

2025年、新たな時代を迎えて



第二部

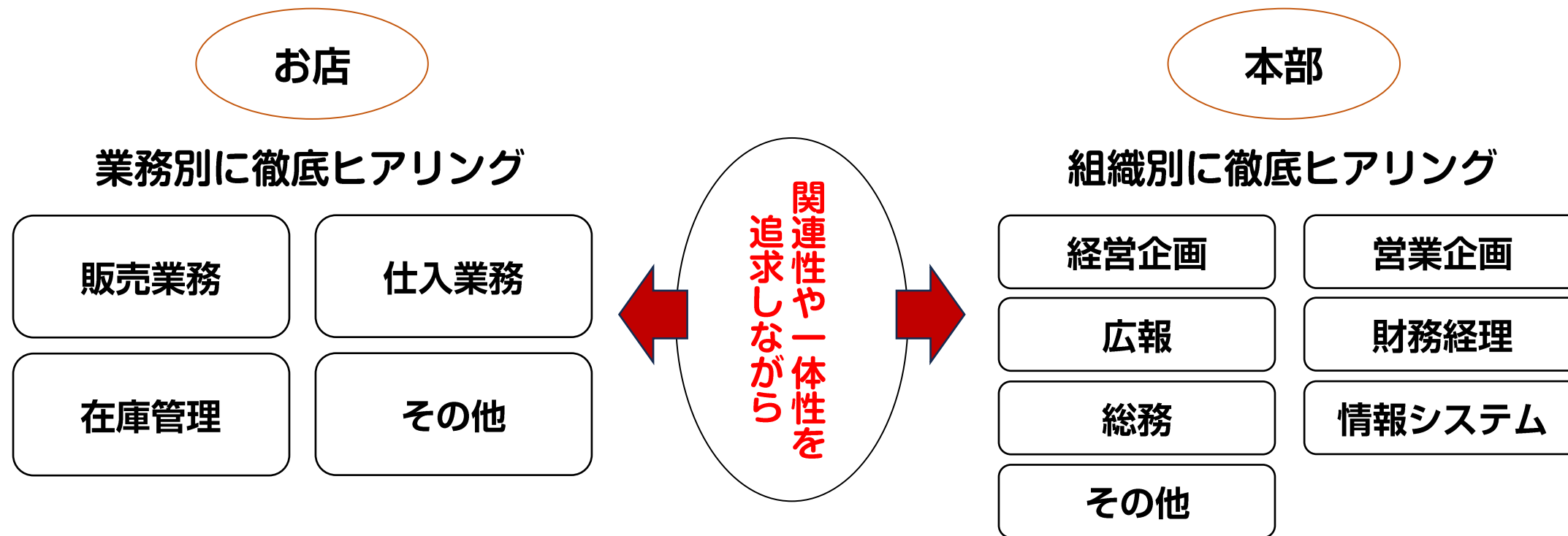
アスピランツ株式会社
ASPIRANTS



当社が2025年に集中的に取り組もうとしている3つのテーマ

- ① AI活用を含めた食品スーパーマーケットに**いま必要なDX**の徹底解析
- ② 食品スーパーマーケットにおける**POSを中心とした新しい店舗運営スタイル**の追求
- ③ 新しい技術を活用した食品スーパーマーケットにおける**新デリカソリューション**の創造

① AI活用を含めた食品スーパーマーケットにいま 必要なDXの徹底解析



徹底した現場ヒアリングによって、知恵と工夫だけで、お金をかけずに直ぐに出来て、効果の上がるDXの発掘を目指す

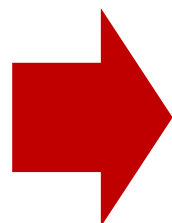
食料品スーパーマーケットの目指すべき方向とは

生活必需品の買物を、面倒なものではなく、快適さを感じさせるものにする

- ◆ 買物客に実店舗でなければ実現できない体験を提供する
- ◆ 業態としてのスーパーマーケットの範疇に留まることなく、競合業態との融合を図る
- ◆ ICTの高度利用によって買物客の利便性と生産性の向上を追求する

嬉
楽
凄

言うほど、
そう簡単ではないのが、現実 !



