

も事実です。

では、中古品販売のリサイクルビジネスとして見てみると、事業所数の数は過去 10 年間で約 2 倍と着実に伸びてきております。この背景には環境問題への意識の高まりと、日本人古来の「もったいない」の発想が大きく、また、質屋が主体であったリサイクルショップの分野に、フランチャイズ・チェーンの明るいイメージが、以前の暗いイメージを払拭し、利用者に店舗を利用させやすくしていると考えられます。

リサイクルビジネスを経営する側から見てみると、この業態は粗利益率が高い商売です。商品の買い取りから修理修繕、陳列、販売までの全ての工程を店舗で実施する為、新品を扱う小売業以上に付加価値を高められる特徴があります。ただし、商品の目利きに長年の経験が必要となるので、買取・販売価格の設定をどのようにするかがフランチャイズ本部のノウハウとなってきます。また、本来リサイクルビジネスは自店買取が生命線であるということを忘れてはいけません。中古品を持ち込んだお客様が自店で商品を買ってくれる「循環型ビジネス」を続けられることが重要です。買取価格を低く設定しすぎると循環が止まってしまい、本部供給品に頼る事になりますのでご注意ください。

現在、リサイクルビジネスは下記のような業態に別れてきています。

- 1) リサイクルショップ
 - 2) 金券ショップ
 - 3) インターネットオークション（古物競り斡旋業）
 - 4) 質屋
 - 5) レンタルショーケース（古物の委託販売）
 - 6) 再使用（工業製品などの寿命をのばし再使用する）
- 等・・・

リサイクルビジネスを始めるには古物営業法に則り許可を得る必要があります。古物営業法では下記に分類されています。

- 1、美術品類（書画、彫刻、工芸品等）→ 古美術商、リサイクルショップ、
- 2、古書店など衣類（和服類、洋服類、その他の衣料品）→ リサイクルショップなど
- 3、時計・宝飾品類（眼鏡、宝石類、装身具類、貴金属類等）→ リサイクルショップ、いわゆるブランド物なら質屋など
- 4、自動車（その部分品を含む。）→ 中古車販売店
- 5、自動二輪車及び原動機付自転車（これらの部分品を含む。）→ 中古オートバイ販売店
- 6、自転車類（その部分品を含む。）→ リサイクルショップなど
- 7、写真機類（写真機、光学器等）→ 一部個人経営のカメラ店、リサイクルショップなど
- 8、事務機器類（レジスター、タイプライター、計算機、謄写機、ワードプロセッサ、ファクシミリ装置、事務用電子計算機等）→リース会社、中古 OA 機器販売店など
- 9、機械工具類（電機類、工作機械、土木機械、化学機械、工具等）→リサイクルショップ、リース会社（主に計測器、高額な機械関係）など
- 10、道具類（家具、什器、運動用具、楽器、磁気記録媒体、蓄音機用レコード、磁気的方法または光学的方法により音、影像又はプログラムを記録した物等）→リサイクルショップ、中古 AV・ゲームソフト店など
- 11、皮革・ゴム製品類（カバン、靴等）→いわゆるブランド物なら質屋
- 12、書籍→古書店
- 13、金券類（商品券、乗車券及び郵便切手並びに古物営業法施行令（平成七年政令第 三百二十六号第一条 各号に規定する証票その他の物をいう。）→金券ショップ

前回に続き、今回も「ケンタッキー・フライド・チキン」の創業者である「カーネル・ハーランド・サンダース」の続編をお届けします。

【ケンタッキー・フライド・チキン】(3)

(2) カーネルの商品開発

〈1〉 圧力釜によるフライド・チキンの製造

従来の「サンダース・カフェ」の伝統的なフライド・チキンは、誰もが味を賞賛していました。その料理法は、鉄の厚い釜にオイルをほんの少しで、底から8分の1ほどで、そこに卵とミルクとシーズニング・フラワーをまぶした骨付きチキンを入れ、ゆっくり蒸すように揚げていました。問題なのは、揚げるのに30分以上かかってしまうことでした。

そこで、カーネルは圧力釜でフライド・チキンを作ることに没頭し、相当長い時間をかけて、試行錯誤の結果、圧力釜のプレッシャーと調理時間をピッタリかみあわせ、新料理法を完成させたのでした。これによって、たったの7分間でフライド・チキンが揚がるようになりました。これはカーネルが妥協を許さない考え方を生んだもので、オリジナルなフライド・チキンとなったのでした。

〈2〉 11種類のスパイス

1939年、カーネルは7つの国から集めた何十種類ものスパイスの中から、11種類を選び出して、これを配合して秘密のスパイスを完成させました。そして、このスパイスでチキンを味付けし、100%の植物油のショートニングを使い、圧力釜でジューシーに仕上げたフライド・チキンが誕生しました。

