

新型コロナウイルス感染が長期化し、飲食店で人手不足が顕在化する中、自動販売機（自販機）による食品販売を始めるところが増えていきます。自販機の性能がアップし、真空包装や急速冷凍の技術が進化。自然解凍などで調理直後とほぼ同じおいしさを味わえるようになったことが背景にあります。佐賀県内などに設置されているおもしろ自販機を巡ってみました。

特集

進化する自販機

県内のおもしろ自販機巡ってみました

なぜ、いま自販機なのか

フグの刺し身、ウナギのせいり煮、フルーツサンド……。SNSなどでおもしろ自販機の情報を収集すると、「えっ、こんなものまで扱っているの？」と驚かされます。なぜ、いま自販機なのか。自販機ビジネスをトータルプロデュースしている「J i HAN（福岡県久留米市）の堤真一社長、加賀江寛二取締役、最新の自販機事情をお伺いしました。

全国各地にさまざまな商品を取り扱う自販機が続々登場しています。いま自販機が注目されている理由を教えてください。

理由は幾つか挙げられると思います。一つは、初確認から3年になる新型コロナウイルス感染への対応です。感染対策で外出の制限や自粛を余儀なくされたこともあり、飲食店の多くが経営的に苦境に立たされました。お店の味を自宅で気軽に楽しんでもらうにはどうすればいいか。テイクアウトもそうですが、自販機販売もその手段になります。近年、生鮮品や料理を真空で急速冷凍する技術は格段に上がってきています。こうしたことにより、お店の味を冷凍して自販機で販売するところが増えてきています。お店側にすれば、冷蔵だと賞味期限が近づくのが早いですが、冷凍については長期保存が利くので、運用しやすいメリットもあります。フグ刺しの自販機販売は、下関市の吉田水産さんが地元で手掛けられていますが、北九州市に



「冷凍自販機を導入するお店が増えています」と語るJ i HANの堤真一社長＝福岡県久留米市の同社

2台目も登場しています。

J i HANでは、どんな業務を行っていますか。

わが社は創業して約10年です。常温品や冷蔵品を販売する自販機（物販機）をいち早く提案してきましたが、近年の冷凍品タイプの登場で引き合いが増えていきます。自販機ビジネスをトータルプロデュースしており、自販機の遠隔管理システムや購買管理システムの開発・構築、コンサルティング業務として自販機で販売する食材や商材の紹介なども行っています。

以前の自販機に比べ、いまの自販機はどのぐらい進化していますか。導入メリットについても教えてください。

大手メーカーから販売された冷凍用の物販機「ど冷えもん」は、お弁当サイズの1.5倍ぐらいの大きさまで扱えます。いままでの物販機と違って、特徴のある形のものもある程度販売できます。わが社では、お客様の要望に応じて機械の改造なども行っています。

「ど冷えもん」についてですが、普及し始めてからまだ2年です。真空状態で急速冷凍することになりますが、メーカーが推奨している保冷バックもあります。生鮮食品に関しては、冷凍技術がかなり影響してきます。食品の繊維を崩さないようなレベルの高い冷凍をかけたものであれば、自然解凍、流水解凍で冷凍する前とほぼ同じものが味わえることとなります。

J i HANでは、どのようなタイプの自販機を取り扱われていますか。

冷凍、冷蔵用の物販機がいろいろあります。冷蔵・常温型屋内専用ロッカー型自販機「玉手箱」は、イチゴや生卵、フルーツなどの販売などにご利用いただいています。冷凍用の「ど冷えもん」は、うどん、ラーメン、ギョウザ、フグ刺し、ウナギのせいり煮、馬刺しなどのほか、北海道などでは、いかめし、イクラなどの販売に使われています。