だからこそ、

DX

食料品スーパーマーケットが必要とするDX推進の方向性

スーパーマーケット業態を起点としたビジネス・モデルの再構築

販売方式

取扱商品

EC融合



顧客に提供する価値の抜本的再検討

顧客ニーズの把握

顧客体験の創造

利便性の追求

サプライチェーンの再設計

商品政策

プライベートブランド

物流



食料品スーパーマーケットのDXの到達イメージ

商品・サービス、顧客、物流、従業員等が可視化されるプラットフォームの構築

リアルタイム

シームレス

セキュリティ

顧客にとって、煩わしいことがなくなり、快適な顧客体験ができる



ワンストップ・ショッピング

ファストショッピング

OMO

業務に必要な情報を、誰でも、いつでも、どこでも利用できる



BI(Business Intelligence)

モバイル

セキュリティ

食料品スーパーマーケットのDXにおける優先課題の候補

① 自動補充発注

② ウォークスルー

③ ダイナミック・プライシング

④ LSP

⑤ スマホアプリ

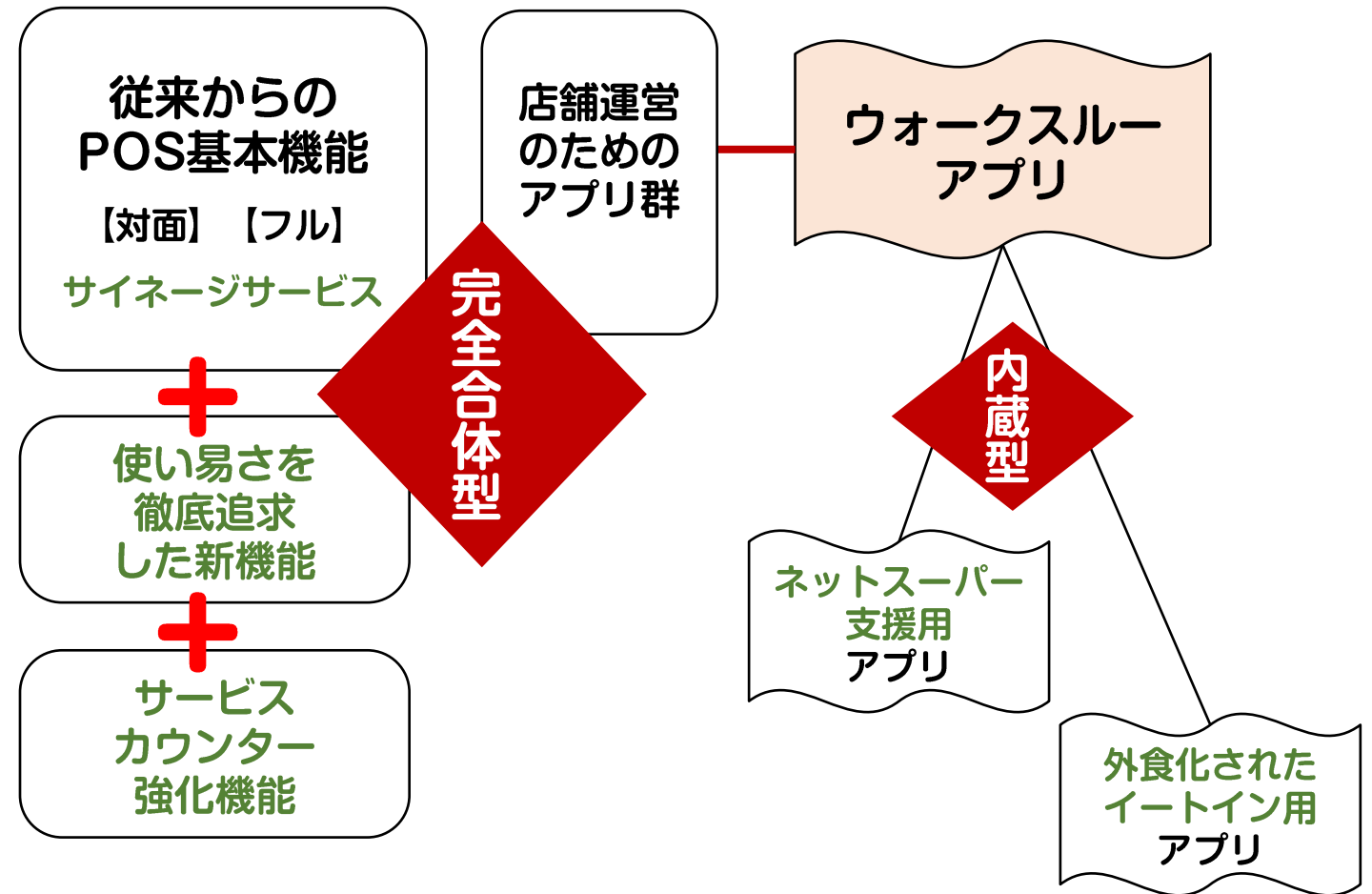


② 食料品スーパーマーケットにおけるPOSを中心とした新しい店舗運営スタイルの追求

新しい店舗運営を実現するためには従来からのPOS基本機能更に進化させながら、それにスマホベースのウォークスルー機能群を組み込む必要がありました

ウォークスルー

は、お客様にとって快適で
従業員にとって適切で
企業にとっても利益が守られる
70年前のセルフサービス
に続く
食料品スーパーマーケットに
とっての画期的な改革、
ソリューションと言えます



世界最初のレジスターが誕生してから約150年。
小売業はそのレジスターと共に成長し、
現在はPOSレジがその役割を担っています。
そういう面からも、このあと出てくる近未来の
POSレジには、多くの企業から期待の声が
寄せられています。



