

T-SITE Lifestyle

| Top | Store | Event | Magazine | Table | Interior | Life Trend | Archives |

「Amazon Go（アマゾンゴー）」以外にもある、話題のアメリカの無人店。未来のファストフードのカタチ

2017.4.16 (日) 07:00

[Share](#)

アメリカでは、シアトルに今年オープン予定の、レジなし無人コンビニ「Amazon Go（アマゾンゴー）」が話題になっているが、ニューヨークでも昨年暮れから今年初めにかけて、無人ファストフード2店が連続オープンし、ランチタイムを中心にぎわいを見せている。

健康で環境に優しいファストフード

店の名前は「eatsa（イーツア）」。サンフランシスコ発で、2015年に第1号店がオープンするや否や「未来のレストラン」として話題をかっさらった。

ライフスタイル記事を検索

Access Ranking [> More](#)



- 1** 日本最大級ビアガーデン「ヒビヤガーデン2018」日比谷公園で5月18日から開催

- 2** ミニチュアアーティスト田中智の個展、銀座で4月27日から。指先サイズの世界にときめく

- 3** スヌーピーをテーマにした「PEANUTS HOTEL（ピーナッツ ホテル）」神戸に2018年夏オープン

- 4** 漫画『スラムダンク』新装再編版が6月1日より刊行開始！井上雄彦がカバーイラスト描き下ろし

- 5** 花火×音楽のエンタメショー「STAR ISLAND 2018」、お台場で5月26日開催



Event [> More](#)



代官山 蔦屋書店

【イベント】『みちのきち 私の一冊』刊行記念連続講義 小島慶子トークイベント



ニューヨークの3アベニュー店。

アメリカの大都市圏を中心に高まっている健康志向に合わせ、同店では栄養価の高いスーパーフードとして知られるボリビア産キヌアをベースに、近郊農家でとれたたっぷりの新鮮野菜など、オールベジタリアンのサラダボウルを提供している。コンポスト用の容器を利用するなど、健康と環境に配慮していることも注目されている。

レジ係やサーバーがないお店

人がいないのに注文は？支払いは？やり方はいたって簡単だ。ズラリと並ぶタブレットのオーダースクリーンでまずはクレジットカードをスワイプし、スクリーン上でキヌアや野菜の種類を選んでいく。自分好みにカスタムメイドできる「ビルド・ユア・オウン」用に食材は全部で78種類あり、固定メニューも10種類用意されている（固定ボウルは、すべて6.95ドル）。



ニューヨークの3アベニュー店。現在は西海岸と東海岸で全7店舗を展開中。

イタリア、中近東、ハワイ、アジア、日本など味のテーマもさまざま。好きなものを選んだら、最後に「オーダー完了」をセレクト。2~3分で奥のガラスケースにオーダーしたものが入れられる。自分の名前が表示された扉を指で2回軽くたたくと扉が開き、商品が受け取れる仕組みだ。

湘南T-SITE

2018年5月 イベント一覧



代官山 蔦屋書店

【イベント】コーヒーカルチャーマガジン Standart vol.5 発売記念トークイベント



代官山 蔦屋書店

【イベント】SPECIAL Collaboration Night Standart日本版ディレクター 室本 和寿×...



