



■2012年2月のマンスリーNEWS 第91号

■コラム

■2月のアークル



2012年も、早1ヶ月が過ぎようとしています。
あわただしく月日が流れていくと感じる今日
この頃です。

飲料業界からも今年にかける各社の意気込み
がちらほら聞こえて きます。ここ数年特に元気
のいいメーカー、アサヒや伊藤園は今年もさら
に拍車をかけて攻勢に出て行くようです。また
販売数量でアサヒに抜かれた麒麟も、その地
位を取り戻そうと今年は昨年対比109%の目標
を立てているそうです。今年も飲料業界の戦い
から、目を離せそうに無い我々です。

さてそんな中、私達のメイン取り扱いメーカーであるダイードリンコの今年の動きが気になる
ところですね。ダイードリンコの今後はどのような方向になるのでしょうか？年明け、幹部の話し
から、かいつまんで紹介したいと思います。ダイードリンコは今までどちらかというと、飲料メー
カーというより、自販機フォローを自社で行う、自販機オペレーターの存在だったのは皆さんもよくご
存知だと思います。しかしどうやらそんな方向性も変化しているようです。近年、象徴的な出来事と
して、自販機オペレーション部門を子会社化し、製販を分離しました。ダイードリンコの一番の強
みである直販自販機オペレーションをメーカー機能から引き離したのです。それとともに、自販機オ
ペレーションの子会社が保有する他社メーカーの管理物件も全て手放したのです。ある意味、本当に
ダイードリンコという飲料メーカーとして生きていこうという表れの一つでもあります。このこと
によって何億もの売り上げ減があったはずですね。

この出来事は我々の業界では、インパクトのある出来事で、回りからは「ダイドー大丈夫か？」な
んて声がちらほら聞こえてきたのも事実です。しかし回りの心配ほど大きな売り上げの落ち込みもな
く、着々と本当の飲料メーカーとしての転身を準備してきたようです。

メーカーの中心機能である、商品開発とマーケティングに外部から新たな人材を投入して、今後は
ダイドーの強みであるコーヒーの強化を一段と図るようです。ダイドーは残念ながら、「ボス」や
「ジョージア」のようなコーヒーブランドを持っていません。しかし「ダイドーブレンドコーヒー」
というとてつもない価値のある製品をもっています。どうやらこれを本気でブランド化していこうと
いう考えのようです。

飲料の買場のシェアを見たときに、実は自販
機は少しずつ減ってきています。増えているの
は、ドラッグやディスカウントストアなど格安
に販売する買場がシェアを伸ばしているのだ
す。これは我々自販機オペレーターとしては大
問題なのですが、飲料メーカーとしては売れれ
ば、どこででも良い訳です。ちなみにダイドー
は売り上げの約9割が自販機です。減っていく市
場にしがみついているわけいけないということ



もあるのではないのでしょうか。振り返ってみれば、我社にも大きな問題であるのは違いありませんが、私達は地域密着型のビジネスですので、このようなマクロ的な問題を気にするより、地域でNO1なることを考えたほうが良いのです。



ダイドーの新しい方向性が目に見えて表れてくるのは、今年の秋からだそうです。まずどんな商品が出てくるのかとても楽しみです。もしかしたら、数年後には「ダイドーブレンドコーヒー」というのが冠ブランドになって、その冠の下に「デミタス」とか「D－1」という形になるかもしれません。

さて、当社についての状況を少しお話いたします。
先月号でお伝えした通り、1/13に「アークル新年集会」そして「新年会」が開れました。
「新年集会」ではアークルの中期経営計画「VISION 2015」が発表されました。この計画が達成されると、神奈川県地域自販機オペレーターとしては完全にNO1になります。なぜ我々がそれほどまでに地域NO1にこだわるのか？それは私達が、それだけ自販機オペレーションにこだわっているからです。私達が自販機オペレーションを行うことが、お客様が幸せになることだと信じているからです。今後尚一層、自販機オペレーションについては進化させていきたいと思っています。



その後場所を宴会場に移し、「新年会」です。ここでは昨年末に行われた、キャンペーンの表彰がありました。キャンペーンの内容は大きく分けて2つです。一つはベストな自販機を作り上げること、もう一つはお客様とのコミュニケーションです。今までは自販機作りメインのキャンペーンしか行ってきませんでした。しかし今回は新たな試みが加わったわけです。自販機オペレーションは自販機の管理だけしっかりやっておけばいいというものではないのです。お客様とのコミュニケーションも大切な業務の一つです。しかし限られた時間内に数多くの自販機をフォローしながらなので、なかなか難しい今回の課題だったかもしれません。

