



Kenneth Pechter

KP Bosatsu 代表、プロデューサー  
 ケネス・ペクターさん

1988年カリフォルニア大学大学院工学系研究科修了、2001年東京大学大学院先端学際工学専攻学術博士号取得（専門：イノベーション・マネジメント）。東京大学情報学環助教授、慶応義塾大学経済学部訪問助教授、東京大学コンテンツ人材育成プログラム特任教授などを歴任。02年にビジネス開発事務所KP Bosatsuを設立し、映画やアニメの制作・配給などを手掛ける。

常識をひっくり返すのがイノベーション

実は、「低力者」が有利になる場合があります。それが「イノベーション」が起きるときです。そもそもイノベーションとは何でしょうか。ここではイノベーションを「何か得する変更を起こすこと」と広く定義してみましよう。

例えば、光ファイバー技術を開発したのはガラスメーカーだったにもかかわらず、商品化に成功したのは電線のメーカーでした。異業種の知識によって商品化の壁を突破できたからです。また、パーソナルミュージックプレーヤーの分野で主導権を握ったのは家電メーカーや音響機器メー

例えば、現在の自動車にはタイヤが4つ付いていますが、自動車が発明された当初は、3つのタイヤで走るものなどいろいろなバリエーションがありました。最初に複数のアプローチが試された後、方向性を修正していくことで、現在の自動車に近い1つの方向に絞られてくる。テレビ、パーソナルミュージックプレーヤー、携帯電話なども同じように進化してきました。こうした流れは新しい技術が登場するたびに繰り返されます。

一般的に会社では、よくモットーや理念が掲げられています。なぜなら、過去の成功体験から学んだ「やり方」を社員全員が習得することで、会社は存続してきたからです。特に日本の会社では、4月に入社した新入社員は、まず、その会社ならではの「やり方」を横並びで身に付けます。会社のヒエラルキーの上部には、その「やり方」のエキスパートがいる。「やり方」が分かっているからこそ昇進してきたわけですね。

例えば、私は日本という難しい社会で起業したので、困難に直面することは少なくない。組織に所属したほうが楽なことも多いかもしれませんが、でも「組織の中にいる人には出せないアイデアが私にはあるかもしれない」と信じている。それが私の竜骨になっています。内部の常識にとらわれている人よりも、その常識を知らない人のほうが斬新なアイデアを出すことができます。知識は時に邪魔になります。

シャネルのエイジング ケア「エクストレム コレクション」は、いつまでも輝く女性のキャリアライフを応援します。

な り た い 自 分 を デ ザ イ ン す る

丸の内キャリア塾
 Marunouchi Career Academy

Subject

イノベーションを  
 起こす

丸の内キャリア塾とは、毎月第3火曜日に掲載しているキャリアデザインを考える女性のための実践的学習講座です。毎回1つのテーマを掲げ、キャリアアップに必要な考え方と行動方法について多面的に特集しています。今回のテーマは「イノベーションを起こす」です。イノベーションとは何か、組織の中でイノベーションを起こすにはどうしたらよいかを考えます。

2010  
 DECEMBER  
 LECTURE  
 102

第59回セミナー

「ダメージ・イズ・アドバンテージ」

常識をひっくり返す発想は「ダメージ」から生まれる

組織の中で年次が低い、年が若い、他の人と違った経験をしてきた……など、従来はマイナスにとらえられることが多かった要因こそが、イノベーションを起こす上でプラスに働くことがある。その意味について、KP Bosatsu代表でプロデューサーとして活躍する、ケネス・ペクターさんに語っていただいた。

【今回の講師】

KP Bosatsu 代表、プロデューサー

ケネス・ペクターさん



従来の「やり方」ではイノベーションは生まれにくい

低力者こそ画期的なアイデアが出せるはず

ヨットを思い浮かべてください。ヨットには帆とかじ、竜骨があります（次ページ参照）。ヨットは風を利用して進むので、行きたい方向へ行くためにはきちんとボジショニングを取る必要があります。人生はヨットに似ています。帆とかじは自分が取るアクション。風は経済環境や家族など、自分のキャリアを形成する環境に当たります。また、ヨットの竜骨には風に逆らってでも船体を前に進める役割があります。竜骨は自分の情熱や、やる気など「ハート」に当たるでしょう。ヨットを動かすにはしっかりとした竜骨が欠かせない。人生においても、ハートが弱くなっていると、どんなに風を受けても、頑張っとかじや帆を動かしても、行きたい方向へ進めない。自分自身で竜骨を作ることが大切です。