1878年

米国で
世界最初の
レジスター
が誕生

1897年

日本へ
輸入
された

レジスターの
店舗経営の
支援機能が
充実



日本国内で
電子
レジスター
が普及



1953年

紀ノ国屋
セルフ
サービス
開始

1970年代後半に
なると日本最初の
POSレジが登場

JANコードが
全面的に
普及し始めた

1980年代
後半になると
スーパー
マーケット
向けの
POSレジ
が登場

チェック
アウト
機能が
充実



セミ
セルフ
方式

お買物
スマホ

フル
セルフ
方式

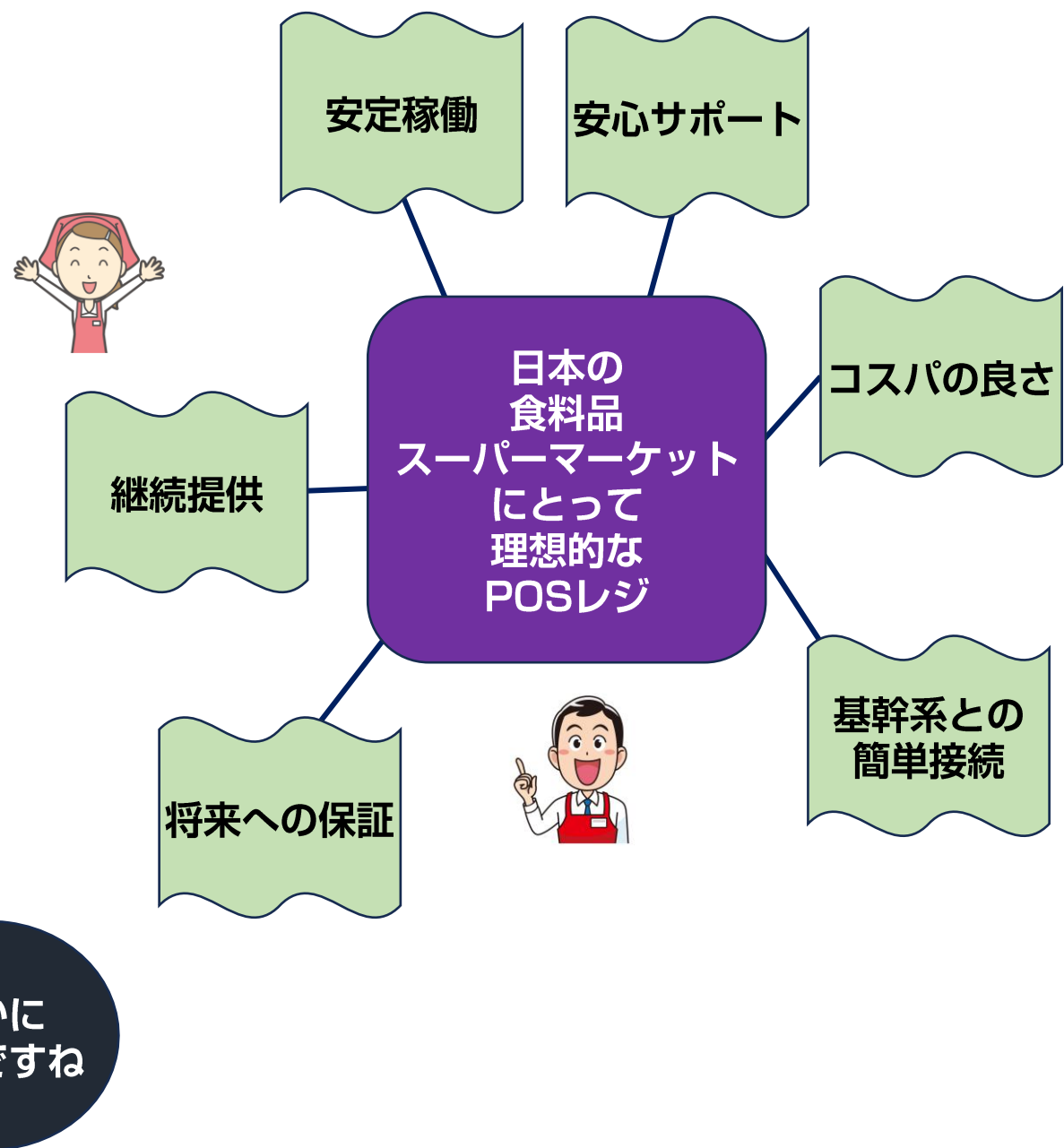
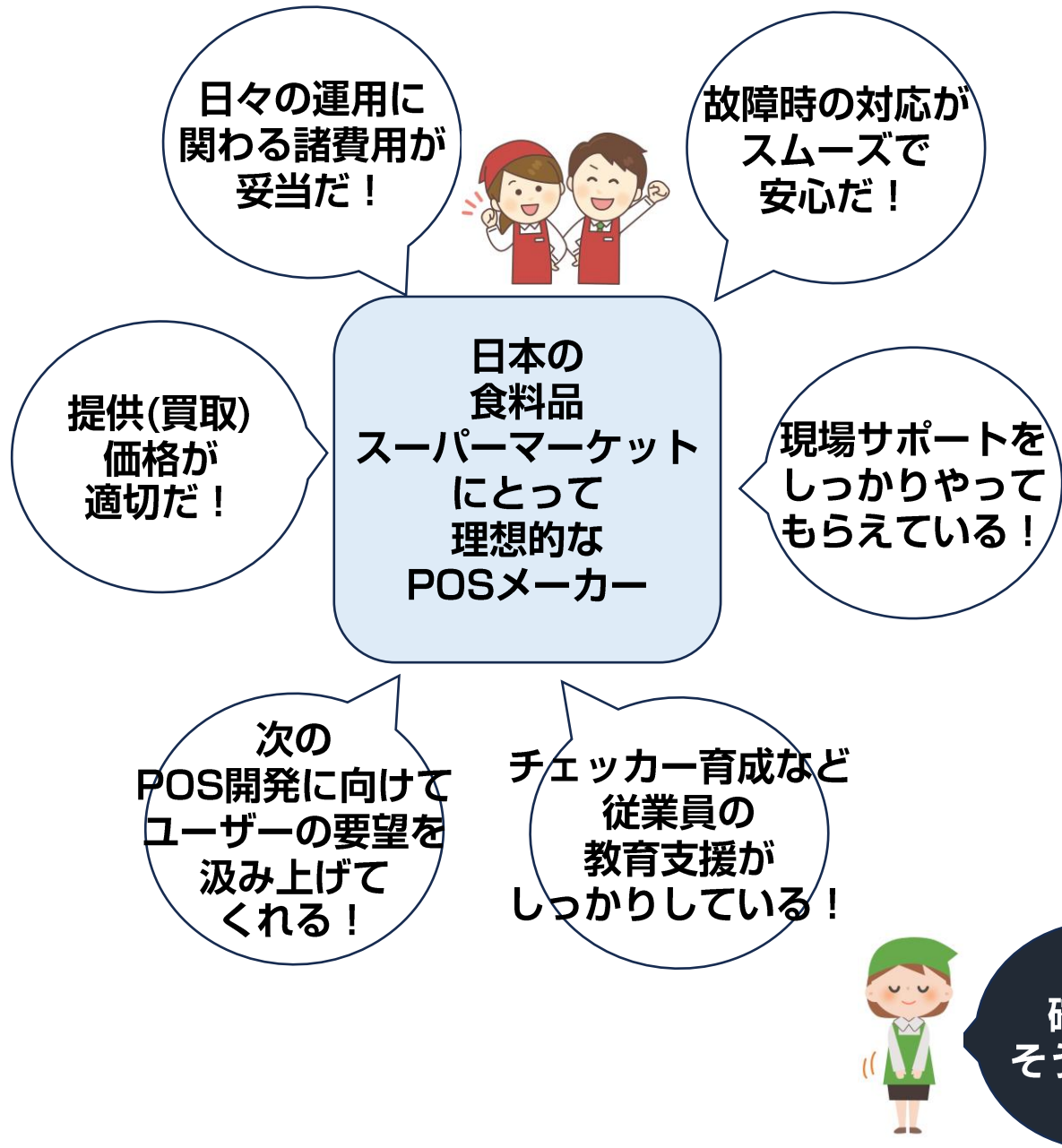
スマート
カート