そして.....結果は??
とても面白いのは、どちらかの部門だけが優秀でも1位を取れないという事です。つまりどちらかに特化するのではなくて、どちらもバランスよく出来る人が上位にきたのです。
総合順位1位は小田原(営)Y君、ちなみに自販機、コミュニケーションそれぞれが7位、2位でした。
総合順位2位は小田原(営)F君、自販機、コミュニケーションは4位、4位です。総合順位3位は同率で海老名(営)のM君とK君がとりました。今回は上位を全てベテラン勢が占め、実力を示した形になりました。
当社ではこんな試みを年2回行っています。小さなことですが、少しずつ自販機の管理も進化してきました。面白いもので、”会社全体で自販機管理の向上をする”ということは、簡単に直ぐ出来ることではないということが良くわかります。人それぞれ実力が違いますので、個々の差はしょうがないとして、全体で向上をするのはとても時間がかかり、工夫と熱意が必要とされます。
今後、アークルは創意工夫と熱意で向上していきます。皆様よろしくお願いします。

■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		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	ルーツインパクト微糖

2位	デミタスコーヒー	2位	ボスレインボーマウンテン	2位	ルーツリアルスピリット
3位	ダイドーブレンドスペシャル	3位	ボスカフェオレ	3位	ルーツクリーミーカフェ
4位	Mコーヒー樽	4位	ボス無糖ブラック	4位	ホットレモン275P
5位	BC葉の茶朝摘み290	5位	ホット伊右衛門275ボトル	5位	ルーツインパクトデミタス

■コラム

■サントリー オランジーナ

ヒットするか！



日本発売は缶とペット

さて試飲した感想は・・・

事前情報によると、果汁12%の炭酸オレンジと聞いていたのでなんとなくファンタオレンジを想像していました。つまりあまり期待していなかったということなのですが、飲んでみると「これ、ちょっと違うぞ！」って感じです。人口甘味料は入っていないようで、天然由来の香料を使用しているそうです。果汁12%とは思えない味わいで、少しオレンジの皮の苦味も感じます。果汁はオレンジだけでなく、レモン、マンダリンオレンジ、グレープフルーツをブレンドし、さらにオレンジピールエキス（オレンジの皮から抽出したエキス）を配合してあるということで、このジューシーな味わいが出るそうなのです。どちらかというと、ファンタは子供向けとするとこれは大人向けの果汁炭酸といった感じでしょうか。

2009年にサントリーがフランスのオランジーナ・シュイップスを買収したので今回発売されるようになったようですが、今回サントリーとしては、相当ちからが入っているようです。



個人的にとっても面白かったのは、このサントリーの打ち合わせ最中にオランジーナの商品の写真をFace Bookにアップしたら、フランス留学経験者から「懐かしい～」の一言があったのです。やはりフランスではとても浸透している商品だということがよくわかりますね。

■コラム

■ロサンゼルス 流通&グルメレポート

日本でのビジネスチャンス

は??

先月号の予告でお知らせした通り、今月号ではロサンゼルスレポートをお届けします。

お正月休みを利用しての今回のロサンゼルス。約10年ぶりとなります。どのように変わったのか楽しみな訪問でした。

今回のグルメレポートはロサンゼルスの飲食店はどのような方向に向かっているのか？、また消費者の嗜好はどのように変わっているのか？、そして日本でのビジネスチャンスとなるネタは無いの

か？などを視点に探ってきました。

紹介する店舗は5つです。それではいきましょう！！

● プラウツ・ファーマーズマーケット 人気上昇中のオーガニックスーパーマーケット



今回最初のレポートは興味深いスーパーマーケットを紹介したいと思います。実は10年前に訪問したときに、これすごいなって感じたスーパーマーケットがあったんです。それは「WHOLE FOODS MARKET」っていうお店です。

内容は店内商品全てオーガニックにこだわり、既存のスーパーよりも少しこだわりの商品を売っているスーパーです。値段も既存店よりやや高め、日本でいったら「成城ISHII」っぽい感じでしょうか。もちろん規模や品揃えは比較にはなりません。

前回の訪問から10年で、そのWHOLE FOODSの躍進はすさまじいものがありました。とにかく店舗数の多さです。郊外はもとより、観光地や街のど真ん中まで出店しているのです。食のこだわりの意識はロスでは相当高いというがよく認識できました。

