

# 未来の「Real×Tech LAWSON」1号店開業、新体験を提案



## 自動調理ロボなど店舗作業 30%削減目指す

ローソンは6月23日、リアル店舗に多様なテクノロジーを融合させた未来コンビニ「Real×Tech Lawson」1号店を親会社の一ツKDDI新本社が入る高輪ゲートウェイシティ（東京・港区）内に開業した。店舗名は「ローソン高輪ゲートウェイシティ店」。KDDIと三菱商事が有する事業基盤やAI・DX技術を活用することで、「Real×Tech」店舗の拡大を推進するとともに、自治体と連携して店舗と地域が抱える社会的課題を解決していくコンビニを目指す。

同日のオープニングイベントで竹増貞信社長（写真左上・左）は「約15の新しいテクノロジー（うち9つはローソン初）を入れ込んだ店舗がいよいよ具現化する。『Real×Tech』を世の中のスタンダードに、次の50年を歩む第一歩にしたい。両者を掛け合わせることで新しいコンビニ像を提案できる」などと言及した。

同日のオープニングイベントで竹増貞信社長（写真左上・左）は「約15の新しいテクノロジー（うち9つはローソン初）を入れ込んだ店舗がいよいよ具現化する。『Real×Tech』を世の中のスタンダードに、次の50年を歩む第一歩にしたい。両者を掛け合わせることで新しいコンビニ像を提案できる」などと言及した。

同店舗はローソンの店舗、高輪のまちが持つ多様なデータを、KDDIの持つ通信やテクノロジーの「つなぐ力」で連携・循環させ、消費者に新しい買い物体験を提供するのが目的の一つ。

売場や壁面、レジ付近でのさまざまなサイネージを通じたコミュニケーションや演出を楽しむながら買い物ができる空間を実現した。「AIサイネージ」はAIカメラを活用した行動解析により商品棚前の買い物客の行動に合わせたレコメンドを実施。棚の前に滞在する時間が長くなると商品選択に悩んでいると判断し、ランキングやおすすめ商品を表示する。

一緒に購入すると割引になるお得な情報も表示。「プライスレール運動サイネージ」は買い物客が気になる商品のプライスレールに触れると、ゴンドラ上のサイネージに商品紹介が表示され、より詳細な情報を受け取ることができる。また、サイネージ連動による空間演出・空間ジャックも可能で、画像生成AIを活用した壁面緑化演出「MIRROR GREEN」により、時間帯に応じて異なるコンテンツを表示。1日何度来店しても、時間ごとに異なる店舗空間を楽しむ。

プリス内に設置したり、異なるコンテンツを表示。1日何度来店しても、時間ごとに異なる店舗空間を楽しむ。

もう一つは持続可能な店舗オペレーションを可能にするため、ロボティクスでの品出し（主に負担の大きい飲料など）や店内清掃、店内調理などの業務を支援、人手不足などの課題に取り組み。単純な代替だけではなく、データが収集しやすいことでも売り場棚と



## ハウス食品

### 家庭用大箱「レッドカレー」発売

ハウス食品は7月7日から、同社家庭用ルーカレ史上、最赤の大箱ルーカレ「レッドカレー」(中辛) (写真) を発売する。

おうちカレーの「見栄え」をアップデートしてカレーの楽しさをさらに発信するため、新たに色鮮やかな「赤」に着目。パプリカやカラメルで赤さを引き立たせ、米粉を使うことで透明感がありつつ、油脂の照りで艶やかな赤色に仕上げた。特徴は、およそ300回の試作を経て辿り着いた、えびの旨みとスパイス香る濃厚でコク深い味

わい。エビパウダーやエビのエキスでえびの旨み表現しつつ、えびの香ばしい風味と相性の良いクミンやマスタードを使用。さらに、ターメリックなどのスパイスでシートの臭みを減らすことで、えびのおいしさを最大限引きだせるように工夫した。通常カレーを作る時に使用されることが多い肉ではなく、えびと玉ねぎを使用する具材として想定しているため、火の通りが早く、フ

ライパン一つで調理でき、沸騰後約15分という短時間でカレーを作ることも可能。内容量140g(4皿分×2)、税別参考小売価格298円。また、昨秋冬に期間限定で発売した「ホワイトカレー」(中辛)と「ブラックカレー」(同)が好評を得たことを受け、両アイテムを同日から再発売し、通期販売する。プロモーションとして、アンバサダーにお笑い芸人の横澤夏子起用し、3品それぞれの魅力を発信。主婦としての「あるある」をもとに、店頭・