



■2015年9月のマンスリーNEWS 第134号

■コラム

■9月のアークル

強烈な猛暑も嘘のように過ぎ去り、あっという間に秋を感じる今日この頃、皆様いかがお過ごしでしょうか？



それにしても、今夏は7月中旬から8月のお盆までの暑さはものすごいものでした。私達の自販機も猛暑に伴い、ものすごい売れ行きとなります。近年の熱中症対策が浸透しているのか、猛暑になるとスポーツドリンクの供給が追いつかなくなります。もちろんミネラルウォーター、お茶類もよく売れていきます。

今夏は7月の上旬が天候不安定で売れ行きが鈍りました。その時の営業方針は「とにかく暑い日が来るので、自販機の充填率を上げておこう」でした。自販機の充填率（自販機の総収納本数に対してどれだけの商品が充填されているのか）も、今年システムの改善で一目でわかるようになっていきます。

その効果もあり。暑くなった時の売り切れ率が例年よりは低く抑えられました。しかし、初めての最盛期を迎える白ベンも非常によく売れたので、単品売り切れが頻発してしまいました。これは今後の課題で白ベンの場合売れ筋商品が集中してしまうため、最盛期のセッティングを見直さなければならない課題が残りました。

しかし、白ベンの場合バラエティーに富んだセッティングが魅力の1つなので、商品群を絞ることも容易ではないかもしれません。

猛暑時の自販機管理について、よく出来た点、これからの課題双方ありましたが、今年も最盛期も終わろうとしています。結果アークルとしては、8月期過去最高売上を上げることができました。厳しい市場の中でよく頑張れたと思っています。

しかし、そんな余韻もお盆明けの天候であっという間に吹き飛ばしてくれます。8月の22～3度の気温なんてあまり聞いたことがありません。今年の8月の天気と世界の株価のボラティリティーの大きさにはあきれます。

ということで、自販機は夏場の最盛期から秋対応にという流れは思ったより早く訪れたのです。つまりホットへの切り替えを急げということになります。

ホットの切り替えについても、今年の方針が事前に決定しており計画が組まれています。今回のキーワードは切り替え回数です。1人のルートマンで行う切り替え回数を基準に、切り替え計画が組まれています。これはやみくもに切り替えをするのではなく、売れ行きに合わせて、タイミングとホットコラム数を決めるやり方で、2回行わなければならない自販機、1回で済ませる自販機など、ロケ先に応じて柔軟に対応して行こうと言うものです。

さてなぜ切り替え回数をキーワードに予定が組まれることになったのか？

それは効率化です。今までの通常のやり方は1室（4～5コラム）ホットから3室（12～15コラム）の2段階切り替えでしたが、1回にかかる切り替え時間を考えると、2段階が効率的でないのはもちろん、必然性もないのです。



労働時間短縮が叫ばれている昨今、作業の効率化は必須の事項となっているので、秋の3ヶ月間にどれだけ切り替え回数を行うのかという、逆算方式で切り替え予定を組んだのです。

このような考え方でいくと、1日の切り替え回数を定まり、さらに月間の計画も立てやすくなります。

自販機のオペレートについてだんだんあるべき姿が見えてきました。

個々の自販機については、いかにアイテム率を上げてロス率を減らすのか？ルートマンの作業効率では、いかに限られた時間内により効率的作業が出来るかなどです。

その問題に対応するキーワードがモジュール（標準）化です。

例えば、製造業の世界では10年以上前からモジュール化に取り組まれています。

その結果技術がコモディティー化して日本の製造業は大きな打撃を受けたのは皆さんもご存知の通りです。

今後私達の業種も含めて、サービス業のモジュール化がポイントになります。それにはある程度の規模感も必要になってくるでしょう。

サービス業のモジュール化とは一言で言えば「職人から職を奪うこと」です。サービスの内容をモジュール化して誰でも簡単に作業できるようにすることです。それには分業化も必要になってくるでしょう。

弊社はどちらかというと、自販機オペレーターの中でも職人集団の集まりと言えるかもしれません。それぐらい個人の技量に頼って商売をしていると自覚しています。もちろん個人の技量が高いのは誇れることなのですが、今後の行く先としては変えていく必要があります。今持っている技量をいかにモジュール化して、他社にはまね出来ないシステムを作れるか？が今後の生き残りを左右すると言っても過言ではありません。



このモジュール化を進めるにあたって、重要なポイントが現在のハンディーシステムのバージョンアップです。これは常であり終わることがないのかもしれない。

この業界は今後市場が拡大していくことはないでしょう。そうなると、自販機オペレーターは現状維持をすることが業績伸長と同じことになってしまいます。（まさに今そうになっています）

厳しいのは、現状維持も投資活動を行ってできるかどうかという市場なのです。今後M&Aはより活発に行われ、業界の再編がより進んでいくと思われます。

企業はその業界に生き残って投資を行っていくのか？コミットをせまられています。もし生き残れないと判断するならば、早めの決断が良いでしょう。

さらに、難しいのは新たなビジネスの種を模索していかなければならないことです。現状維持をするのにも投資が必要で、新たなビジネスを模索するのにも投資が必要なのですから、ジャッジがせまられるのは必然です。