振り返って日本ですが、ロスほど食のこだわりについては意識は低いのではないのでしょうか。日本ではどちらかというと、いまだに価格重視嗜好が続いているのがありますし、アメリカほど食品の種類がないのではないかという事も感じました。

そこで今後ブレイクが考えられるスーパーマーケットを今回チェックしてきました。「SPROUTS FARMERS MARKET」（スプラウツ ファーマーズマーケット）っていうお店です。アリゾナに本部を置くチェーン店のようですが、近年の店舗数増大は目を見張るものがあるようです。

イメージとしてはWHOLE FOODSの廉価版といった感じでしょうか。価格は WHOLE FOODSも安く、そしてオーガニックにこだわるといったイメージです。

特に驚かされるのが健康サプリメントのコーナーです。とにかく品数豊富で広い売り場を取っているのです。聞くところによると、やはりビタミンやサプリメントの売り上げが2桁伸長しているらしく、それが見事に売り場に現れているのです。

そして、チョコやお菓子、ナッツ類を中国のスーパーのように計り売りしているのも特徴的です。

オーガニックにこだわりながら、廉価スーパーに負けないというニッチマーケットを狙ったこのスーパー今後ブレイクするのは間違いなさそうです。

● 株式上場したら買いたくない？

それにしてもアメリカのスーパーマーケットってなんか楽しく感じるのはなんでなんだろうと思います。

さてそれでは、グルメリポートにいつてみたいと思います。今回紹介するのは4件、日本でのビジネスチャンスも含めて考察してみました。



● **FARM SHOP カリフォルニアNO1のブランチ！！**

サンタモニカから10分ほど北へ行った、ブレントンウッドという高級住宅街に60年以上も地域の人々に愛されているショッピングモールがあるんです。



その名は「**ブレントンウッド カントリーマート**」。

近年オープンした、ゴージャスで大型のショッピングモールに比べたら比べ物にならないくらい質素で、小さなショッピングモールなのですが、洋服屋さんやレストランのほかに、床屋さんや靴修理屋さんや郵便局など、生活に密着した感じがありとても和みます。また30分ほどで全て見て回れるくらいの大きさが、我々日本人にはぴったりです。近年日本のショッピングモールも巨大化していますが。このように生活に密着したショッピングモールが近所にあったらいいななんて思ってしまうます。

そんな地元密着のモールに店を構える「**FARM SHOP**」、朝食がメインのレストランなんです。朝からひっきりなしに、高級車が駐車場に入っていきます。

このファームショップの朝食を食べに来た近所のお金持ちかもしれません。しかしレストランの客の服装はいたってカジュアル、この気軽さも人気の秘密なのかもしれません。

訪問した日は、もちろん朝食を食べずに10：30ぐらい。ほどよくお腹も空き準備万端です。アラカルトのメニューもいくつかありましたが、今回はブレックファーストのメニューから選んでみました。どちらもブレックファースト定番のコンチネンタルスタイルですが、やはり美味しいと評判なだけに細やかな部分にこだわります。

卵料理にはもちろんケチャップが欲しいので注文すると（テーブルには置いていなかった）、なんと手作りケッチャップ。このケッチャップまるやかで既製品のツンとくる感じが無いのです。あまりの旨さに「このケッチャップは製品としてこの店で売っていないのか？」聞いたところまだ製品かしていないということでした。ちなみにこのレストラン、スペースの半分は食品売り場になっています。



付け合せのポテトも生の小さいもの選んで調味料とあわせソティーしています。これもまた激ウマでおかわりが欲しいぐらいでした。また今まで食べた中でNO1と思ったのがクロワッサンで、なんとも言えないパリパリ感ハクセになる味でした。



さて食品売り場のを探索すると、チーズ、ワイン、野菜や果物など地元でとれたこだわりの食材を販売しています。またベーカリーも併設していてパンやケーキも購入することができます。



もう少し暖かい季節に、朝早くこのレストランで朝食をとって、サンタモニカのビーチを散歩なんてするのもいいじゃ

ないでしょうか？

朝は7：30から開いてます。最近夜も始めたようで水～日までディナーをやっているそうです。

住所 225 26th St., #25Santa Monica, CA 90402
電話 310 (566) 2400



実はこのお店をレポートしながら、その他にもお客さんがたくさん入っているCAFEにも行きました。どうやらそれらの店には共通点があります。

ちなみに下の写真はビバリーヒルズの有名なWEST3rdストリートにある「JOAN'S ON THIRD」というCAFEです。もうおわかりですね。どちらの店も店内で食事出来るだけでなく、デリやベーカリー、ワイン、チーズなど食品売り場が一緒にあるのです。なんとなく、繁盛店の正体がわかってきました。