シャネルのエイジング ケア「エクストレム コレクション」は、いつまでも輝く女性のキャリアライフを応援します。

ULTRA CORRECTION  
 LIFT EYE

まなざしに、美しい緊張感。

ハリをもたらすエイジング ケアから、アイ クリーム誕生

肌に美しいハリと弾力をもたらす、エクストレム コレクション ファーミング。テンション（引っ張る力）＋インテグリティ（形を作る力）の融合「テンセグリティ」に着目。すべてに独自の成分〈エレミ PFA\*〉を配合した、実力のエイジング ケアです。新たに誕生したアイ クリームは目もとに肌のハリと弾力を与え、キメを整えて、くっきりと美しい緊張感をもたらします。

\* シャネル独自の分離抽出プロセスで精製された保湿成分

8月6日(金) 新発売

エクストレム コレクション ファーミング アイ 〈目もと用クリーム〉 15g 10,500円(本体10,000円)



エクストレム コレクション ファーミング 全8アイテム 8,190円(本体7,800円)～17,325円(本体16,500円)

8月6日(金) 新発売 アイ/ナノローション/リップ/マスク  
 セラム/フリュイッド/クリーム/ニュイ クリーム

エクストレム コレクション ファーミングのサンプルをさしあげます。詳しくは、シャネル化粧品コーナーにて。※サンプルのご用意のないアイテムもございます。また、品切れの際はご了承ください。



【第2部】トークショー

「情熱」や「やる気」が  
自らのキャリアを  
切り開く

第2部では、ケネス・ベクターさんと関西大学教授  
の白石真澄さんのトークショーが行われ、日本の  
社会や日本人の考え方について話し合われた。



白石 今日このセミナーでも「日本人はランキングが好き」とおっしゃっていましたが、米国にはランキングはあまりないのでしょうか。

ケネス もちろん米国にもありますが、日本人のほうが同じ新聞、雑誌、テレビ番組などに接していることが多いので、影響を受けやすいのではと思います。

白石 ところで、ケネスさんの経歴は興味深いんですね。

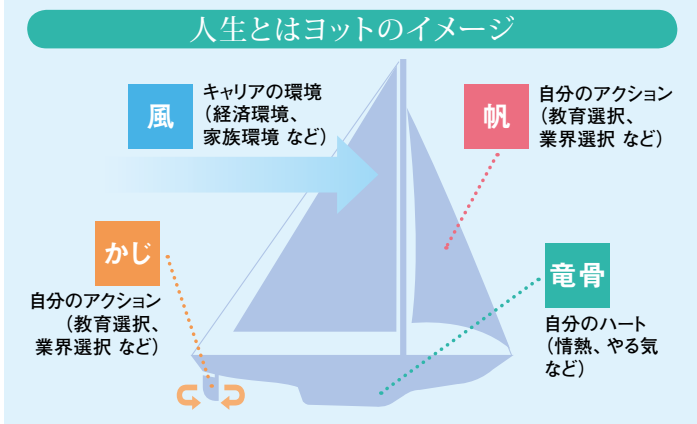
ケネス 東京大学で博士号を取得し、助教を務めていました。が、当時から日本のアニメやゲームなどのコンテンツ業界に興味がありました。それで東大をやめて、映画やアニメの制作・配給などの仕事に挑戦することにしました。「東大のイノベーション・マネジメントの専門家」がなぜ全く方向性の違うアニメの仕事をするのかとよく聞かれますが、自分ではそんなに違う仕事ではないと思っています。なぜなら、この業界は日本企業の中で最もクリエイティブでイノベーターな業界の一つだからです。

白石 ケネスさんは多様な学歴、職歴を経て、いろいろな世界を見てこられたんですね。講演に出てきた「低力者」という言葉は、能力はあるけど、チャンスや教育の機会が与えられていないと理解してもいいのでしょうか。

ケネス それだけではないのです。例えば、国立大学の理学部を卒業してから広告代理店に勤めたら、その理学の研究は必ずしも役に立たないと思います。

白石 ヨットの竜骨は水面からは見えないけれど、なければ前に進めないのですね。

白石 ケネス さらに、ぜひ皆さんに伝えたいのは、情熱ややる気がないと何もできないということなんです。作り方は人それぞれですが、とにかく「竜骨」を作らないといけないんです。（右図参照）



白石 ケネス さらに、ぜひ皆さんに伝えたいのは、情熱ややる気がないと何もできないということなんです。作り方は人それぞれですが、とにかく「竜骨」を作らないといけないんです。（右図参照）

白石 ケネス さらに、ぜひ皆さんに伝えたいのは、情熱ややる気がないと何もできないということなんです。作り方は人それぞれですが、とにかく「竜骨」を作らないといけないんです。（右図参照）