枚方 T-SITE

【イベント】Music-Site hirakata ライブ



Store

代官山 T-SITE

湘南 T-SITE

柏の葉 T-SITE

枚方 T-SITE

広島 T-SITE

二子玉川 蔦屋家電

銀座 蔦屋書店

中目黒 蔦屋書店

浦和 蔦屋書店

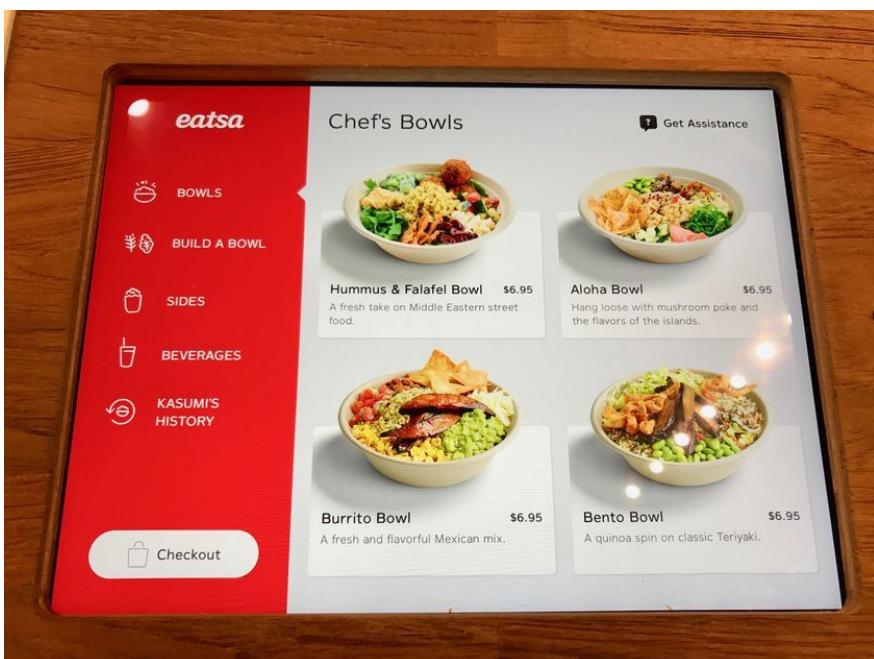
梅田 蔦屋書店

京都岡崎 蔦屋書店

六本松 蔦屋書店



中身の見えるコインロッカーのようなガラスケース。ここで商品を受け取る。



注文用のオーダースクリーン。タブレット上で選んでいく（各メニューに、カロリーやたんぱく質、糖質、脂質などの栄養素表示付き）。

おいしくてスピーディー！毎日食べても飽きない

ボウルは新鮮で、一度で食べられないほどボリュームたっぷり。味も濃すぎず薄すぎず、申し分なし。スピードが命のランチタイムは、周囲のビジネスマンで混雑するほどだったが、どの顧客も長蛇の列に並ぶことなく、すぐに商品を受け取れて満足そうだった。

函館 蔦屋書店

蔦屋書店 多賀城市立図書館

TSUTAYA TOKYO ROPPONGI

SNS / RSS

Facebook



このページに「いいね！」登録する

友達2人が「いいね！」しました

T-SITE Lifestyle T-SITE News 5 hours ago

『しろくまちゃんのほっとけーき』が食べられる！

TOP.TSITE.JP

T-SITE Lifestyle tsite_lifestyle



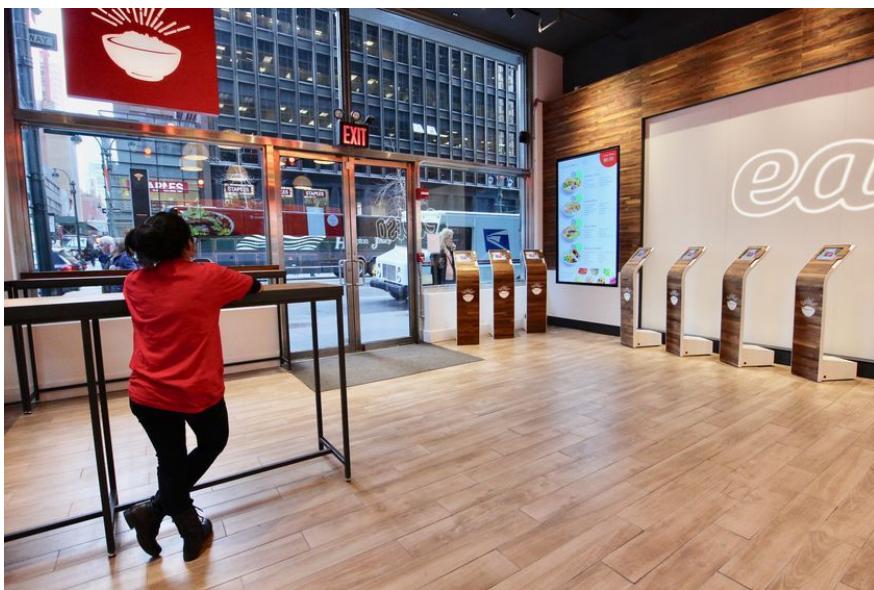
T-SITE LIFESTYLE (RSS)