● ジューシーな鶏の丸焼きをバスケットでどうぞ！

次に紹介するお店は「[REDDI CHICK](#)」というお店。実はこのお店、上記で紹介した同じモール「カントリーマート」にあるんです。

このモールの真ん中に小さなフードコートがあります。その中の一番人気のお店です。左の写真でわかる通りロテサリーチキンのファーストフードです。

どうしてこのお店を紹介したかというと、日本での可能性を感じるからです。ロテサリーチキンは今まで日本ではあまり馴染みがなかったかもしれませんが、最近はコストコやお肉屋さんで随分普通のものになってきました。日本ではどうしてもチキンというと、ケンタッキーをはじめとするからフライ系が中心ですが、ロテサリーであればヘルシーなイメージもあり、目の前で鶏を丸ごと焼いているの演出も興味をそそるのではないかと思ったからです。ただ私は飲食店の専門家でもなく、素人目でいっているだけなので、本当の日本での可能性などは責任はもちませんが。

このフードコートにはグルメバーガーとメキシカンフードが入っていますが、断然このお店のお客さんが多いようです。ロースターに回っているのは鶏だけでなく、豚のリブも回っています。これもまた美味しそう。

早速BQQチキンバスケットを注文。お値段は約10ドルなので780円といったところです。焼きあがっているチキンを大型の包丁で上からたたきようにぶつ切りして、4ピースほどバスケットに放り込みます。その横でフライヤーで揚げたてのフライドポテトをその上から「ガサッ」と放り込み、調味



料を「ドバツ」とかけて完成です。何と豪快な作り方なのでしょう。か。

ポテトの山盛りの中からチキンを取り出し、口に放り込むとなんとも言えない鶏のジューシーさが口に広がります。鶏には最初から味付けはしてあるようです。

サイドメニューにはサラダやサンドイッチも充実しているようです。

日本でウケルと思うんだけどなあ～！



● オーガニックでヘルシーなベジバーガーはいかが？

3軒目に紹介するのは「O！BURGER」というハンバーガー屋さんです。

ハンバーガー大好きだけど、「ベジタリアンでも食べれるバーガーはないか？」というご要望にこたえて」みたいな店かもしれません。

そしてこのお店の最大の特徴、使われている素材、パンや野菜はもちろんソースやドリンクまで全てオーガニックなんです。ちなみにドリンクでコーラを頼んだらオーガニックのコーラが出てきました。



メニューはカウンター正面上の大型テレビの上に写っています。

ハンバーガーはまず基本を3種類の中（ビーフ・ターキー・ベジ）の中から選び、その後ソースやトッピングを選んでいくコンボスタイルになっています。

ちなみに今回はビーフバーガーとベジバーガーにサウザンソースをかけ、チーズをトッピングでオーダーをしました。

店内には「ベストベジバーガーinLA」なんていうフードライターの記事が掲げられているのでベジバーガーを食べないわけにはいきません。

パテはほうれん草、コーン、にんじん、豆、きゅうりなどが入っています。そして、白菜、ピクルス、トマト、グリルドオニオンをはさんであります。



オーガニックのコーラ



The best veggi buger in LA!



ベジバーガー



さてそのベジバーガーのお味はというと・・・？一言で言うと「微妙～！？」です。

やはりハンバーガーは肉のほうがいいと思います。ちなみにビーフのほうは絶品です。パテが手作り風のパテでやわらかく、ジューシーなのです。

しかし、日本人からしてみればハンバーガーでオーガニックにこだわるという発想は有り得ないです。なぜならハンバーガーは日本人にと

ビーフバーガー

ってみれば、あくまでもジ ャンクフードの一つ
と 思 っ て い る 人 が 多 い か ら で す 。 し か し 日 常 的
に 食 べ て い る ア メ リ カ 人 に と っ て は 、 た ま に は
こ だ わ り の ハ ン バ ー ガ ー と い う と に な る の で し
よ う 。

