

2018年 春 東芝ストアー販促情報便！

発行日：2018年2月1日

東芝会事務局
 <東芝コンシューママーケティング(株)
 地域店営業部内>

2018年ヒット予測まとめ

気になる2018年の動向、ヒット商品の予測を日経トレンディの情報をもとにまとめました。

今年も大注目のAI家電！

2018年ヒット予測1位に輝いた「ノールックAI家電」。昨年に引き続きAI家電がトップ1になりました。特に注目は、1つの本体から複数のAIを呼び出せるようにすることで、あたかも専門家に尋ねたように料理や音楽などの事柄が検索できる「マルチAI」を搭載していること、また今後スピーカーは、1家に1台から1人1台が一般的になり子供部屋で子供を起こしたい時もスピーカーを指定すれば子供部屋だけアラーム音を鳴らせるような便利な暮らしが実現するということです。



新発想の通販や店舗が登場！

2018年ヒット予測2位に選ばれた「熱狂ライブコマース」。「現物が見れない」、「説明がきただけではよくわからない」といったネット通販の弱点ともいえる買い手側の不安を、売り手と直接会話することで解消し、購入してもらう新たな通販のしくみが「ライブコマース」。現在市場規模が15兆円と言われているネット通販の新たなスタンダードになるのではないかとされているそうです。
 3位に選ばれた「疲労回復ジム」は、当日の身体の調子に合わせて鍛えるのか、疲労回復を行うのかを最初にチェックし、疲れが溜まっていると診断されれば疲労回復専門フロアでストレッチやマッサージなどを行うことができるフィットネスジム。今まで運動をしなかった97%の現役世代を取り込む可能性のある、新発想のジムとして話題を呼んでいます。
 他にも、4位にランクインしている「日本流グローサリント」のような、グロサリーストア（食料品店）とレストランを融合した欧米で注目されている業態が日本でも増加傾向にあるなど、現代人のライフスタイルに合わせて便利な、新しい発想の店舗が期待されています。

2018年ヒット予測ランキング

- 1位 マルチ AI スピーカー
- 2位 熱狂ライブコマース
- 3位 疲労回復ジム
- 4位 日本流グローサリント
- 5位 ハイドロ銀チタン
- 6位 UMAMI 家電
- 7位 走って戦うジュニアシューズ
- 8位 遠近「スイッチ」メガネ
- 9位 即席パーフェクトヌードル
- 10位 みな得フードシェアリング

疲労回復 専用ジム



参考：日経トレンディ 2017年12月号より

東芝商品情報

お米のおいしさを知りつくす五ツ星マイスターが各地のお米を実食。「合わせ炊き」の実力を絶賛！

粒が本当に大きく、ふっくら炊けている。これだけでこもそうですね。

透明感があってつやつや。のどろろが良く、さわやかなお米の香りが好きです。

地方のごはんのお供、だしの

地方のごはんのお供、粒の太さ

（北海道産ゆめぴりかの特徴）
 粘りが強く、もちもちとした食感と特徴的な甘さをあわせ持つ。食べ飽きない味。

（山形県産つや姫の特徴）
 滑り滑らかな白米とつや、豊かな香りが特徴。バランスの良いお米と甘さが魅力。

五ツ星マイスターに当社製品で炊いたごはんを試食していただきました。（※コメントはすべて個人の感想です。）
 RC-10ZWLは当社が提案してきた“お米本来のおいしさ”にこだわり、炊飯時に圧力かける「圧力可変コントロール」、伝統ある羽釜にならった丸底の内釜と、釜の内部を真空状態にし、お米にすばやく芯まで吸水する「真空αテクノロジー」で炊き上げることで、ごはんの甘みと粘りをしっかり引き出す『合わせ炊き』を採用しています。
 お気に入りのお米を、お好みの食感で炊き分ける「かまど名人コース」は「しゃっきり」から「もちもち」までの食感炊き分け幅を、従来機種種の9通りから11通りに拡大しました。毎日食べているお米をよりいっそうお楽しみいただけます。

香りがガツンときます。お米のポテンシャルを引き出し、甘みに深みがある。

地方のごはんのお供、粒の太さ

（熊本県産コシヒカリ「とほのか」の特徴）
 強い香りと粘りが特徴。香りがつややかで、炊き上がりの美しいお米。

（新潟県北魚沼産コシヒカリの特徴）
 私がそっくりで、もちもちした食感。甘み、粘りが強く冷めてもおいしい。

ほぐれ感がすくいくい。弾力があり、しゃっきりとした甘みが残ります。

地方のごはんのお供、粒の太さ

（高知県産「土佐 天空の郷にこまる」の特徴）
 粒ぞろいが良く、ふっくらと炊き上がる。もちもちの食感と粘り、甘みがある。

（福岡県産めし及ひのひりの特徴）
 つややかな光沢のある炊き上がりで、適度な粘りと甘みがあるお米。



一粒一粒がふっくらしていて申し分のない食感。ふんわりとした良い香りが幸せな気分してくれます。

中までつやつや、ふっくら。口の中に入れるとおいしい具合にほぐれ、ごはん特有の甘さが強烈。

地方のごはんのお供、粒の太さ

（鳥取県産きぬむすめの特徴）
 香りが良く、コシ、つやがあり粒が大きい。どんなおかずにも合う。

（徳島県産正し100周年お米の特徴）
 白くみずみずしい味わい。ほどよい粘りでくせがなく、食べ飽きない味。