「安全・安心」を売るセコムグループの実像

月刊 BOSS 2014 11
For Business Leaders 平成26年11月1日発行 毎月1回1日発行 第29巻第12号(通巻365号) 昭和61年12月8日 第3種郵便物認可

経営戦記 若林 久 西武鉄道社長
連載対談 田中 仁 ジェイアイエヌ社長

特集

セコム、してますか?

ちょっと敷居の高い
信託銀行の基本と賢い利用法

定価600円

毎年大好評！ 冬限定の新ジャンル

キリンビールは、2010年の発売以来、毎年大好評の季節限定新ジャンル「冬麒麟」を9月30日から全国で発売する。鍋料理など冬の食卓の味を邪魔せず、まろやかな口当たりとマイルドな味わいが楽しめる。冬に飲むのにふさわしい新ジャンルに仕上がっている。パッケージデザインは冬の夜空から雪の結晶が舞い降りるイメージ。缶全体に雪の結晶を配し、冬の風情が感じられる。350mlと500ml缶の2種。

“きっと勝つ”大学生活体験サイトがオープン

商品名が“きっと勝つ”と聞こえることから、受験のお守りとして定着しているキットカット。発売する**ネスレ日本**では、青山学院大学、法政大学、札幌大学、福島大学など、全国20大学と連携し、大学生活を体験できるウェブサイト「サクラサク プレキャンパス」（http://nestle.jp/brand/kit/precampus/）をオープンした。各大学のサイトやオープンキャンパスではわからない“個性的な一面”や“通常では得られない情報”を発信する。サイト内には「大学の名物教授・名物講義」「イケてるスポット」「ゲキ旨食堂」「面白サークル＆ガチ部」などのコンテンツを設置している。

液状で使いやすい！ 塩糀×鶏がらスープの万能調味料

「毎日の生活に糀をプラス」をコンセプトに、“プラス糀”シリーズを展開している**マルコメ**は、塩糀と鶏がらの旨みを活かし、下味や香り付け、臭み取りなどに活躍する万能調味料「プラス糀 鶏がら塩糀スープの素」を全国で発売する。塩糀をベースに、鶏がら、にんにく、しょうがなどを配合した、旨みとコクのある鶏がらスープの素。液状タイプなので溶けやすく、スープとしてはもちろん、炒めものや鍋料理のタレとしても重宝する。この商品は、マルコメがそれまで通販専用に展開していた「塩糀スープの素」を、スープ用途以外に活用していたパート従業員のアイディアがきっかけとなって誕生したという。

新登場 和洋取りそろえた少人数用おせち

持ち帰り鮨店の「京樽」などを運営する**京樽**では、顧客からのニーズが強い少人数用の二段重「翔（しょう）」を初めて販売する。三段重で4～5人前の「縁（ゆかり）」、4人前の「夢（ゆめ）」などとともに、10月1日より予約を開始する。素材本来の味を「煮る・炊く・焼く・蒸す・揚げる」といった技術で引き出す京懐石。京樽創業の1932年より磨き続けてきた料亭の技術を生かした「懐石おせち」は、チルドで配送される。新たに登場する「翔」は、和洋26品が織り交ぜられている。注文など詳細は全国の京樽の店舗、ウェブサイト（http://www.kyotaru.co.jp/）、専用ダイヤル（0120-489-834）で。

あの「突然ガンガン」の悩みからの解放をサポート

時を選ばずに突然やってくる「ガンガン」「重たい」などのいやな感じ。何とかしたいと思っている人も多いはず。**北の達人コーポレーション**は、ガンガンする原因を徹底研究。このような不快症状の悩みからの解放をサポートするナチュラルハーブのサプリメント「ずきしらずの実」を発売した。3つの原料を独自比率で配合している。オオイタドリは、北海道の先住民族、アイヌの人々が薬草として利用。ガンガンとする痛みを和らげるために重宝してきた。フィーバーフューとにがりは、体のリズムが激しくならないよう整える。1ヵ月分150個入りで定価3300円など。詳細はhttps://zukishirazu.com/へ。

1日使い捨てコンタクトに待望の保湿タイプ

ジョンソン・エンド・ジョンソン ビジョンケアカンパニーは、レンズのふちのくっきりラインで黒目を大きく見せる1日使い捨てコンタクトレンズ「ワンデーアキュビュー ディファイン」から、保湿タイプになった「ワンデーアキュビュー ディファイン モイスト」<アクセントスタイル>（＝写真上）を発売した。水の分子を引き寄せてキープする保湿成分をレンズの中に取り込む独自技術「ラクリオン・テクノロジー」を用いた。保湿成分がうるおいをキープし、1日中レンズはみずみずしさを保つうえ、レンズのクッション性も高い。さらに、レンズの着色部がずれにくくなった。デザイン違いの<ナチュラル シャイン>（＝写真右下）と<ヴィヴィッド スタイル>も順次発売する。