ちなみに、ハンバーガーの内容をチョイスして自分のオリジナルバーガーを作っていくスタイル、
今アメリカではブームのようになっています。例えば有名チェーンの「**IN-OUT-BURGER**」ではどの
ようにでも、自分オリジナルのハンバーガーができるようです。例えば「パテ4枚、チーズ4枚に増や
して」とか「パン抜きでレタスでパテをはさんで」とか「パテ抜 き野菜だけはさんで」考えられない
オーダーにも柔軟的に対応するようです。

そのコンボスタイルオーダーで大人気のハンバーガー店が「**THE COUNTER**」っていうお店です。
F C 展 開 も 積 極 的 に 行 い 、 す ご い 勢 い で 店 舗 数 を 伸 ば し て い る よ う で す 。 お 客 様 の オ リ ジ ナ ル ” オ ー
ダ ー に 柔 軟 的 に 対 応 す る 姿 勢 ” と い う の は 日 本 で の ビ ジ ネ ス で も 学 ぶ べ き 点 は 多 い か も し れ ま せ ン 。



THE COUNTER



THE COUNTER のオーダー表

ところで、この「**O! BURGER**」はウエストハリウッドというところにあります。実はここはあるこ
とでとても有名な場所なのです。このお店に入ったとき、お客さんにまず女性がいなかったのです。
外に出て注意深く観察すると、街にも女性 がほとんどいないのです。手をつないで歩く男性同士がや
たら目につきます。そうです。この場所はゲイの街としてとても 有名な場所だったんです。聞くとこ
ろによるとここの場所は人口の1/3がゲイということです。

場所 8593 Santa monica Blvd West Hollywood 電話 310（854）0234

- **これぞL AでのB級グルメ 店は汚いけど満足中華料理を満足な価格で！！**

ここはロス在住の日本人にはとても
有名なお店です。私はロスに行った時
は必ず立ち寄るお店です。店名は「**一品香**」、日本人を中心としてアジア人
が多く住む、トーランス地区にあります。その人達にひそかな人気の中華料
理店がこのお店なのです。もちろんメ
ニューは横に日本語で書いてありま
す。しかし店員さんには日本語は通じ
ないのでご注意ください。

お店の外観はまさに”地方のさびれた
スナック”と言ったのがまさにぴった
りの感じです。しかしその実力は本物
です。

お酒を出す免許を持っていないようで、お酒を飲みたいときは必ず持参するのがポイントです。も
ちろん持ち込み料は取られません。ちなみに隣がりカーショップなのでご安心を。

さて今回は子供1人を含め5人での訪問でした。注文した料理は全部で6品、インゲンの炒め物、海
老の煮込み、ブロッコリーとホタテの炒め、チャーハン、カタヤキソバ、ワンタンスープこれでお腹
は大満足。さて気になるお値段はなんと3600円、一人当たり720円ということになります。味も日本
人向けの味付けだと思います。

もしロサンゼルスに行く機会があったら、お勧めのB級グルメですよ。



Date	Table	Guests	Server	973975
APPLY - SOUP/SAL - ENTREE - VEG/POT - DESSERT - BEV				
外食				9.95
飲み物				6.95
揚げ物				5.50
揚げ物				10.50
揚げ物				5.95
揚げ物				3.75
揚げ物				4.26
揚げ物				3.75
Total				46.33
Tax				3.75
Total				46.33
Thank You - Please Come Again				
www.austriabacking.com USA				

場所 2014 Pacific Coast Hwy Lomita CA

電話 310 (325) 6709

お会計です

皆さんいかがだったでしょうか？今回は冬休みに訪ねたロサンゼルス・食レポートをしました。今回のレポートでなんとなくアメリカのトレンドが見えてきました。

もちろん、まだまだ見るべきところはたくさんあったと思います。今後また面白いレポートができればと思っていますので皆さん期待してくださいね。

■コラム

■アークルの人達ブログ・絶好調連載中です！

1名仲間が増えました！

ただいまブログは7名が更新中です。

・小田原営業所所長日記

・チーフの日記

・販促課小田原日記

・販促課マネージャーの日記

・海老名の所長ブログ

・開発道

・海老名営業所ルート営業日記

・新米営業マンの悪戦苦闘日記



ミッションサンタバーバラ・サンタバーバラはロスから2時間北上した

街です。全米で最も美しい街の一つと言われています。

今月は以上です。又、来月号も宜しくお願いします。

■2012年度のマンスリーNEWS		
➡	2012.01	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
➡	2011年度	2011年のマンスリーNEWS アーカイブ
➡	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