それから、自販機オペレーターの生き残りの大きなポイントはもう1つあります。それは人材です。昨今、人材不足で困っている同業他社の話しをよく聞きます。最悪は顧客があるのに、それを回る人はいないということです。

これはさきほどのモジュール化に繋がってくるのですが、それに気づけるかどうかが大変な判断基準となります。

私は、この先の自販機オペレーターの姿が絵で見えるようにくつきり見えています。どうやったら生き残れるのか？何を目標すべきなのか？それらはよくわかります。しかしわからないのは、新たな事業です。関連する（進出すべき）事業はどちらかということ、トラディショナルな事業なので、やはりM&Aが現実的なのでしょうか？



変化が激しい今、一度立ち止まって、自社の事業のあり方を見つめなおす必要があるかもしれません。

■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	ナタデココ入り白ぶどう500P
2位	MIU 550P	2位	マスターズ微糖	2位	つぶつぶオレンジ500P
3位	MIU オレンジ&レモン	3位	伊右衛門435P	3位	THE COFFE ビター UCC
4位	MIU アクティブ550P	4位	ボスマスターズ	4位	チェリオ メロン500P
5位	Mコーヒー	5位	ボス無糖ブラック	5位	THE COFFE クリーミー UCC

■激ウマB級グルメ 第79弾

んかつ屋でビーフシチュー? 東京・上野

先日、前から気になっていた秦野のとんかつ屋へ・・・それが、ひどい内容! 高い・(量が)少ない・まずい!!

こうなると本当に美味いとんかつが食べたくなる。



ちょうどそんな時、雑誌「PEN」で「おいしい東京2015」の特集記事を発見!

その中でふと目に留まったのが上野広小路の「ぼん多本家」のビーフシチューと きすフライ。

「ぼん多本家」と言えば、上野とんかつ御三家のひとつとして名を馳せた老舗なのです。ちなみにあと2つは「蓬莱屋」と「双葉」(閉店)です。

雑誌「PEN」ではこの「ぼん多本家」を洋食の美味しい店として紹介しています。私としては、まずいとんかつ屋のリベンジとして選んだ店が、洋食メニューを推奨している。



あっという間に私の頭は切り替わり、とんかつではなくなっていくます。(美味しいもんだったら何でも良いということです) ちょっと前置きが長くなりましたが、そんな訳でお盆の休みに上野でランチです。

雑誌「PEN」によるとここのビーフシチューをこのように表現しています。完成までに3週間かかるというシチューは、肉がほろりと崩れて、甘い滋味があふれ出す。その滋味と酸味や甘み、旨味が丸く溶け込んだソースが、舌を優しく包み込む。

陶然となる恍惚がそこにはある。しかも圧倒的なうまさながら、わざとらしさがなく、自然な味わいの中に毅然たる気品を漂わせている。

またお薦めのきすフライの表現はこうです。 口の中ではらはらと、身が花びらのように口の中で崩れて、衣の香ばしさとキスの甘みが渾然となり、笑顔を呼ぶ。

どうですか！？この表現！ 絶対食べてみたくなりますよね！

ということで注文メニューはこの2品に決まり！さて実力は？



まず、お目当てのビーフシチュー！

ナイフ・フォークがあるのでそれらを使おうとすると、「おっ！要らないじゃん」となります。箸で十分！それぐらい柔らかく煮込まれています。口の中に入れてみると、肉の食感を感じながらホロホロ溶けていく感じ。間違いなく、今まで食べた中で最高のビーフシチュー

また、デミグラスソースがでしゃばらない感じも、このビーフシチューの上質さを際立たせます。これぞ「大人の贅沢」です。

次にきすフライです。お値段が3675円とかなり高額な、きすフライ、それだけの実力があるのだろうか？ちなみにご飯・赤だし・おしんこのセットは別料金で525円かかるので、合計で4200円の超高級フライ定食になってしまう。

ソースは卓上にあるウスターソースで食べるのですが、個人的な好みとしてはドロツとした中濃です。

しかし、一口食べてみるとウスターソースの理由がわかります。そしてこの高額の理由もわかってしまうのです。

一目見た特色はフライの衣が通常のとんかつ店よりも色合いが薄めで、やさしい揚げ具合になっています。一口食べるときすのやさしい旨味が伝わってきます。このフライに中濃の濃い目のソースをかけてしまうと、きす本来の味わいが楽しめなくなってしまうのかもしれない。もしかしたら、ソースは醤油でもOKかもしれない。

