

# R・B・K EYE

VOL. 243

2021 NOVEMBER

編集責任 飯嶋 薫

## 1. WOTA がアースショット賞（環境賞）最終選考に

### —世界が認めた水処理の再生循環技術—

英ウィリアム王子と王立財団が創設した地球規模の課題解決のアースショット賞（環境賞）の表彰式がCOP26と合わせロンドンで行われました。約70の国、750の候補者のなかから「ゴミを出さない世界の創出」分野で日本のWOTAが最終選考の3者に選ばれ、世界の注目を浴びました。WOTAは2014年、東大大学院生らが創出したスタートアップ企業で今回、高い評価を受けた水処理技術は、シャワーや風呂、洗濯で使った水から石鹼、洗剤等を特殊フィルターで除去して98%以上を生活用水として再利用できるものです。既に国内では災害時の避難所でのシャワー器「WOTA BOX」やコロナ禍での水道がなくても何度も手が洗える手洗器「WOSH」がお客様の安心・安全、衛生確保の為に多くの商業施設で使用され始めています。

「WOSH」開発時から「WOTA」の顧問をしている関係から、表彰式から帰国し、ホテル隔離の同社前田社長とZOOMミーティングし、世界各国のSDGs、とりわけ気候変動環境保全に対する取り組みの本気度を聞くことができました。前田社長の第一声は欧州各国から見た日本の取り組みはあまりにも低く評価されているとのことでした。ジョンソン首相、バイデン大統領、マクロン首相等参加のCOP26主要会議でも日本の立ち位置は低く、アースショット賞式典で前田社長がウィリアム王子や各国首脳と仲良く収まつた壇上には日本の首脳はおりませんでした。脱炭素の消極的姿勢が不名誉の賞、化石賞を再び日本に贈られたことでも欧州からの日本への失望が分かります。そんな中の日本のスタートアップ企業、WOTAの快挙です。

コロナ禍の下、商業施設ではお客様と従業員の安心・安全、衛生面の確保の為、手洗い、消毒、検温、マスクが徹底されてきました。アフターコロナではマスクと検温はいずれなくなるでしょうが、手洗いの習慣は家庭、職場、学校、商業施設、文化施設等ではなくならないと確信します。古事記、日本書紀には神社で疫病対策の為、手水舎が作られたと記されています。2500年もの間伝わり続けた手洗いの習慣が、我が国の罹患率、死亡者が他国に比べ低く抑えられている大きな要因の一つであるでしょう。既に「WOSH」が導入されているいくつかの商業施設を利用しているお客様からアンケートをとったところ、入口に手洗い器があるのは安心です、しかもやさしい水が嬉しいと、またSDGsの観点から水をムダにしない再生循環型手洗い器を導入している商業施設は気候変動環境保全の立場からも評価します、といった意見が多く寄せられています。各社、経営的に厳し

い状況が暫く続きますが、企業も国民も地球規模の環境保全を将来の為に考え、行動に移していくことが必須です。

改めて、世界に評価された WOTA にエールです。

## 2.心斎橋パルコに医療モールが誕生、未病に着目、

### クリニックやフェムテック専門店も導入

コロナ禍を経て、ウェルネスやヘルス＆ビューティのジャンルに対するニーズがますます高まっています。ヨガウェアをはじめとした普段着としても使用できるスポーツウェアのカテゴリー“アスレジャー”は引き続き好調です。また、女性特有の悩みの解決を目的に吸水ショーツやアプリ連動型ツールなどを扱うフェムテックのカテゴリーも台頭しています。

そんな中、心斎橋パルコでは 11 月 19 日、10 階ワンフロアを医療モール「ウェルパ（WELPA）」としてオープンしました。皮膚科・美容皮膚科や歯科・矯正歯科、産婦人科の 3 クリニックや、調剤薬局、フェムテック専門店、漢方・薬膳茶店、ドクターコスメなど 7 テナントを集めたテナントミックス型で、パルコの主要顧客層である 20～40 代の女性に向けて、自身の身体と健康を考えて、病気の予防と、不調に対するケアにつなげる場をワンストップで提供するものです。

今回のパルコの医療モール「ウェルパ」は、ウェルネス事業部が医療コンサルティング企業のスマートメディカル社などのパートナーと共同開発し、モールの事業主体者として商業施設と賃貸契約を交わし、テナントの誘致・運営を行うもの。今後は他のパルコや、グループの大丸、松坂屋への出店に加え、外部施設への出店も計画しています。

利便性の高い商業施設・ファッショビルなどに配することで、利便性が高く、予防や未病対策、ケアが日常的にできるようになります。施設の営業時間が長く（心斎橋パルコは 21 時まで）、夜や土日などにも営業でき、働く女性などにとって気軽に立ち寄ることができるのも嬉しいことです。病院のイメージを感じさせない環境デザインも心理的負担を軽減します。

