感じが似ています。

今年の初め、戦争が終結したスリランカ。今後は世界からの観光客はどんどん増える傾向にあり、このホテルの予約もなかなかとれないということになりそうです。宿泊価格もどんどん上がっていくでしょう。

■コラム

■[アークルの人達ブログ・絶好調連載中です!](#)

ただいまブログは8名が更新中です。

・所長のブログ（小田原H所長）

NEW ・マネージャーの部屋へ

・情報最前線（海老名K所長）

NEW ・つんつるてんSTORY

・販促課オオクワ80mm

・産地直送！新鮮ネタ（海老名Nチーフ）

NEW ・パソオタの独り言（パンドラの箱を開けて最後に出てくるのは・・・）



おしるこ、コーンスープが入荷しました。

“今年のおしるこはいける”と期待が高まっています。

■2008年度のマンスリーNEWS

→	2009.09	アークル	マンスリーNEWS
→	2009.08	アークル	マンスリーNEWS
→	2009.07	アークル	マンスリーNEWS
→	2009.06	アークル	マンスリーNEWS
→	2009.05	アークル	マンスリーNEWS
→	2009.04	アークル	マンスリーNEWS
→	2009.03	アークル	マンスリーNEWS
→	2009.02	アークル	マンスリーNEWS
→	2009.01	アークル	マンスリーNEWS

■マンスリーNEWS アーカイブ

→	最新	マンスリーNEWS トップページ
→	2008年度	2008年のマンスリーNEWS アーカイブ
→	2007年度	2007年のマンスリーNEWS アーカイブ
→	2006年度	2006年のマンスリーNEWS アーカイブ
→	2005年度	2005年のマンスリーNEWS アーカイブ
→	2004年度	2004年のマンスリーNEWS アーカイブ
→	番外編	マンスリーレポート 番外編