つまり、このお店のフライは素材本来の美味さを伝えたいということがわかります。

強いて言うなら、高級てんぷら屋さんのイメージでしょうか。

とんかつ屋さんというイメージで行くよりも、洋食フライ店のイメージでいくといいかもしれません。

それから、ご飯・赤だし・おしんこも日本人でよかったと感じさせるほど美味しいものです。

それにしても、世の中には美味しいお店がたくさんあるんだと感心させられます。

まだまだ私のグルメは続きます！



店名 **ぼん多本家**

住所 **台東区上野3-23-3**

TEL **03-3831-2351**

休日 **毎週月曜日**

今夏の昨年に引き続き、サマーBQQ開催！！

今年は小田原（営）主催！

取引業者、関係者、家族などたくさんの方が集まり、総勢約80名！

皆なで楽しいひとときを過ごすことができました。

幹事のF所長、小田原（営）のメンバー、ご苦労様でした。

日頃の厳しい市場環境を忘れさせてくれるひとときでした。



子供より楽しそうな大人ズ



焼き当番 ご苦労さまです



カメラ目線で はいっチャー



子供達は・・・すいか割り
ました



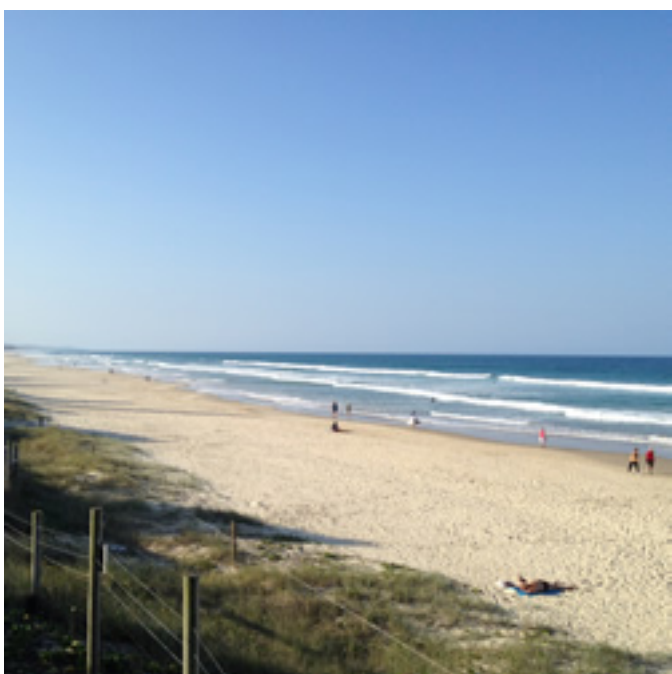
マスのつかみ取り



各メーカー様ご参加有難うござい

■コラム

■オーストラリア サンシャインコーストへ行ってみた



オーストラリアの有名なりゾートと言え
ば・・・

そう！ゴールドコーストですね！

ゴールドコーストはブリスベンから南へ1時間のと
ころ。

でもね・・・

ブリスベンから北へ1時間上がると・・・

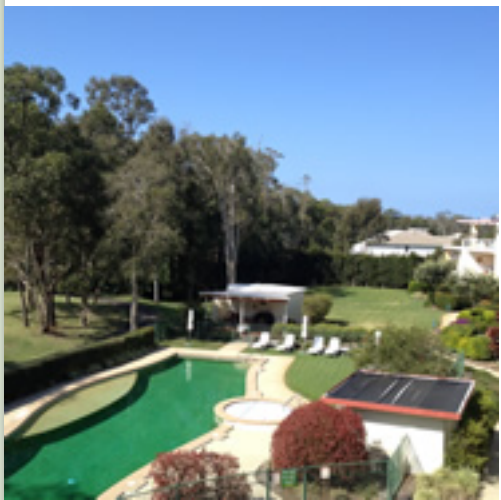
素晴らしいリゾートがあるんです。

その名はサンシャインコースト！

地元民には人気のリゾートで、ゴールドコースト
がファミリー向けならサンシャインコートは大人
向け

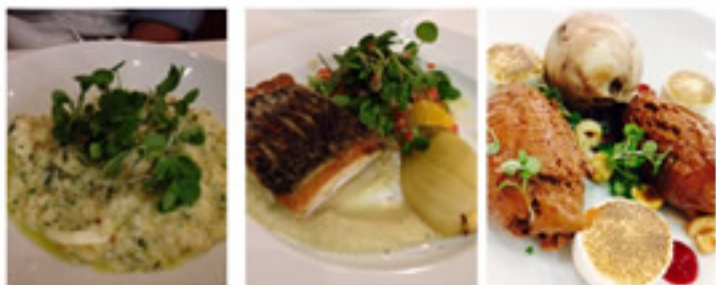
遊園地・アウトレット・高層ビルはなし！

しかし、海・山 (Hinterland)、自然が素晴らしい！



プレーゴルフwithカンガルー

わずか2日間の滞在だったけど・・・グルメも満喫！



■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。

- ・ [熱血小田原所長日記](#)
- ・ [販促部次長の成長日記](#)
- ・ [販促課マネージャーの日記](#)

・海老名の所長ブログ

・開発道

・開発リーダーのブログ

・海老名チーフの奮闘ブログ



アークル アサヒ飲料 取り扱い開始！！

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

→	2015.8	アークル	マンスリーNEWS
→	2015.7	アークル	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