

患者様★満足度 No.1 を実現する歯科経営のヒント

技工所スリービー・ラボラトリーズが毎月お届けするニュースレター

No.111

保険 CAD/CAM HB冠 アップグレード

CAD/CAM HB冠のレジンブロック材料変更のお知らせです。弊社では2014年にCAD/CAM HB冠が保険適用されてから、材料の進化にあわせて最適な商品を選択してきました。現在は、色調によってYAMAKIN製とペントロンジャパン製を使い分けていましたが、この度すべてデンケン・ハイデンタル製に変更します。

今回の材料変更によって曲げ強度が最大35%も高くなるので、破折に対して強くなります。また、レジンの強度はドライ状態より吸水状態の方が低下するのですが、前歯・小臼歯部では従来よりも吸水量が大幅に少なくなります。そのためより壊れにくくなったといえます。吸水量が少ないと変色もしにくくなるので、審美性が良くなるというメリットもあります。色調に関しては、大臼歯部でA1を選択できるようになりました。

新材料への移行は今月末ごろを予定しておりますので、ぜひご利用ください。

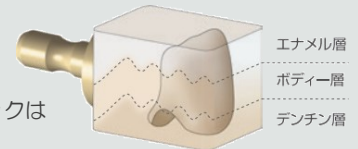
記事：宮岡

曲げ強度 最大35% アップ

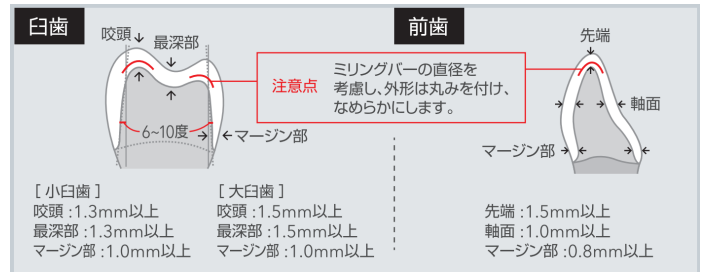
■進化した3層構造のグラデーション

各層をランダムに波状に重ねることで、光を複雑に屈折させます。これにより、境目のない自然なグラデーションを表現します。

※3層構造のレジンブロックは前歯部のみ対応



■支台歯形成のポイント



■マージン形成について



■新旧レジンブロック比較

| | 曲げ強度 (MPa) | 吸水量 (μg/mm ³) | 対応シェード |
|-----------------|------------|---------------------------|---|
| 前歯部 (Type-IV) | 200 → 269 | 25 → 18 | A1, A2, A3, A3.5, A4 → A1, A2, A3, A3.5, A4 |
| 小臼歯部 (Type-II) | 200 → 269 | 25 → 17 | A1, A2, A3, A3.5, A4 → A1, A2, A3, A3.5, A4 |
| 大臼歯部 (Type-III) | 270 → 290 | 17 → 18 | A2, A3, A3.5 → A1, A2, A3, A3.5 |

UP

NEW

ビジネス **HIT** アイテム

大吟醸のコクや風味たっぷり 月桂冠の「月桂冠スペシャルフリー」

低アルコールやノンアルコール飲料が順調に売り上げを伸ばし、今やノンアルコールのビールは飲料の定番となっています。そして、2019年の夏に発売され、ヒットを飛ばしているのが日本酒テイストのノンアルコール飲料。大吟醸酒の香りや風味がそのまま、「とてもおいしい」とSNSなどでも話題となっています。アルコールが0%というだけでなく、糖質ゼロという点も体重を気にする人を中心に受け入れられました。

実は2019年に発売されたのは改良版で、初代が発売されたのは2014年。健康上の理由で日本酒が飲め

なくなった層をターゲットに開発したものでした。日本酒好きの人に受けるようにしたため、「日本酒らしい苦味がある」「飲みにくい」と、味の点で評価が分かれ、失敗に終わりました。そこで、開発者はフルーティーな味わいの吟醸酒テイストなら若者や女性にも好まれ、万人受けするだろうと目標を定め、改良。今回のヒットにつながっています。



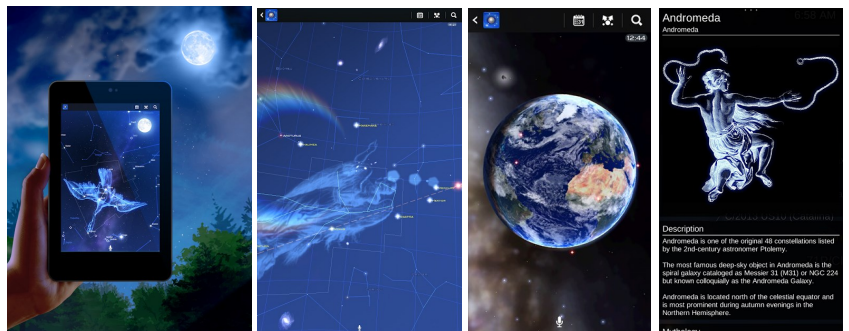
ラインナップは「スペシャルフリー」と「スペシャルフリー辛口」の2種類。透明のびん入りで、大人っぽいシックなラベルも人気の理由です。