シェア



メキシコのブリトーがテーマの「Burrito Bowl（ブリトーボウル）」（6.95ドル）。どのボウルも600キロカロリー以下と、かなりヘルシー。

ちなみに「無人店」と言えども、全く店員がないわけではない。オーダーに手間取ったり、それを注文するか迷っていると、店員がやって来て気軽にアドバイスしてくれる。そして気になる調理場だが、調理をしているのはロボットではなく人間だそうだ。



実はお店の人、います。

ちなみにアプリを使って事前にオーダーすれば、指定した時間に商品がガラスケースに入れられる。もっと時間短縮したい場合は、アプリ利用が良さそう。

アメリカの大都市圏では、マズい、健康に悪い、遅い、料金が高い...と数々のレッテルを貼られることがあるファストフードだが、イーツアのような安くておいしく、よりスピーディーでより健康的で、環境に優しいコンセプトのファストフード店が今後増えていくだろう。アメリカの都市圏を訪れる機会があれば、ぜひイーツアを訪れ、未来のファストフード店を実感してみてほしい。

(文・写真：安部かすみ from ニューヨーク)

Eatsa

■取材国：アメリカ

安部かすみ（あべ・かすみ）

2002年に渡米し、在ニューヨークの新聞社でのシニアエディター職を経て、2014年からフリーの編集者、ライターに。ニューヨークから食やエンタメ、テック系などのトレンドを発信中。編集者歴は日米で20年。

[HP](#)[Global Press](#)[Blog](#)[Twitter](#)**フォトギャラリー**[> More](#)**関連タグ**
[Amazon Go](#) [Global Lifestyle](#) [eatsa](#) [ニューヨーク](#) [NY](#) [アメリカ](#) [イーツア](#) [ファストフード](#)
ファーストフード・ネイション

エリック・シュローサーのベストセラー・ノンフィクション『ファーストフードが世界を食いつくす』を基に、「安くお手軽な食事」を支えているファーストフード業界の舞台裏の仕組みをドラマ仕立てで描いた社会派群像劇。監督は「スクール・オブ・ロック」「ビフォア・サンセット」のリチャード・リンクレイター。売り上げ好調のバーガー・チェーン“ミッキーズ”的マーケティング部長ドンは、社長からある内部調査を命じられる。それは、同社のパテから多量の糞便性大腸菌が検出されたため、事実が公になる前に原因を突き止めろ、というもの。さっそくコロラドの工場へと向かうドンだったが…。

[作品詳細・レビューを見る](#)**ファーストフード・ファストウーマン**

マンハッタンのダイナー・カフェでウェイトレスとして働くベラ。35歳の誕生日を控えた彼女は、舞台演出家と10年以上不倫を続けているが、最近は倦怠期の真っ只中。母親からはお見合いをすすめられ紹介された作家志望の青年、ブルノとの新しい恋に希望を託していた。そんなある日、彼女は暴漢に襲われている老婦人を助けようとして、逆にケガをしてしまう。ところがこの事件が、彼女に人生の転機をもたらす…。束の間の安らぎを求め、多くの人々が集まるマンハッタンのダイナー・カフェ。ここでのウェイトレス、35歳を間に控えたベラの風変わりな日常を描く。主演は「パリのアメリカ人」と称されるアンナ・トムソン。監督・脚本は、私生活でも彼女のパートナーであるアモス・コレック。2000年カンヌ国際映画祭審査員特別賞受賞のラブコメディ。

[作品詳細・レビューを見る](#)**ハンバーガーの世紀**

移民の食べ物だったハンバーガーは、いかにして世界的なファーストフードの王様となったのか?アメリカがもたらす豊かさの象徴としてノスタルジックな思いを喚起させる一方で、画一的で非人間的な資本主義の負の部分の象徴ともいわれるハンバーガー。標準化を追求したホワイト・キャッスルという元祖ハンバーガー・チェーンの誕生から、フランチャ