2025年



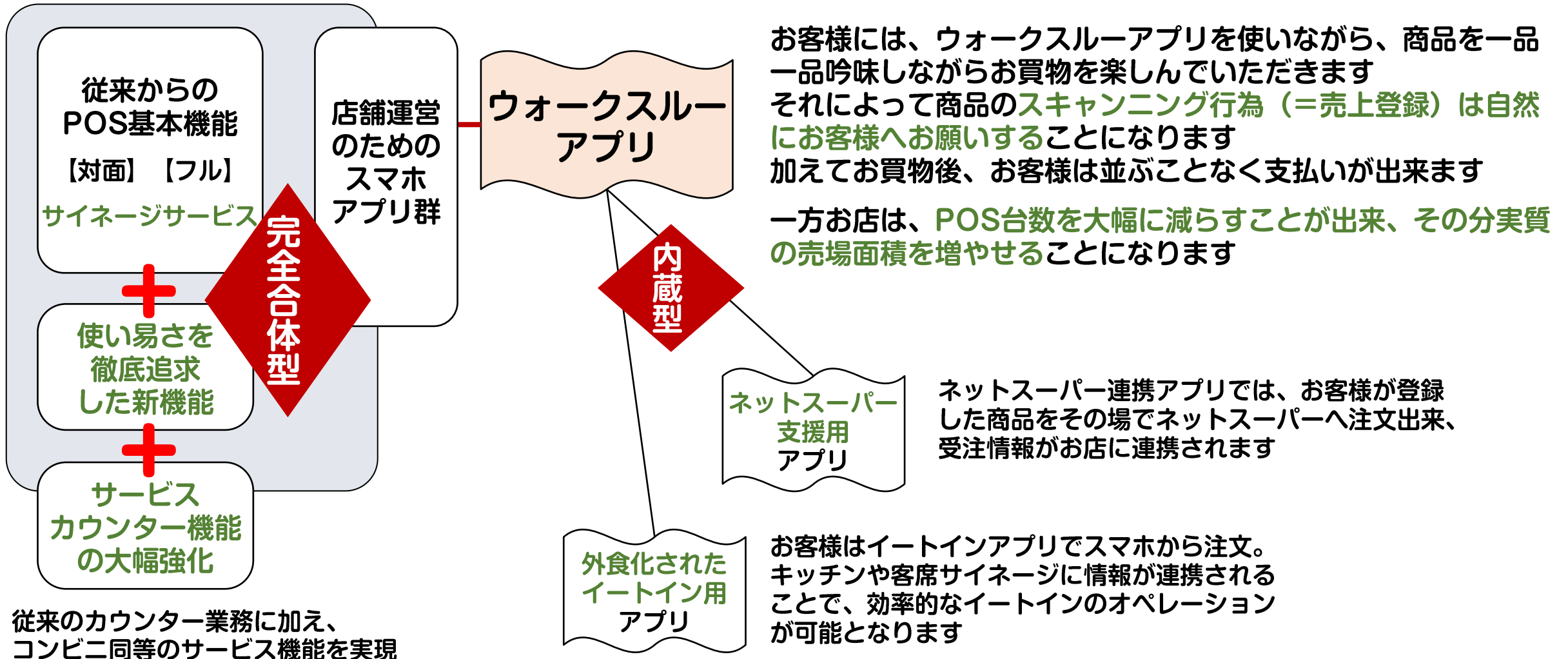
勉強に
なりました

POSレジの原点は **Cash Register** (金銭登録機)