自販機ビジネスの展望についてお聞かせください。

これだけ冷凍が進化し、ソフト開発などIoT（モノのインターネット）化がどんどん進んでいくと、無人店舗が増えていくと思います。私たちもそこに挑戦し、無人店舗の運営・運用のリーディングカンパニーになればと思っています。現状の無人店舗は盗難の問題などが発生していますが、これから先は、自販機が入っているテナントにセキュリティがしっかりかけられるようになり、そこで自動決済などが推進されてくると、盗もうとしても盗めないし、会員しか入れないような仕組みも生まれてくるでしょう。こうしたことを含め、トータル的に無人店舗の運営・運用を提案できれば、飲食店さんは人件費の問題も含めてかなりシビアな状態ですので、食品ロスの問題なども全面的に解決する形づくりができればと思っています。



「健康にこだわったどら焼きを味わって」と話す入江通泰さん＝武雄市のどら焼き総本舗一蓮堂



自販機の商品は2個セットからで開運おみくじがついている

選ぶ楽しみ 約20種のシフォン

たけおしふおん pas a' pas パザパ

せっかく武雄まで来たので、もう一つ行きたいと思い、入江さんに「近くにお勧めはないですか？」と尋ねたところ、同じ道沿いで武雄温泉駅方向に100mほど行った道向かいにあるたけおしふおん「pas a' pas（パザパ）」を教えてくださいました。

土曜日の午後2時ごろ、本当に偶然だったのですが、歩いて行くとお店の方がちょうど商品を補充されていました。お店はオープン8年目なので一蓮堂さんより少し先輩です。「自販機をつけたのは2021年5月でした」と代表の徳永洋平さん（46）。ご夫婦で不動産産社を営まれており、お店はずっと金曜土曜だけの営業。こちらも常連さんからの声がかきかきでした。「毎日開けて」という要望をいただいたいました」と徳永さん。コロナ禍で対面販売が難しくなっていた時期でもあり、自販機の会社にお問い合わせし、思い切って設置したそうです。

「いつでも買に行けるようになった」と自販機への反応は上々です。「夜中、朝方でも買いに來れています。車なら家着やパジャマのままでもいいからでしょうが」。なるほど、自販機ならそういう良さもあるなと思います。さらに「男性も多いんですよ。ひょっとしたら、お店に入るのはヤイがつか（佐賀弁で恥づかしいの意）のかもしれないですね」とも。思わぬ効果を実感しています。

お店では20種類前後のシフォンケーキを提供。クッキー、ロールケーキもあります。



佐賀市から車で1時間ほど。最初に訪れたのは、武雄市の九州ひぜん信用金庫武雄本店前にある「どら焼き総本舗 武雄一蓮堂」です。昨年9月に西九州新幹線「かもめ」の取材でJR武雄温泉駅を訪れた時、「あっ、どら焼きの自販機だ」と確認していたお店です。

代表の入江通泰さん（49）が快く取材に応じてくださいました。お店のオープンは2021年4月。20年ほど前からエステサロンを営営していますが、「通って来られる皆さんにお出でできる（健康にこだわった）お菓子が見当たらない。それなら自分で作る」と思ったのがきっかけだったそうです。北海道産の小豆や健康成分が豊富な卵、ヒマラヤの岩塩など素材にこだわっています。白砂糖は一切使わず、きび砂糖を使っています。

エステの仕事の関係もあり、お店は最初、土、日曜の限定営業でした。どら焼きが人気を呼び、「お店はいつ開くの?」「平日じゃないと買に行けない」といった声をいただき、月曜を営業日に加えるとともに、21年10月、24時間いつでも買えるように自販機を設置しました。

「うちは特別かもしれないませんが、店舗より自販機の売り上げのほうが大きいんですよ」と入江さん。どら焼きは空気を抜いてパックしているので、2週間ほど日持ちしますが、自販機に満杯に詰めても2、3日で完売する人気ぶりです。

西九州新幹線「かもめ」の開業効果も感じています。最初、面白がって自販機で購入してくださった福岡の方が商品を気に入り、この1年ほどの間に既に4、5回買いに来てくださったとか。自販機では2個セットから販売。黒あん、白あんは2個で330円です。生地に米粉を用いたものは2個440円です。自販機の分には武雄の神社で願掛けをした開運おみくじがついています。外側の生地はしっとりしていて、あんこも程よい甘さでした。



