



■2011年3月のマンスリーNEWS 第80号

東日本巨大地震・・・あまりの被害の大きさに言葉を失います。
改めて、被災された皆さまに心よりお見舞い申し上げます。

■3月のアークル

だいぶ暖かくなり春を感じさせる日々が増えてきました。花粉症の人にはつらい季節です。そんな中皆様いかがお過ごしでしょうか？ さてアークルは・・・

先月2月期は売り上げ面でとても厳しい月となってしまいました。その原因ははっきりしています。ダイドーの冬商材の早すぎる出荷カットです。ダイドーはいつものことですが、商品が余るリスクを恐れるあまり冬商材の出荷カットを早めに行います。しかし今冬はいつもより寒い日が多く冬商材の一部が早めになくなってしまいました。

結果自販機のフェイスはコーヒーとお茶系が中心となり魅力の欠ける自販機となってしまいました。やはり商品バラエティーを豊富にするという事は自販機フェイスを作っていく上で大変重要なポイントだということがあらためてわかりました。

今回の冬商材不足の売り上げダウンは総売り上げの4～5%ぐらいは影響があるかもしれません。今後こんなことがおきないように、売れ筋の商品の確保はしっかりやらなければならないと感じています。

またダイドーにもこの現状をよく理解してもらわなければならないことです。

さて今月号では我々の自販機オペレーターのフルサービスオペレーションの問題点や今後のあるべき姿を探っていきたいと思います。

実は自販機の業界は皆さんが知っているようにそれほど歴史があるものではありません。ましてやレギュラーサービス中心に行ってきた当社にとって、フルサービスのノウハウは本当にここ10年くらいで作り上げてきたと言って過言ではありません。

しかしフルサービスオペレーションは自販機を取り扱う業者にとっては必需のものであり、これが進化しなければ業界から取り残されてしまうのです。



現状自販機オペレーションの問題点としてはたくさんの項目が揚げられます。自販機オペレーションはその自販機の担当ルートマンが行うということで、すべて人が行っています。そういう意味では人間の感に頼って仕事をしている部分が非常に多いのが現状です。

たとえば売り切れ。自販機の売り切れがこちらからいつでも見ることができたなら、売り切れ点灯時間は極端に減るでしょう。その他に前日のトラックへの商品の積載もそうです。何の商品をどれだけ積むか？こんなことも現在では人間の感に頼っているのです。すると200ケース積載して、売れ行きの予想がはずれ50ケース残して帰ってくるというようなムダが出てくるのです。これはトラックの燃料ももちろんのこと適正在庫が保たれないというような問題に結びついてきます。また現在のルート配送では効率が優先されていますので、自販機からの実取り件数もある程度増やしていかなければならないのです。すると忙しくなり、ロケオーナーとのコミュニケーション不足や労働時間もの問題も出てきます。

これらの問題はたった一つのことですべて解決されます。皆さんはもうおわかりでしょう。

そうです。設置されている自販機をすべてオンライン化できればいいのです。すべてオンライン化できれば、その会社の自販機はスーパーマーケットの棚のようになるのです。いつどの棚がどれだけ売れているのか？そうなれば我々自販機オペレーターはその瞬間から物流業から小売業に大変身ということになります。売り切れが減ります。在庫が減ります。 ルートマンの労働時間が減ります。ルートマンが配送マンから営業マンに変わります。商品の種類を増やすことが出来、魅力ある自販機がよりたくさんできます。ルートマン1人あたりの管理台数が増え効率化が出来ます。なんとすばらしいこ 事でしょう。たったひとつの問題がクリアできるだけで、こんなにもよくなってしまうのです。

そういう意味では私たち自販機オペレーターは今後まだまだ進化する余地はたくさんあるので す。また進化しなければな らない業界なのです。

■コラム

■先月の売れ筋商品

D Y D O売れ筋ベスト5		S U N T O R Y売れ筋ベスト5		J T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	1位	ルツインパクト微糖
2位	ブレンドスペシャル	2位	ボスレインボーマウンテン	2位	ルツインパクトマスターズ
3位	デミタスコーヒー	3位	ボスカフェオレ	3位	ホットレモン275P
4位	Mコーヒー樽	4位	ボス無糖ブラック	4位	ルツプレミアムリッチ
5位	BC葉の茶朝摘み290	5位	H O T伊右衛門275ボトル缶	5位	ルツクリーミーカフェ