日本における食料品スーパーマーケットのための次世代POSの基本

POS側でハードウェアとソフトウェアを互いに独立させた上で、店舗運営のためのスマホアプリを完全に合体した本物のプロダクト・イノベーションを実現しています



③ 新しい技術を活用した食品スーパーマーケットにおける新デリカソリューションの創造

専用ロボット
による
自動調理

特殊冷凍による
新しい
作り方と売り方

いずれも、東京都中小企業振興公社・ニューマーケット開拓支援から紹介された支援企業とのジョイントによって、この活動が開始されています

特殊冷凍【アートロック】の特徴

乾燥・酸化・変色
を防ぐ

食材へのダメージを
限りなく減らし
乾燥・酸化・変色
を防ぐ

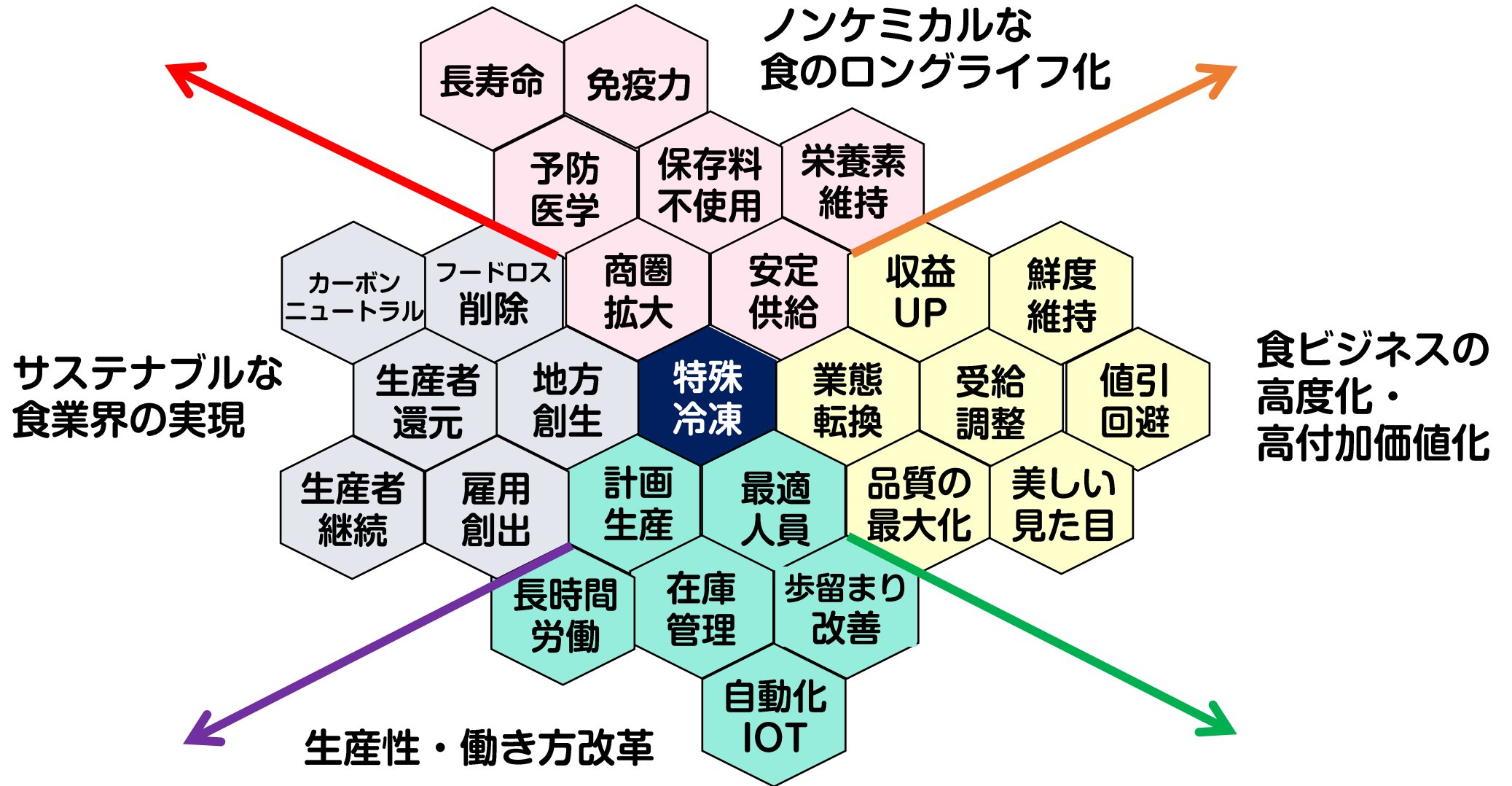
技術面での画期的な進化

強い冷気を
一つの方向から
当てることで冷却

従来方式の
冷凍技術

乾燥・身割れ・酸化
・変色などの
品質劣化が発生

特殊冷凍がもたらす4つの未来



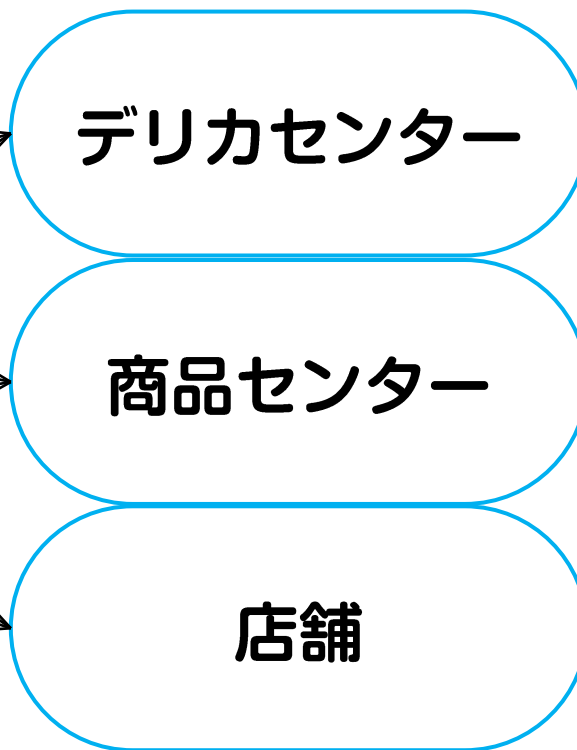