スパイスというのは、熱帯、亜熱帯、温帯地方に産する芳香性植物の根や樹皮、種子を乾燥させたもので、古来料理をおいしくしてくれる植物として重宝されました。ヨーロッパの歴史を見ると、新大陸の発見や植民地を巡る諸国の戦争は、スパイスを求めたというものだったほどです。

70種類にもおよぶスパイスは、それぞれ香りと味の特徴があります。基本的な働きは矯臭作用（くさみけし）、賦香作用（においづけ）、辛味作用（からみづけ）、着色作用（いろづけ）の4つですが、使用方法によっては料理を台無しにしてしまう可能性があります。しかし、何種類かのスパイスをブレンドして使うと、熟成効果が出てより深いものをつくりあげていくのです。

カーネルの11種類のスパイスは、この特徴を生かしたもので、「KFC」のノウハウの一つとして世界中から親しまれています。この「KFC」のスパイスは、アメリカの本社で調合されたものを各国に送るものですが、秘中の秘とされていて、このキーパーツを知る人は、アメリカの本社でも数人です。その工場に入るのには、その数人が鍵を一緒に穴に差し込まないと開かない仕組みになっているほどの厳重さです。

〈3〉 「QSC」の基本コンセプト

カーネルは、料理の「質 (Quality : Q)」に自信をもっていました。このスパイスと圧力釜によってさらに磨きをかけ、さらに料理と同じように「サービス (Service : S)」と「清潔感 (Cleanliness : C)」にもこだわり、気を配りました。これはまさしく、フードサービスの基本のコンセプトである「QSC」を完成させたのでした。

《 セ ミ ナ ー 案 内 》

弊研究所所長内川昭比古が講演する各セミナーをご案内致します。弊研究所所長の内川昭比古は経済産業省が国家として公認している唯一のフランチャイズ業界の総本山である社団法人日本フランチャイズ・チェーン協会の会員サービス部長を兼務致しております。

1. リクルート アントレフェア in 東京 「有望フランチャイズ・チェーン大研究」

日 時 4月19日 土曜日 15時15分～16時

講 師 株式会社 日本フランチャイズ総合研究所
代表取締役所長 内川 昭比古

会 場 東京ビッグサイト西3ホール

セミナー内容 フランチャイズ・チェーンの基礎知識から、有望フランチャイズの見分け方、フランチャイズ本部と上手に付き合う方法など、専門家ならではのチェックポイントを公開。また、弊社のフランチャイズ加盟サポートシステムをご紹介します。

参加費 無 料

お問い合わせ先 リクルート・アントレ FC&独立開業フェア 事務局
<http://entre.yahoo.co.jp/info/fair/index.html>

2. 「フランチャイズ・ビジネス本部構築・再構築セミナー」

日 時 4月24日 木曜日 13時30分～17時30分

講 師 株式会社 日本フランチャイズ総合研究所
代表取締役所長 内川 昭比古

会 場 日本フランチャイズ総合研究所 5F会議室

セミナー内容 フランチャイズ・チェーンの本部機能再構築をご検討されている方、フランチャイズ・ビジネスを構築中の方に、フランチャイズ・ビジネスの基礎知識から、構築ステップ、加盟店開発戦略まで、フランチャイズ・ビジネス本部構築について講義いたします。

参加費 24,000円

お問合せ先 日本フランチャイズ総合研究所
<http://www.the-franchise.co.jp>

現実の社会は緊張の連続で、物事はものすごいスピードで動いています。忙しいは文字通り心を亡くします。一人の人間として「春眠暁を覚えず」を味わい、「ひねもすのたりのたり」と一日を過ごせる心の余裕をもっておきたいものです。

くれぐれもご自愛の程。

※ このメールは以下の皆様に配信させて頂いております。

- ・ 弊社コンサルタントが名刺交換をさせて頂いた方。
- ・ 日本フランチャイズ総合研究所にお問い合わせをいただいた方

※ ご意見、ご要望、ご質問は下記アドレスまでご連絡ください。
尚、配信停止をご希望される場合も、下記までご連絡ください。

Mail to: franchise-news@the-franchise.co.jp

発行者：株式会社 日本フランチャイズ総合研究所

代表取締役所長 内川 昭比古

〒102-0083

東京都千代田区麴町4-4 麴町シャインビル2F

TEL 03-3511-3755 (代)

FAX 03-3511-3754

<http://www.the-franchise.co.jp>

Mail to: franchise-news@the-franchise.co.jp