1・2月共に順位変わらず。

ホットレモンがクリームカフェを抜いて3位に。

■コラム

■自動販売機 百円玉で買えるぬくもり

らいじんぐ産～追跡！につぼん産業史 NHKBS 2/27放送

先月の27日、NHKらいじんぐ産！につぼん産業史という番組で自販機の特集の放送 がありました。

この番組は日本人のライフスタイルを変えた歴史的な製品にスポットを当て、独自の文化論を展開する新しい歴史番組なのです。

ゲストスピーカーに作家の石田衣良さんを迎え、時代の転機を作った数々の製品の物語 をたどりながら、自販機がいか



に日本の夜を変えたのかという視点で番組が進んでいくものでした。

この番組で非常に面白かった点は自販機自体の存在を、非常に肯定的に捉えている点です。

日本人は外国人と違って機械やロボットを身近な存在として親しみをもっている人種で（鉄腕アトムなどの影響もあるかも）、その最たるものが自販機なのではないでしょうか。また自販機の進化の歴史は実は日本の近代化の歴史でもあるという認識なのです。確かに言われてみれば、日本の成長とともに歩んできた自販機というのはぴったりかもしれません。

自販機進化の過程として、明治時代の日本最初の切手自販機の紹介から始まり、デパートでの噴水式オレンジジュースの自販機の大ブレイク、ホット自販機の開発秘話、はみ出し対策による自販機の薄型化などの歴史を紹介していきます。最後に自販機は日本の夜を変えたものとして見ていきます。有名な照明クリエイターの人が出てきて「最初は自販機の存在はxと見ていた。しかし今は自販機のおかげで、世界中どこにもない夜が日本に出来上がり、それはとてもいい感じだと」表現しています。地方の田舎の国道でたくさんの自販機が並んでいる自販機コーナーを紹介し、その場所がドライバーは住民のオアシスのようになっていることを紹介します。

今までに自販機は環境や景観の面で悪者にされがちでしたが、自販機は手軽に飲料を買えるというメリット以外のものがあることを、人々は知らず知らずのうちに気付いたのかもしれません。

そういえば、先頃ある不動産会社の社長にこんなことを言われました。「マンションやアパートに自販機をどんどん置きましょう。なぜなら自販機は明るくて防犯対策になるんですよ。特に冬は日が短いので大家さんも納得する方が多いと思いますよ。」こんなふうに自販機を違った側面から捉えている人は割りと多いのかもしれません。

この日本独特の自販機文化を今後良いものにするのか悪いものするのは、私達自販機に関わる業者の責任なのかもしれません。

■コラム

■激ウマ!B級グルメ情報 第39弾

タイ・バンコク食べ歩き！ 庶民グルメを味わう

毎年当社では自販機の純増台数を決め、その台数をクリア出来ると翌年そのご褒美として、新規開発にたずさわっているメンバーは海外旅行に行けるのです。一昨年、昨年と達成でき、昨年はマカオに行きました。そして今年はタイ・バンコクに行くことになりました。



ということで、今月号ではタイバンコクでのB級グルメレポートとなります。今回のテーマは「庶民グルメを味わう」です。バンコクで庶民グルメと言えば何といっても”屋台”です。バンコクでは貧富の差は関係なく万人が利用します。つまり屋台はタイ国民の生活の一部になっています。我々旅行者にとっても格安で美味しいとなれば、利用しない手はないですね。

屋台は街のどこにでもあるので、いつでも利用できます。

屋台のメニューの数も多すぎてよくわかりません。街で見かけた屋台も含め少し紹介をします。

そしてもうひとつはMKレストラン。ここは皆さんもうご存知ですよ。最近では日本にも上陸したと聞いています。タイにはショッピングセンターやデパートなどあらゆるところに出店をしています。また最近では「MKゴールド」と言って豪華なバージョンも出ているようです。今回はB級グルメなので普通のMKを紹介します。

