



■2015年7月のマンスリーNEWS 第132号

■コラム

■7月のアークル

皆さんいかがお過ごしでしょうか？お元気でしょうか？



私個人的には、先頃の健康診断の結果が相変わらず（悪玉コレステロール多）で、なかなか体質改善が進んでいないようです。やはり食生活の改善と運動が大切なのでしょうが、習慣を変えていくのはなかなか難しいものがあります。

さて弊社もこの6月で46期が終了し、今月から47期の新しい期に入りました。

振り返ってみると、ここ2～3年は激動の連続で、業界の様子もすっかり様変わりした感があります。

このコラムでも何度書いていますが、やはり一番のインパクトは消費税増税です。自販機に対する根強い低価格志向の中での値上げでしたので、売上に対する影響がものすごく大きかったのです。あるメーカーはその機に乗じて、価格据え置きをゲリラ的に行っていました。しかし自販機の場合はあくまでも局地的なものなので、その一部では売上が回復したという話は聞きますが、根本的解決にはなりません。

弊社では市場が厳しく、売上確保のために価格据え置きを遂行したいこともありましたが、それをしてたらビジネスではなくなってしまうのでしっかりと価格上げを遂行しました。その結果売上は2年連続で昨年実績を下回る結果になってしまいました。

しかし弊社もそのままその状況を指をくわえて見ているだけではなく、収益を考えた経営改善も行っていました。つまりこの2年間は納得した上での減収だったのかもしれませんが、ただこれからはズーと市場のシュリンクに合わせて減収をよしとする訳にはいきません。

自販機事業において反転攻勢を仕掛けるには、業界の状況が変わった中で今まで通りの戦略では通用しません。自販機業界はビール系メーカーが中心に熾烈な競争をしてきました。自販機の設置場所を確保するためにどれだけのお金を使ってきたのでしょうか。そんな馬鹿げた競争も今後は無くなるでしょう。

飲料メーカーは自販機に関わるコストをしっかりと計算して、投資に見合うビジネスとして自販機マーケットを再構築していく動きが顕在化してきています。自販機を設置する側も、飲料メーカーの良い条件提案に踊らされてしまった感も否めません。

さてそうすると、自販機はどこで競争をしていくことになるのでしょうか？皆さんもうお分かりですよ。まずは商品です。消費税増税後、飲料に対する消費者の志向が低価格と高価格にきっちり棲み分けされた感じです。そうすると、いかに魅力的な商品とその価値に合った価格で提供できるかが、ポイントになります。

次に私達自販機オペレーターのオペレーションになります。ゴミの問題や売り切れ、売れ筋のセットなど自販機オペレーターの基本的サービスをしっかりとこなせるかがポイントです。

弊社では今期を完全新しい創業期と位置づけました。新しく生まれ変わった47期なのです。

組織改変も行われ、人事も一新しました。今までの販売促進課を販売促進事業部とし、営業部と完全に分けました。また15年頑張ってくれた小田原H所長も販売促進事業部に転籍してもらい、あらたに30代前半のフレッシュなF所長に小田原のバトンが渡されたのです。販売促進課は事業部に格上げされたと同時に、新たな大きな課題を持つこととなります。今後弊社にとっての重要な役割をもつことになりました。

そして両営業所とも若いリーダー達が育っています。40代から30代への移譲がじょじょになされるでしょう。



さて生まれ変わる新年度を機に今後の自販機業界について少し考えてみました。

まず自販機のニーズに大きな変化がおこっているかもしれません。ローカルのアウトマーケットはコンビニが主流となり自販機のニーズはかなり減ってくると思われます。自販機ニーズの主流はやはりクローズドマーケットが主流となり、会社・事業所・工場・レジャー施設などのニーズがますます注目されるようになるでしょう。

自販機本体の進化もますます進むでしょう。キャッシュレス、スーパー省エネなどがキーワードになると思われます。

私達、自販機オペレーターの管理方法も大きな変化があるでしょう。自販機に無線ランが据え付けられ、常時自販機の状態（売れ行き、故障など）が見ることができるようになり、ベストなタイミングでのオペレーションが可能になるでしょう。

