

いつでもサラダスマートに

デジタル技術が後押し 都内に自販機、無人店舗

近年、サラダを主食として食べる人が増えている。「食べておいしい」「サラダだけで満腹になる」というメニューを提供する店やサービスも見られるようになり、健康やダイエット目的だけでなく、「糖質の多い食事よりも食後に眠くなりやすい」などと、ランチにサラダを食べる人も増えている。これらのサラダ好きがいつでも手早く購入できるよう、サラダの自販機や「料金後払い」の無人店舗が登場した。紹介する2社の取組みは、いずれもデジタル技術を活用。サラダの販売スタイルもスマート化しつつある。

オフィスビジネスに自販機

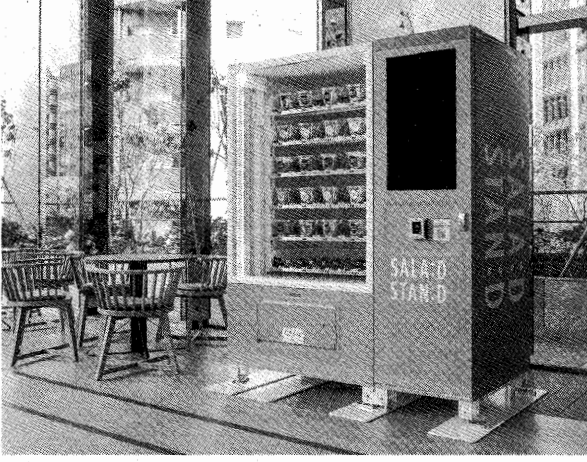
「価格変動制」を導入

「置くだけ健康社食」サービス「OFFICE DE YASAI」を展開するKOMPEITO（渡邊瞬社長、東京都渋谷区）は、サラダ自動販売機

KOMPEITO

を導入手。ざし、ダイナミックプライシング（価格変動制）を導入する。自販機では6種類のサラダの中から常時2種類を販売。千葉県内の加工工場で作られたもので、併設する農園で栽培された無農薬の産直野菜を使用する。1食の重量は約200gで、果物、肉や魚、ナッツを使い、ビタミン、ミネラル、タンパク質、食物繊維がバ

いつでもサラダが購入できる自販機



食べやすさにも配慮したサラダは、6種類の中から週替わりで常時2種類を販売

は約200gで、果物、肉や魚、ナッツを使い、ビタミン、ミネラル、タンパク質、食物繊維がバ

「OFFICE DE YASAI」

ランスよく摂取できるよう配慮する。

利用者は、「当初は20〜30代の女性をターゲットとしていたが、運用してみると40代以上の男性ニーズも同じくらいある（同社）という。消費期限は2日。

購入時の支払いはクレジットカードや「LINE Pay」で完全キャッシュレス。フードロスの削減に向け、AIセンサーを利用して自販機周りの人の通過数・滞留数を計測し、そこから得た情報と購買データ・消費期限・時間を組合わせ、ダイナミックプライシングを構築、自販機の表示価格を変動させる。

購入時の支払いはクレジットカードや「LINE Pay」で完全キャッシュレス。フードロスの削減に向け、AIセンサーを利用して自販機周りの人の通過数・滞留数を計測し、そこから得た情報と購買データ・消費期限・時間を組合わせ、ダイナミックプライシングを構築、自販機の表示価格を変動させる。

東京・丸ビルに無人店舗

CRISP

支払い「食べてから」

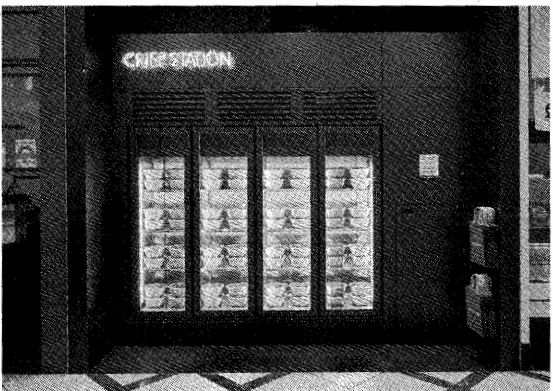
ASAIIはオフィスに設置した冷蔵庫に管理栄養士が監修したサラダやカットフルーツ、惣菜などを届けるサービスで2014年にスタート。全国延べ3000拠点以上に導入されている。16年の設置も可能。

サラダ専門店を展開するCRISP（宮野浩史社長、東京都港区）は、無人のサラダストア「CRISP STATION」（クリスピー・ステーション）を東京・丸の内

にはJA全農と資本提携した。

コロナ下で従業員の出勤時の食事を「オフィス内で健康的にとって欲しい」とのニーズの高まりで、「OFFICE DE YASAI」の新規契約企業がコロナ流行前に比べ急増しているという。こうした流れを背景に、自販機は今後さまざまなオフィスビルや施設での導入が決定している。福利厚生としてオフィスへの設置も可能。

の丸ビル地下1階に開店した。売場は冷蔵ケースのみで、サラダを取出してそのまま持ち帰ることができる。レジ会計・レジ待ちの必要がなく、同社では「限られたランチ



無人のサラダストア「CRISP STATION」には紙製の買物バッグなども設置

の時間を有効に使う」として



ボリュームのあるCRISPのサラダ。店舗ではカスタムもできる

販売するサラダは、実店舗でも扱う8種類の定番品（税込み1食1295円）。いずれも食べやすいサイズに刻んであり、スプーンで食べることもできる。使用する野菜は契約栽培のもの。このほかメニューによりチキンや豆腐、ハム、アボカド2分の1個などが加わる。1食分で400〜500gとなり、「おい

だ。CRISP STATIONでの販売分は東京都港区にある製造拠点で毎日手作りし、朝、昼の2回搬入。1日当たり70〜80食が売れているという。支払いにはパッケージについたQRコードからクレジットカードかApple Payで、食後に行えば良い。CRISP STATIONに高性能カメラを設置することも

支払いのバッグに