食料品スーパーマーケットにおける 特殊冷凍技術がもたらす新たなビジネスモデル(案)

冷凍対象商品

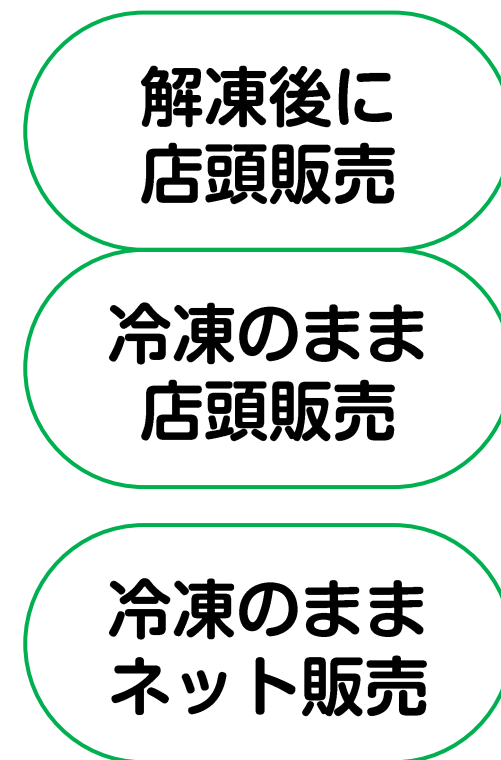


あらゆる
可能性を
研究する
ことで
新たな
ビジネス
モデルを
創造
していく

アートロックフリーザー の設置場所



販売方法



食料品スーパーマーケットにおける特殊冷凍技術がもたらす新たなビジネスモデル(案)

生鮮品の場合

あらゆる
可能性を
研究することで
新たなビジネス
モデルを
創造していく

- 冬限定のフローズンフルーツの店頭販売／ネット販売
 - 高額フルーツ（マンゴー・シャイン等）の季節外のカット販売
 - 安く大量に買い付けた鮮魚／青果
- etc.

惣菜（調理品）の場合

- 和菓子の作りだめ → 解凍後に店頭販売／冷凍のままのネット販売
 - 恵方巻の作りだめ → 解凍後の店頭販売／冷凍のままのネット販売
 - 冷凍握り寿司のネット販売
- etc.

調理師・栄養士によるアートロックコンサルティングが全面サポート

【レシピ】 【前処理】 【冷凍】 【保管】 【解凍】 においてのスキルやノウハウを提供