このように未来予測はポジティブからネガティブなことまでいろいろ仮説を立てることが出来ます。それによって今私達が何をすべきなのかわかることとなります。



「変化に対応するものだけが生き残る」まさにその通りだと実感する今日この頃です。

■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		白機売れ筋ベスト5	
1位	新ダイドーブレンドコーヒー	1位	南アルプス天然水550P	1位	つぶつぶオレンジ500P
2位	細缶Mコーヒー	2位	マスターズ微糖	2位	ナタデココ入り白ブドウ500P
3位	ブレンド微糖185	3位	ボスマスターズ	3位	チェリオ メロン500P
4位	無糖樽コーヒー	4位	伊右衛門435P	4位	THE COFFEE ビター UCC
5位	アイスラテ250缶	5位	ペプシコーラロング缶	5位	THE COFFEE クリーミー UCC

■コラム

■白ベン売れ筋商品紹介



UCC
THE COFFEE ビター
クリーミーとともに
根強い人気



サンガリア
つぶつぶナタデココ入り
白ぶどう



ポッカ
ザバス
スポーツドリンク
初のポッカ商材

■コラム

■死ぬまでには一度・・・第3弾

スリランカ編

行ってきました。5年ぶりのスリランカ！
戦争も終結し、安定した経済成長を続けるスリランカ！



コロンボの街の綺麗さにびっくり！！

相変わらず、スリランカカレーはうまい。パパイヤの美味しさも・・・ そんな中、人気の世界遺産シギリヤロックへ初めての訪問。

やはりスリランカに行ったら行っておきたい場所は、このシギリヤ、そして古都キャンデー、紅茶の産地ヌワラエリアです。

しかし問題はどこも遠い！コロンボから車で6～7時間はゆうにかかれます。折角楽しい旅も、この長時間移動に辟易してしまうのです。

そこで！！今回、旅の新ツール。エアータクシー（セスナ）なるものを利用したのです。5年前は戦争中だったのでこのような移動手段はありませんでした。

このエアータクシーを使えば、シギリヤ、キャンデー、ヌワラエリアともコロンボからわずか30分で行くことができます。

移動時間の短縮＝現地の滞在時間を増やせるということでかなり強力な武器となります。

ちなみに運営会社はシナモンエアー (<http://www.cinnamonair.com>)。ネットで簡単に予約できます。

さて今回の「死ぬまでは・・・」シリーズの見ておきた景色は、空からシギリヤロックです。

通常の観光では見れないシギリヤロックを上から見る！忘れられない体験です。エアータクシーならではです。

シギリヤロック・・・ さてどんな遺跡なのでしょうか？簡単にご説明をします。



シギリヤロックは5世紀後半、シンハラ王朝の王、カッサパ1世が築いた都城です。

ですが、岩山に築かれた王都シギリヤは、完成からわずか11年でその短い歴史を閉じます。そこには、岩山に宮殿を置き、孤独な時を過ごしたカッサパ1世の野望と、悲しい親子の物語が隠されています。

5世紀後半、カッサパはダートゥセナ王の長男として生まれました。カッサパには、王族の血筋を持つ母から生まれた弟モッガラーナがいました。カッサパの母は平民の血筋であったため、カッサパは弟モッガラーナに王位継承を奪われるのを恐れ、父王に不満をもつ将軍と共謀して父王を投獄しました。

そして王位継承を持つ弟をインドへ追放し、477年カッサパはカッサパ1世として即位したのです。

その後、カッサパは父ダートゥセナに、隠し財産をすべて出すように迫りますが、「貯水池が全財産だ」という父に怒り狂い、将軍に命じて父を殺害してしまいます。しかし、そこからカッサパの後悔の日々が始まりました。父を殺すという仏教徒として最大の罪を犯した彼は、罪を償うべく寺院や施療院を立て、善政に励みます。そして弟からの復讐におびえる日々を送ったのです。

そしてカッサパは、亡き父が夢見ていた岩山の頂上に宮殿を立てる計画を実行します。父を供養する為、また、弟の攻撃から身を守るために建てられたともされるシギリヤロックは、即位から7年後に完成しました。玉座は岩山の頂上におかれ、中腹には、巨大な獅子像（現在は手足の部分のみ残されています）が作られ、まるで威嚇するように弟の逃れた南インドを見据えていたと言われます。