「自販機の導入はお客様に好評です」と話す徳永洋平さん＝武雄市の「pas a' pas」



自販機には通常5種類のシフォンケーキを入れている



マンションの入り口に設置されている九食の自販機
「噂の自販機ハム屋さん」＝佐賀市兵庫北



賞味期限を明示したハム、ソーセージなどがお得な価格でずらりと並び

05

激安のアウトレット品がずらり

「九食」の噂の自販機ハム屋さん（佐賀市など）

「ハム類が充実している自販機がありますよ」。会社の同僚に教えてもらい、ハム製造・販売の「九食」（福岡市南区）が設置している自販機を訪ねました。

九食は鳥栖市に工場があり、佐賀とも深い縁があります。社長の西島一之さんに取材内容を説明したところ、快く協力してくださいました。

西島さんによると、自販機販売を始めたのは6年ほど前からです。最初は折れたソーセージなど、規格外の商品が多かったそうです。たまたま本社のコインランドリー近くにスペースがあり、そこに自販機を置きました。同じ時期にイオンモール福岡でも自販機販売をスタートしました。それがだんだん売れて、最近は数が追いつかなくなってきました。最初500gの袋などで販売していましたが、300g、200gと小分けにし、できるだけ多くのお客様に購入いただけるようにしているそうです。

佐賀市兵庫北のマンションの入り口にある自販機を訪ね、早速購入することにしました。ハム、ソーセージ、ベーコンなど約30種類が並んでいます。最初に300円のソーセージのボタンを押しましたが、よく見ると安いのがいろいろあります。賞味期限は近づいているものの、「一口サイズのベーコン（300g）が150円。ロースハム（200g）は何と100円でした。安さにびっくりです。

以前は卸売り中心でしたが、自前の売り場を持ちたいと考えました。ただ、店舗による出店となると莫大の資金がかかります。それが自販機だと最低限のコストでスタートできます。いまでは北部九州を中心に20カ所ほどに増えています。

「噂の自販機ハム屋さん」で検索すれば、自販機の正確な設置場所が出てきます。自販機の商品価格は卸価格と同じ設定にしているそうです。

03

少量自家焙煎の味と香りを楽しんで

ORIGIN COFFEE オリジンコーヒー（佐賀市）



「自販機には豆と粉の両方を入れています」と語る
下永吉伸一さん＝鳥栖市兵庫南のORIGIN COFFEE



自販機では定番品のオリジンブレンドなどを扱っている

おいしいケーキの後は、おいしい飲物をということ、次に訪れたのはコーヒー豆の少量自家焙煎で知られるORIGIN COFFEE（オリジンコーヒー）です。TSUTAYA兵庫町店の東隣のビル1階にあります。ご主人の下永吉伸一さん（65）に話を伺いました。

2016年8月のオープンで、県内のほぼ全域、福岡からもファンが来られます。自販機は2021年7月に設置。きっかけは常連さんからの「いつも休みやね」との言葉でした。そんなことはないのですが、新型コロナウイルスの長期化で定休を火曜、水曜の2日間にしたこともあり、来客の利便性向上のために決めました。

自販機はすぐる好評です。コロナ下の今は、お店が開いていても自販機で買う方がいらしゃいます。というわけで、ご自身は忙しいまま。例えば年末年始、31日から1月5日まで休みにしましたが、31日、元日、2日と店に来て焙煎をしました。「自販機に満タンに詰めても翌日には空っぽに。お客様あつての商売ですから」と下永吉さん。定休日前の月曜も自販機用の準備のため、夜遅くまで仕事になります。