そして最後に少しでも豪華にバンコクの街でよく見かける「フカひれレストラン」です。今回紹介するのはフカひれだけでなく「あわびご飯」がとても美味しいレストランです。今回はスリウォンというところにある「フカひれレストラン福」を紹介します。

【屋台編】



B T S チョンノシー駅近くの屋台のフードコート



ごはんこれらのおかずをのせて食べます。日本人の口にとっても 合うと思います。



値段はこれで80円



黄色のはかぼちゃのカレー煮込み、香辛料がばっちり効いてます。



麺類です。麺は春雨のような感じ。米の麺だと思います



スープは乾燥えびの香りがほんのり香り、以外にも濃厚な スープでした。

【MKレストラン】



MKは鍋料理のレストランです。スープを入れた鍋にお好 みで注文した具材をどんどん入れていくだけです。
東南アジアの人々は本当に鍋が好きです。マレーシアのク アラルンプールに行った時も鍋料理の店がたくさんあり、とても美味しかった記憶があります。このMKの美味しさのポイント味噌にあると思います。煮えあがった具材にその味 噌を少しいれて食べるのです。なんと美味しいのでしょうか。



上の写真が味噌です。パクチー入り・なしが選べます。

もうひとつの名物料理はアヒルのローストです。店頭の一部がガラス張りになっていて、そこでアヒルのローストをさばいているのが見えます。残念ながら私達が訪問したときはすでに売り切れでした。しかたなく豚ローストを頼みましたが、これもかなりいけます。



【フカひれレストラン福】



フカひれレストランはバンコクの街中あちこちで見かけます。特にヤワラー地区と呼ばれる中華街に行くとなんかあります。今回はスリウォンというところにある「福」というレストランに訪問しました。この店はフカひれは元より、あわびご飯が有名なのです。値段はB級グルメとしては少々お高めですが、フカひれなのでその辺はいたしかたないところです。

注文したのはお得なセットメニューです。フカひれスープ、あわびご飯の両方が楽しめるお得なセットです。内容は以下の通りです。



店内入り口が厨房になっています。食欲をそそります！

- 1 フカひれスープ
- 2 海老の卵カレー炒め
- 3 フカひれ炒め
- 4 季節の野菜にんにく炒め
- 5 あわびご飯
- 6 杏仁豆腐

これで1800円です。



あわびご飯

私達がこのレストランに訪問したときは、ちょうどものすごい雨の中でした。やや体が冷えていた中でいただいた濃厚なフカひれスープは、体を温めるとともに“ほっと”させてくれる一品でした。味は濃厚なとんこつスープをほうふつさせるもので、とてもおいしいです。あわびご飯も同じスープで炊いたもので、ぶつ切りのあわびがゴロゴロ入



っています。イメージとしては”鍋のメのおぢや”といった
感じでしょうか。少し残念だったのは、このご飯が長粒米
だったことです。日本の短粒米だったらもっと日本人の口
にあうと思います。

それにしても本当によく食べたバンコク旅行でした。皆
さんもチャンスがあればバンコク B級グルメの旅いかか
ですか？

フカひれスープ パクチーともやし
を乗せて



海老の卵カレー炒め



フカひれ炒め 卵もやしきくらげ
入り



青菜のにんにく豆鼓炒め

【番外編（ヤワラー地区の屋台）】



ざくろの搾りたてジュース



パイナップル搾りたてジュース



フライドチキン



スイーツです？



果物????



ココナッツを使ったスイーツ



焼きバナナ



???これな何だかわかる人いま
す。

■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7名が更新中
です。

・所長のブログ（小田原H所長）

・マネージャーの部屋へ

・情報最前線（海老名K所長）

・つんつるてんS T O R Y

・販促課オオクワ80mm

・産地直送！新鮮ネタ（海老名Nチーフ）

・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・・・）



バンコクではゴルフも・・・グリーンの速さに驚きです。

今月は以上です。又、来月号も宜しくお願いします。

■2011年度のマンスリーNEWS

➡	2011.02	アークル	マンスリーNEWS
➡	2011.01	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
➡	2010年度	2010年のマンスリーNEWSアーカイブ
➡	2009年度	2009年のマンスリーNEWSアーカイブ
➡	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