そして、11年後、インドから戦いを挑んできた弟モッガラーナにあっけなく敗れ、カッサパ1世は自ら命を絶ったのでした。



ところでこのカッサパ1世には501人の御妃がいたそうで、その御妃の絵がこのシギリヤロックには描かれていたそうです。

しかし今ではたった18人しか絵は残っていないのですが、このシギリアレディーの絵には目を見張るものがあります。

岩の表面は全て天然素材で作られた漆喰が塗られ、絵画も全て天然素材の顔料で描かれているそうです。時代は5世紀というから今から1500年も前のものということになります。

そういう意味では「**奇跡のシギリアレディー**」と言っても過言ではないのでしょうか。

ちなみにこの遺跡は1875年に発見されたそうで、傍目からはまさに「**天空の城・ラピュタ**」です。

さてこのシギリヤロック見学ですが、もし行かれることがあるようでしたら、必ず頼むべきはガイドです。日本語ができるガイドも数名いるようですので、現地で確認したほうがよいでしょう。

また、垂直の壁を建設現場の足場のような階段で上るので、かなりハードな見学となります。

それにしても、古代の愚かな王様が作った王宮が今やスリランカの観光の目玉のような存在になっているのは、とても皮肉なことです。

さてさて、このシギリヤ訪問のあとは古都キャンディー（街そのものが世界遺産になっている）まで、車を飛ばし一泊したあと、コロンボにセスナで帰るスケジュールとなっていたのですが、シナモンエアーから突然の変更メールが届きます。

ビクトリアウォーターエアロドームへ来いというのです。場所などまるっきりわからない私は「それはどこだ？」と電話をします。すると担当者は「ビクトリアゴルフコースというゴルフ場内にある」と言うのです。さらに「あなたは明日はコロンボヒルトンに泊まるんだろ。だからこのほうが良いと思って変えておいた」と言うのです。

実は最初に予約した便はコロンボ空港行きだったので、そこからコロンボの街まで1時間はかかってしまいます。

この変更便だと街のど真ん中へ行くので、より便利なのです。シナモンエアー、以外と気が利きます。

ということでゴルフ場までタクシーで行きましたが、そんなところどこにも見当たりません。ゴルフ場の受付に聞くと、「ここからはトゥクトゥクで行けというではありませんか」

トゥクトゥクでしか行けないような細いでこぼこ道（ジャングルの中）を10分ほど行くと、大きな湖のほとりに出ます。そこに小屋があるわけでもない、滑走路があるわけでもない、ただ湖のほとりにポツンと浮いている乗り場があるのです。