館にとっては、定期的な利用のあるクリニックを入れることで、集客力を高めることができます。クリニックの待ち時間や行き帰りに物販店やカフェを利用してもらうことで、商機にもなります。EC が伸び、オンライン診断なども増えていくことが予想される中で、実際に足を運ぶことが重要なジャンルであるだけに、リアル店舗の存在意義を發揮することにもつながります。

ちなみに「ウェルパ」では、不妊治療や、子宮頸がんの予防ワクチンの接種、通い放題の歯の医療ホワイトニング、自分の肌の状況に合わせたコスメの提案などが受けられるスマートクリニックなどもそろえています。処方箋なしで薬剤師のカウンセリングが受けられる「ウィーズファーマシー心斎橋薬局」や、吸水ショーツやデリケートゾーンケアなどを扱うフェムテック専門店「フェルマータストア」の関西 1 号店、女性のエンパワーメントを推進するプロジェクト「レディノウズ」初の常設ギャラリーでの、ジェンダーにまつわ

るデータやコンテンツ展示などもあります。

3D ボディスキャナーも導入。1 秒で体型を測定できるもので、体の左右バランスや骨盤の傾きを点数表示したり、スマホと連動させることでデータを保存し、自身の体型の変化を記録することもできます。

女性用トイレの個室には、生理用ナプキンを無料提供する「オルテル」を大阪市内の商業施設で初めて設置。広告配信ディスプレー搭載型の装置にスマホアプリをかざすとナプキン 1 個が提供されるというものです。生理の貧困に悩む方々や若年層がスマホを持っているかどうかはわかりませんが、問題解決にもつながることが期待されます。

ちなみに、コレド室町テラスの誠品生活内に日本 1 号店をオープンして話題を呼んだ、台湾発の漢方ブランド「デイリリー」初のヘルシーカフェスタンド「デイリリーカンポウスタンド」も登場します。薬膳茶やサプリメントの販売に加え、台湾漢方スープやヴィーガン BAO (台湾風ハンバーガー) を味わうことができます。

「日経トレンド」2021 年 12 月号で発表した、「2022 年ヒット予測ランキング」の 10 位に「フェムテックギア」がランクインしています。スタートアップに加え、吸水ショーツなどで大手企業も続々と参入していますが、今後は「更年期」の分野にもチャンスがあると指摘されています。フェムテックや医療モールはこれから成長カテゴリーとしてますます注目されそうです。

## <レストラン情報>

### 1. 薪火料理の店「maruta」

思いがけない所に思いがけない店があります。調布駅からバスで 15 分位「深大寺北町」のバス停で降りると目の前に一軒家の「maruta」という薪火料理のレストランがあります。土曜日と日曜日のみ営業という不思議なレストランです。予約をすると「日没と共にドアオープンです」という返信メールが。今の日没って何時?というところから始まります。ちょうど昼から夜に切り替わる時間帯、まず来場者は自家製ハーブで作られたウエルカムドリンクを手に裏庭へ。そこで枝に刺したモツツアレラチーズを手渡され、薪火の上にかざします。ゲストやスタッフの方々と語らいながら良い頃合いを見て美味しいそうに色づいたモツツアレラを食していきます。非日常の空間でゆっくりと時間が流れながらディナーがスタートしていきます。店内に入るとまずはバーカウンターへ行きそこで飲み物をオーダーします。庭で取れたハーブが所狭しと並び、ソムリエが魅力的なカクテルを作ってくれます。ディナーは暖炉の薪火で炊いた料理を 5.5m のロングテーブル皆でシェアして頂くというコンセプト。今はコロナ禍なのでそれぞれのお皿に取り分けて持ってきてくれますが、テーブルごとに同じものを同じペースで頂きます。料理は「東京のローカルファースト」をテーマに地域の生産者から提供されるオーガニックな食材を使用。食材そのものの美味しさはさることながら薪火でじっくり焼き上げる料理は、その火をまた見ながら待っている時間も加味されて最高な美味しさです。彼らは月曜日から金曜日までは畠仕事や料理の開発に時間を費やしています。何とも贅沢な時間の過ごし方ではないでしょ

うか。コロナ後の新しい生活スタイルを示唆してくれるこの素敵な場所に大きな感銘を受けました。スタッフは食を心から愛する人たち、サービスも食材、料理の説明もパーフェクトです。お値段はコースのみで18000円と少々お高めですが、何か特別なオケージョンに利用したいお店です。要予約です。