Android **デキる人のビジネスアプリ** iPhone

【星座表】(無料)

ふと夜空を見上げたら星が輝いていた。そんなとき、見ている星や星座の名前を知りたくなります。「星座表」はスマートフォンを空にかざすと、向いている方角の星や星座が表示され、解説が見られるというもの。1400万人以上が使っている人気アプリです。表示される星は12万5000種類以上、星座は88種類で、太陽や月のほか、太陽系のすべての惑星が表示されます。

しくみはGPSの技術によるもの。見える星や惑星の位置をリアルタイムで割り出し、場所を正確に示してくれます。魅力は星座のグラフィックがとてもきれいな点。眺めていると、自分だけのプラネタリウムにいるような気分になれます。



自分が見ている星だけでなく、スマートフォンを地面に向ければ、地球の裏側にある空の様子も知ることができます。また、スマホをぐるぐる回転させることで、惑星を360度の角度から眺めることもでき、地面の様子や温度、重力などの情報も表示されます。これまで星や宇宙に興味がなかった人でもこのアプリできっと興味津々となるでしょう。ひとりで楽しむのもよし、家族や友人と一緒に楽しむのもよし。宇宙に思いを馳せていると、自分が抱える悩みなど取るに足らないものだと思えてくるでしょう。

Google Play や iTunes App Store からダウンロードが可能です。

アプリは、アンドロイドのバージョン、iOSによってはご利用になれない場合がありますので事前にご確認ください。

市場の未来予想図

今月のテーマ

スイーツのトレンドは「冷凍」!?

コロナ禍もあり、家でごはんやスイーツを楽しむスタイルが定着しています。利用者が増えているのが冷凍食品のネット販売です。冷凍食品のメリットは消費期限が長い、保存料が少ない、フレッシュな状態を保てるなど。それらに消費者が気づき、家庭用の冷凍食品市場は右肩上がり。ひと昔前は冷凍食品は味がイマイチという印象でしたが、最近では味も遜色のない商品がそろっています。なかでも急成長しているのが、冷凍のスイーツです。冷凍庫に入れておけば食べたいときにすぐに食べられるという手軽さで人気です。

冷凍スイーツで話題となっているのが「CHEESE WONDER」で、誕生させたのは長沼真太郎氏。長沼氏と言えば、ブームにもなったチーズタルト「BAKE」の創業者として知られる人物です。長沼氏は2020年に北海道札幌市に株式会社ユートピアアグリカルチャーを設立。放牧酪農によって作った牛乳、平飼い飼育で産ませた卵など、材料に強いこだわりを持っています。また、北海道大学と協力し、土壌のCO₂の吸収を増やし、酪農による費用を抑えておいしい牛乳を作るといった実験も行っています。

そんなユートピアアグリカルチャーで最初に作られたのがCHEESE WONDER。昨年2月からネット販売がはじまりました。手作業で作られるため販売数が限られ、販売直後に完売。9月からは予約販売のシステムに変更しましたが、1週間で3カ月先まで予約

分が完売し、手に入りにくい商品となっています。

そしてもうひとつ、昨年の10月に販売がスタートした「Nukumel（ヌクメル）」も話題のスイーツ。冷凍状態で届くチーズケーキ



で、食べるときに電子レンジで温めることで完成するというものです。実はこちらも長沼氏が手掛けたスイーツで、販売は同名の「ヌクメル」。代表取締役は佐野和哉氏です。広告会社の営業、ブランドの企画開発、コンサルティング、リサーチなどさまざまな職種を経してきた佐野氏は、幅広い経験があるのが強み。佐野氏と長沼氏がタッグを組み、生み出したのです。

ヌクメル誕生のきっかけは長沼氏が子どものころ、工場で焼き上がったばかりの温かいチーズケーキを食べ、感動したという話がヒントになっています。こだわりは上質な材料だけでなく、容器やパッケージにも。容器は均一に温めることができる陶器を採用。そして、ハイセンスなパッケージに入っています。ヌクメルも同様に、販売直後に完売。毎週日曜りと月曜日の午後9時から予約を受けつけるも、毎回3分で売り切れてしまうという人気ぶりです。

味はもちろん、「上質な素材」「インスタ映えする容器やパッケージ」「特別感を感じられるもの」というのが、スイーツがヒットするポイントとなりそうです。



株式会社 **スリービー・ラボラトリーズ**
Bring, Beauty & Brightness

・提供できるもの：自費補綴物全般

(ジルコニア、プレスセラミック、メタルボンド、インプラント技工、
ハイブリットレジン、金属冠、ファイバーコア、TEKなど)