そこで待つこと10分、空からセスナが飛んできて水上に着水するではありませんか。

そうです！水上セスナだったのです。

このエアータクシーは次に私達の宿泊するコロンボの街の中の近くの運河までひとっ飛び！わずか25分でコロンボのど真ん中に着水！

本来ならキャンディーからコロンボの街までは車でゆうに6時間はかかります。

スリランカの旅にはこのエアータクシー欠かせ



ホテルからシギリヤロックを望む



ない存在です。

今回は「死ぬまでには一度・・・」のコラムでスリランカを取上げましたが、経済コラム、食コラム、芸術コラムなどでも取上げられるネタがあります。

機会があったらまた紹介します。

皆さんもし時間がありましたら、スリランカの旅チャレンジされてみてはいかがでしょうか？

■コラム

■激ウマB級グルメ 第77弾

小田原唯一？ グルメバーガー POTATO



小田原駅周辺の繁華街からハンバーガー店が消え

て何年が経つだろう？

たしか、最後のお店はフレッシュネスバーガーだった。

人口20万人近くのメインの駅周辺の繁華街でハンバーガーチェーンを営んでいけないこの環境・・・

少子高齢化？ハンバーガー離れ？

昨今のマクドナルドの苦戦が小田原では数年も前から顕実化していたのだろうか？

マクドナルドの苦戦の中善戦しているのが、高額だけど内容にこだわっているグルメバーガーと呼ばれるお店。

当マンスリーでも河口湖のグルメバーガーを紹介しました（2013年7月号）

そんなグルメバーガーのお店が小田原繁華街にあります。しかし残念なのはハンバーガーに特化していない点です。



どちらかと言うと、バー（飲み屋さん）といった感じです。

開店もPM4:00からで、ランチを営業しないハンバーガー店なんて考えられません。つまり店のコンセプトは完全のバーなのでしょう。

私個人的にはうまいハンバーガーを食べさせてくれるのか？

という思いでの訪店です。

さて店内に入ると・・・ 「うん～～??」「ちょっと場違いな所に来てしまったかな～」

という雰囲気です。

お客さんは全て若者（なぜかタトゥーが入っている人が多い）、タバコ臭いなど。ここはクラブ？という雰囲気です。

しかしメニューはしっかりとグルメバーガーが・・・

私の推測ですが、「オープンはグルメバーガー店でしたものの、やはり小田原ではやっていけなくてバーに変身していった」という感じでしょうか。（あくまでも私の推測です）そんな事はともかくとして・・・ハンバーガーの実力はいかに？

メニューは6種類

ハンバーガー 850円

チーズバーガー 950円

アボガドバーガー 1000円

サルサチーズバーガー 1100円

モンスターベーコンバーガー 1100円

POTATOビッグバーガー 1600円

全てにポテト、ピクルスが付いています



今回注文したのは、アボガドバーガーとモンスターベーコンバーガー。

店内のタバコ臭と雰囲気は辟易していたのですが、ハンバーガーが運ばれてくると「おっ、これはかなりの実力では」という感じです。

アボガドバーガーのアボガドはしっかり1/2入っていますし、パテの手作り感が伝わってきます。

ベーコンバーガーのベーコンも外へドーンとはみ出しています。「このパテはビーフ100%ではなく、合挽き肉だな。まるで家で手作りのハンバーグみたいだ。」 「バンズもいいぞ。」

メニューの解説文には・・・

「天然酵母のバンズを使用し、国産合挽を使用したハンバーグをオーブンでじっくり焼き上げております。」とある。さて早速バクリとやります。一口目は肉まで到達しないのがグルメバーガーの基本です。何口か目でようやく肉に到達。そこで肉のジューシーさに気づくのです。

この店のバーガーの特徴はやはり中のパテでしょう。通常は100%ビーフというのが多いのですが、合挽を使うなんて日本人の味覚をよく知っていると褒めてあげたい。

皆さんも思いませんか？「なぜハンバーガーのパテは決まって100% ビーフなんだろう？」と。やはり日本人のハンバーグは合挽肉に玉ねぎやパン粉が入ってて、薄くないやつですよ。

ちょっと残念なのはベーコンバーガーのベーコンがカリカリじゃないとこかな。

私の中では店内の雰囲気を差し引いても十分合格点なグルメバーガーでした。

今後はTELオーダーをしてテイクアウトで利用しようと思っています。

それにしても、ハンバーガー専門店がやっていけない小田原の街中の土壌はどういうものなのでしょう??

店名 POTATO

住所 小田原市栄町2-9-21

TEL 0465-46-7747

営業時間 PM4:00～

■コラム

■ サントリー 白州工場見学



サントリーさんありがとうございました。

初めての白州工場の見学です。

天然水の工場もさることながら、ウイスキー醸造工場も素晴らしい！！

ウイスキーの樽の貯蔵庫はウイスキーの香りで充滿しています。

居るだけで酔う。（「天使の分け前」というらしい）

今度はアークル社員全員で行こう！！



■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6名が更新中です。

- ・小田原営業所所長日記
- ・熱血小田原チーフの日記
- ・販促課マネージャーの日記
- ・海老名の所長ブログ
- ・開発道
- ・開発チーフの日記



スリランカ シギリアのホテル
ジェフリー・バワの作品のひとつ



ヘリタンス・カンダラマ
自然に調和しています

今月は以上です。又、来月号も宜しくお願いします。

■2015年度のマンスリーNEWS

➡	2015.6	アークル	マンスリーNEWS
➡	2015.5	アークル	マンスリーNEWS
➡	2015.4	アークル	マンスリーNEWS
➡	2015.3	アークル	マンスリーNEWS
➡	2015.2	アークル	マンスリーNEWS
➡	2015.1	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
→	2014年度	2014年のマンスリーNEWSアーカイブ
→	2013年度	2013年のマンスリーNEWSアーカイブ
→	2012年度	2012年のマンスリーNEWSアーカイブ
→	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