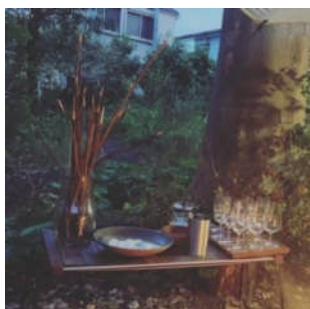
東京都調布市深大寺北町1-20-1

TEL:042-444-3511 (電話予約時間 水～金 11:00～18:00)

reservation@maruta.green

営業時間：ランチ 11時30分ドアオープン ディナー日没ドアオープン

土、日のみ営業



## 2. マヌエルさんの食堂「Manuel Cozinha Portuguesa 渋谷」

都心の喧騒から離れた松濤の一角にあるレストラン「マヌエル・コジーニャ・ポルトガーザ」。その個性ある外観に思わず足が止まります。東京に最初にオープンしたポルトガル料理のレストランの店内は木のぬくもりが感じられるこぢんまりとした空間です。料理は伝統的なポルトガルの家庭料理。干しタラを使った「バカリヤウのクリームグラタン」やお米の料理など、どれも日本人には親しみのある味。特にこちらのお店の「タコの雑炊」はトマトベースの雑炊にタコがゴロゴロはいっていて、だしが十分に出ていて絶品です。毎日でも食べたくなる味。ランチセットはサラダ、スープ、パン、ドリンクが付いて1200円～と、コストパフォーマンスが良いお店です。スタッフも感じが良く、夜にはファドが流れているとか。お昼時は混んでいるので、少し時間を外していかれる事をおすすめします。

東京都渋谷区松濤1-25-6

TEL:03-5738-0125

営業時間：ランチ 11:30～15:00 ディナー 18時～23:00 (要確認)

無休



# R・B・Kおもてなし調査隊がいく 今月の PATROL

居心地のいい空間は、時間を忘れ  
気持ちも穏やかになれる場所だった



SHOP DATA>>> マルジナリア書店

住所：〒183-0021 府中市片町2-21-9 ハートワンプラザ3階  
関連URL: <https://yorunoyohaku.com/>

おもてなし評価		
総合	挨拶	★★★★★
95点	笑顔	★★★★★☆
★★★★★☆	パーソナルな対応	★★★★★
再来店したいか	★★★★★	

用事の帰り、オシャレな看板を発見！  
by T.I

京王線の分倍河原駅は、数年前、サントリーのビール工場見学をして以来の下車である。用事を済ませ駅に向かうと、オンボロ雑居ビルの看板に「梅とうぐいす」のモノトーンのオシャレなアイコンが目に飛び込んできた。書店だ。呑屋、雀荘、フィリピンパブが入っているビルの3Fに書店があるとは！興味津々・・・エレベーターで3Fに上がってみよう。

Point!

R・B・K 調査隊長よりヒトコト！

コロナ禍で閉店した店舗もあれば、開店した店舗もある。実店舗の厳しさを痛感するが、好きなことの延長線上の副業は増加していくだろう。好きなことは何よりも強い！時間を忘れて、細部に渡り思考が働く。自店らしい接客と店舗運営の1例を見たような気がする。応援したい。



【マルジナリア書店】

VOL.100  
2021 November

世界のトップレベルを誇る日本の接客やサービス。そのリアルな現場を年間1300店以上見ている調査員がパトロール！時代が変化しても引継いでいきたい「おもてなし」を、調査結果と共に発信していきます。

対面時に「こんにちは」と挨拶の声が

恐る恐るエレベーターを降りる。ひと目で店内が見渡せる扉からは、白とウッドの什器に本がところ狭しと陳列され、雑居ビルからは想像できない別世界。シンプルでナチュラルな素敵な空間だ。一目でセンスのよさが伝わり、期待が膨らんだ。入口のアプローチは、本の紹介コーナーからスタート。詳細POPも添えてある。小さい店内なので、店内は一方通行。ゆっくり見ながら直進するとレジがあり、「こんにちは」とマスク越しに気持ちのこもった挨拶があった。スローペースで進む私には、対面したタイミングの挨拶が非常に心地よく感じられた。また、反対側には、小さな絵本コーナーもあり、セレクトの幅の広さを感じた。

電子マネー使用時のフォローも  
丁寧にやさしく対応

奥には6席のカウンターがあり、珈琲とドーナツのイートインができるようだ。店内の雰囲気もいいし、珈琲を飲みながら、本を選ぶのもいいかと思い珈琲を注文すると、サイズの問い合わせがあり、丁寧に復唱した後、会計に。あまり慣れていない電子マネーの支払いを要望すると、「はい、ご利用いただけます。この画面にスマホをかざしてください、カメラはこちらです。こちらにお願いします」とゆっくりと丁寧に誘導してくれた。電子マネーは、店舗のレジによって様々。使用頻度も低いので、慣れていない私には、ひと声のフォローは安心できて、とても助かった。

「少しお時間頂戴しても大丈夫ですか」  
のお声掛け

豆から挽いてくれたコーヒーと、お手拭きとクッキーの提供があり「ごゆっくりなさってください」と丁寧に提供してくれた。益々、気分が上がり本の購入を決めて、また、ゆっくり本を選ぶ。バリエーションは豊富だったが、人文に関するものがベースにあり、これも私の好みに合った。選んだ1冊を会計した時にお話を聞くと、今年頭にオープン、この地で育ち、今は本屋が1件もない街になっていたという。自身も出版社の代表で、レジ横で仕事をしながら、現在2人で運営しているとのことだった。さりげなく、温かい気配りが居心地のよさに繋がり、本との出会いにも繋がった。近所に欲しいと思う穏やかな場所だった。