- ・会社住所 : 東京都新宿区大久保1-2-17 新宿サンエービル
- ・連絡先 : 電話 03-3204-8891 / Fax 03-3204-8895
- ・URL : <http://3b-lab.jp>
- ・E-mail : technician@3b-lab.jp

技工物や技工所でお困りな歯科医院様や先生がいらっしゃいましたら、ぜひお問合せを頂けましたら幸いです。

03-3204-8891
info@3b-lab.jp
担当：島田 勝家



「DX(デジタル変革)」によって効率的に店舗を運営

「DX」は、「テクノロジーが進化し、人々の暮らしをより豊かによりよいものにする」という意味で、「デジタル変革」と訳されています。最近、DXをビジネスにとり入れる事例が増えています。

2018年に経済産業省が「DX推進ガイドライン」を発表し、国を挙げてDXが進められています。具体的には、これまでになかった製品やサービス、ビジネスモデルを作る、プロセスを構成し直し、生産性を向上させたりコストや時間を削減したりする、働き方をよりよくする、企業のあり方を見直すといった内容が、企業が解決すべき課題とされています。

東京都大崎にある焼き鳥店「焼鳥ーPPON」では、個人が持つスマートフォンで注文や会計ができるシステムをとり入れています。客が店に行つて席に着いたら、店のQRコー

ドをスマートフォンで読みとります。すると、自分のスマートフォンに店の注文画面が表示され、焼き鳥の種類や味つけ、本数などを選択できるようになります。さらに、クレジットカードの情報を入力することで会計も個別に行えるように。客側としては、わざわざ店員を呼ばなくても注文できる点、支払いがスムーズな点がメリットです。

一方、店側にもメリットがあります。注文にかかる人手、レジにかかる人手を減らすことができ、人件費削減につながるのです。業務が効率的になった分、手間や時間が減り、サービスや客との会話にさく時間が増えるという利点があります。

このシステムを開発したのは東京都品川区に本社を置く、ベンチャー企業の「トレタ」。代表の中村仁氏は話します。「人間はもう機械のようなおもてなしをしなくていい。それは機械に任せよう。」

一方、仕込みを外注することで時間や手間を省くアプリもあります。東京都にあるそば店「そばだ屋」は無添加のだしと国産十割りそばの人気店。だしとそばにはこだわりがあるものの、そのほかの具材はアプリを使って外注しています。

大阪市の「シコメルフードテック」が開発・運営する「シコメル」という名前のアプリで、店側がレシピを運営会社に渡し、運営会社は提携する食品工場の中から工場を探します。そして、工場は材料の手配から調理をレシピどおりに行うというしくみ。まるでネットショッピングをするような感覚でアプリで注文し、必要な日に必要な具材が届くという手軽さです。そばだ屋ではこれまで仕込みに数時間かかっていましたが、その分が必要なくなり、余裕が出てきたとか。

「シコメル」は2020年の秋にサービスを開始。導入する店舗が増え、1年で1000以上の飲食店が導入しています。代表の西原直良氏は言います。「スマホひとつで店の運営が軽くなるようにしたい」と。

新型コロナウイルスの影響で、できるだけ接触しないで済むことを望む人が増えたこと、また、飲食店の人手不足を解消したいという要望に合致し、DXが具体化されています。



論語に学ぶ人生の極意

民の仁に於けるや、水火よりも甚だし

【原文】

子曰わく、民の仁に於ける
や、水火よりも甚だし。水火
は吾踏みて死する者を見る。
未だ仁を踏みて死する者を見
ざるなり。

(『論語』衛霊公第十五の三十五)

【意味】

孔子が言った。「民にとって仁は水や火よりも大切なものだ。水や火に踏み込んで死ぬ人もいる。しかし、仁に踏み込んで死んだという人を見たことがない」と。

論語でしばしば登場する、「仁」という言葉。仁とはどんなものか、

論語の中で孔子ははっきりとは語っていません。仁は言葉にするのが難しく、また、限定するとそれにしばられ、正しく実践できないからでしょう。

ここでは、人間が暮らすのに必要な水や火よりも仁が大切であると言っています。水は洪水を起し、火は火事を起すなど、人を傷つけたり死に至らしめることもあり得ます。しかし、仁はどれだけあっても人間を傷つけたり死なせたりするということはないと補足しています。仁はとても重要なもので、もっと求めるべきだといつ孔子からのメッセージと言えます。

さて、仁はひと言では言い表せないものの、「思いやりの心」と

いった意味で使われています。人間生活のすべての基盤とも言えるもので、身につけたいもの。人が人を思う心、そんな仁をみんなが持つてば、よりよい社会になる、そのような社会になることを孔子は望んでいたのです。

子路篇第13の12にも「仁」についてのメッセージが述べられている。「如(も)し王者あらば、必ず世にして後に仁ならん」。訳は「もし徳のある指導者が現れて政治を行ったとしても、仁が国中にいきわたるには一代(30年)はかかるだろう」です。国中の人が仁の心を持つことを孔子が強く望んでいたことがわかります。