自販機の中には、豆と粉の両方を入れています。いまはオリジンブレンド（200g 980円）、ブラジルの手摘み完熟（同1200円）、バレンタイン向けのショコラブレンド（同）など5種類。そして、みなさんが特に楽しみにされているのは「何が出るかな？」というボタンです。ご主人がタイミングを見計らってお薦めのものを通常より安い価格で入れられており、すぐに売り切れます。ふだん自分が買わないものに当たるのもいい刺激です。

訪ねた時は、かびている豆（欠点豆）を手作業で丁寧に取り除くハンドピックをされていました。「機械では取れません。うちが一番大事にしているのはここです」と下永吉さん。今回はご主人お薦めのブラジルの手摘み完熟を自販機で購入しました。とても飲みやすく優しい味でした。

06

馬刺し、特大エビフライなど販売

新鳥栖「道の市場」

「自販機は新品なのですが、郷愁を誘うように古ぼけた外観にしている施設に合わせ、わざとエイジング加工でレトロ感を演出しています」と堤さん。馬刺しのほか、頭を取った状態で長さ18cmほどの特大エビフライ、金星佐賀豚使用の光月の餃子、鶏焼売、豚焼売なども扱っています。商品は定期的に入れ替えも行っているの、また、びっくりするような商品が登場するかもしれません。今度近くを訪れた時は特大エビフライか餃子をお土産に買おうと思いました。



「自販機なら閉店後や店休日でも各店自慢の味を楽しめます」とアピールする堤真也さん＝鳥栖市蔵上の新鳥栖「道の市場」



馬刺しは赤身で、赤身独特のとりとした食感が楽しめる

04

窯焼きの本格ナポリピッツアを手軽に

ピッツェリア・ダ・ジーノ（佐賀市）

それから1年余りがたちましたが、手ごたえを感じています。まず便利だと思うのは、購入履歴が確認できることです。お店の開いていない時間、深夜だったり、朝方だったり、いろんな時間帯にお客様が来てくださっていることが分かります。年末年始の4日間、店は休みでしたが、自販機の商品補充のため、毎日お店に通われたそうです。

いま自販機に入れているのはマルゲリータ、クワトロフォルマッジ、サラミのピッツア、ジェノベーゼ、アムールカラーのピッツアの5種類です。いずれも価格は1000円に設定。「メイドイン佐賀で、一枚一枚手作りなのを考えれば安いよ」と声を掛けてくださることもあり、感謝しています。お店としては釣り銭の心配がいらない利点もあります。現金だけでなく、PayPayや交通系など多くのキャッシュレス決済サービスに対応しています。

ダ・ジーノのカラーは赤色ですが、自販機も赤色で目立ちにくいと思ったため、いまは「冷凍ピザ」ののぼり旗を立ててアピールしています。「新型コロナウイルスの影響を受けましたが、自販機が売り上げの落ち込みを補ってくれた部分もあります」と沖津さん。

マルゲリータを購入し、早速家でいただきました。カリッとしているものが好きなので、オーブントースターで少し長めに焼きましたが、途中からおいしそうなお味が台所にたち込めました。外はカリッとしていて生地の中はもちもち、しっとりだった。

続いて訪れたのは、窯焼きの本格的なナポリピッツアが味わえるレストラン「ピッツェリア・ダ・ジーノ」（佐賀市神野東）です。代表の沖津健さん（54）に話を伺いました。

お店の開店は2013年で、少しずつファンを増やしてきました。ただ、ここ数年頭を悩まされたのは、やはり新型コロナウイルスです。来店にはどうしても影響があり、そのころ知ったのがピザの冷凍自販機でした。「これだ」と思い、先行して導入している横浜市のお店に通い、泊まり込みで技術を学んだそうです。自販機についても、ただ円形の大きなピッツアが入るように改良してもらい、2021年11月、店頭に設置しました。



「窯焼きの本格ナポリピッツアを手軽に味わえます」と語る
沖津健さん＝佐賀市神野東の「ピッツェリア・ダ・ジーノ」



定番のマルゲリータ。生地の中はもちもち、しっとりだった

07

新幹線で食べたい絶品かまぼこ

JR長崎駅 新幹線改札口前 杉永蒲鉾



新幹線改札口の真正面にある杉永蒲鉾の自販機。
約30種類のかまぼこなどを扱っている＝JR長崎駅



人気商品の「ねこかま」

いろいろ自販機を訪ね歩いていて、昨年9月に西九州新幹線でJR長崎駅に行った時のことを思い出しました。「あつ、そうだ。かまぼこがあった」。新幹線改札口の真正面に、かまぼこ専門の大きな自販機があったのです。設置しているのは、長崎伝統のかまぼこを製造・販売している「杉永蒲鉾」（長崎市）です。電話連絡したところ、ご担当の山口雅也さんに話を伺うことができました。

自販機の中には、同社自慢のかまぼこ、てんぷら、ユニークなところでは、お魚ステーキなど約30種類が入っています。改札口から出てきて「あれっ、何？」と関心を持ってくだる観光客やビジネスマンも多いそうです。

観光客に人気なのは「おつまみセット」（1パック1000円）。「長崎伝統の揚げかまぼこや、てんぷらなど『代表選手』が一式そろっています」と山口さん。それからいま一番売れているのは、かわいさ満点の「ねこかま」だそうです。ねこの頭の形をしたものが6枚入っていて、子どもさんのお弁当のおかずにも最適だとか。「新幹線開業で関心を集め、売り上げも上々」とのことです。

実は、自販機のほか、長崎駅構内のお土産コーナー「長崎街道かもめ市場」の中に杉永蒲鉾「喜味富」の直営店が入っています。昨年9月は、そこで出来立ての揚げかまぼこを5種類ぐらい購入したのですが、大変おいしかったことを覚えています。

今回は締め切り間近で長崎に行く時間をとるのが難しく、山口さんにきれいな写真を送ってもらいました。長崎ー武雄温泉の西九州新幹線の乗車時間は30分ほど。それほど長くはありませんが、快適な乗り心地の新幹線でビールをグイッとやりながら、杉永さんの人気のかまぼこを味わいたいとあらためて思いました。エリアを少し広げて、北部九州おもしろ自販機の旅というのも悪くありません。

【取材を終えて】 いっぱいおもしろ自販機を回ったかったのですが、ひとりで1週間回れるのは、このぐらいが限界でした。途中、ある取材先の人には「また回ればいいじゃないですか」とアドバイスされました。あと、高性能なものばかり追っていると、古いものもほしくなるのが人情というものです。自分が子どもだった50年ほど前、自販機コーナーでは、数分間でプラスチック容器に

入った熱々のうどんが出てくる自販機が人気を集めていました。最近、県内ではまったく見かけなくなりました。自販機ですが、テレビ番組で取り上げられたり、インターネットでも特集記事など見かけます。どうも近くでは山口県や広島県に残っているようです。少々無謀な気もしますが、昭和レトロのうどん自販機などを巡る第二弾もやってみたいなと思っています。

01 どら焼き総本舗 武雄一蓮堂

住所／武雄市武雄町富岡 375
電話／090-3079-0103
HP／ichirendou.com

02 たけおしふぉん pas a' pas

住所／武雄市武雄町富岡 8541
電話／0954-33-0081
Instagram／takeochiffon_pas_a_pas

03 ORIGIN COFFEE

住所／佐賀市兵庫南 4-12-10-103
電話／0952-37-9188
HP／origincoffee.jp

04 ピッツェリア・ダ・ジーノ

住所／佐賀市神野東 3-7-13
電話／0952-30-8955
HP／pizzeria-da-gino.com

05 「九食」の噂の自販機ハム屋さん

九食
住所／福岡市南区大楠 1-24-4
HP／ehamq.com

06 新鳥栖「道の市場」

住所／鳥栖市蔵上 4-120
電話／0942-50-9997
Instagram／michi_ichiba

07 杉永蒲鉾

住所／長崎市幸町 6-18
HP／suginaga.co.jp