白石 ケネス さらに、ぜひ皆さんに伝えたいのは、情熱ややる気がないと何もできないということなんです。作り方は人それぞれですが、とにかく「竜骨」を作らないといけないんです。（右図参照）

白石 ケネス さらに、ぜひ皆さんに伝えたいのは、情熱ややる気がないと何もできないということなんです。作り方は人それぞれですが、とにかく「竜骨」を作らないといけないんです。（右図参照）

白石 ケネス さらに、ぜひ皆さんに伝えたいのは、情熱ややる気がないと何もできないということなんです。作り方は人それぞれですが、とにかく「竜骨」を作らないといけないんです。（右図参照）

白石 ケネス さらに、ぜひ皆さんに伝えたいのは、情熱ややる気がないと何もできないということなんです。作り方は人それぞれですが、とにかく「竜骨」を作らないといけないんです。（右図参照）

白石 ケネス さらに、ぜひ皆さんに伝えたいのは、情熱ややる気がないと何もできないということなんです。作り方は人それぞれですが、とにかく「竜骨」を作らないといけないんです。（右図参照）

白石 ケネス さらに、ぜひ皆さんに伝えたいのは、情熱ややる気がないと何もできないということなんです。作り方は人それぞれですが、とにかく「竜骨」を作らないといけないんです。（右図参照）

白石 ケネス さらに、ぜひ皆さんに伝えたいのは、情熱ややる気がないと何もできないということなんです。作り方は人それぞれですが、とにかく「竜骨」を作らないといけないんです。（右図参照）

白石 ケネス さらに、ぜひ皆さんに伝えたいのは、情熱ややる気がないと何もできないということなんです。作り方は人それぞれですが、とにかく「竜骨」を作らないといけないんです。（右図参照）

白石 ケネス さらに、ぜひ皆さんに伝えたいのは、情熱ややる気がないと何もできないということなんです。作り方は人それぞれですが、とにかく「竜骨」を作らないといけないんです。（右図参照）

白石 ケネス さらに、ぜひ皆さんに伝えたいのは、情熱ややる気がないと何もできないということなんです。作り方は人それぞれですが、とにかく「竜骨」を作らないといけないんです。（右図参照）

白石 ケネス さらに、ぜひ皆さんに伝えたいのは、情熱ややる気がないと何もできないということなんです。作り方は人それぞれですが、とにかく「竜骨」を作らないといけないんです。（右図参照）

白石 ケネス さらに、ぜひ皆さんに伝えたいのは、情熱ややる気がないと何もできないということなんです。作り方は人それぞれですが、とにかく「竜骨」を作らないといけないんです。（右図参照）

白石 ケネス さらに、ぜひ皆さんに伝えたいのは、情熱ややる気がないと何もできないということなんです。作り方は人それぞれですが、とにかく「竜骨」を作らないといけないんです。（右図参照）

白石 米国のように元々違うことが当たり前で世界と似ていることが当たり前という前提の違うのでしょうか。日本人は相対比較が好きとよくいわれます。みんなが同じ枠の中にいるので、その枠内で違いを認めたいという意識があるのかもしれないですね。

ケネス 日本人も個人を見るとそれぞれ違いますが、社会がまだ完全に変わっておらず、古いスタイルが残っていると思います。

白石 今日このセミナーでも「日本人はランキングが好き」とおっしゃっていましたが、米国にはランキングはあまりないのでしょうか。

ケネス もちろん米国にもありますが、日本人のほうが同じ新聞、雑誌、テレビ番組などに接していることが多いので、影響を受けやすいのではと思います。

白石 ケネス さらに、ぜひ皆さんに伝えたいのは、情熱ややる気がないと何もできないということなんです。作り方は人それぞれですが、とにかく「竜骨」を作らないといけないんです。（右図参照）

白石 ケネス さらに、ぜひ皆さんに伝えたいのは、情熱ややる気がないと何もできないということなんです。作り方は人それぞれですが、とにかく「竜骨」を作らないといけないんです。（右図参照）

白石 ケネス さらに、ぜひ皆さんに伝えたいのは、情熱ややる気がないと何もできないということなんです。作り方は人それぞれですが、とにかく「竜骨」を作らないといけないんです。（右図参照）

白石 ケネス さらに、ぜひ皆さんに伝えたいのは、情熱ややる気がないと何もできないということなんです。作り方は人それぞれですが、とにかく「竜骨」を作らないといけないんです。（右図参照）

白石 ケネス さらに、ぜひ皆さんに伝えたいのは、情熱ややる気がないと何もできないということなんです。作り方は人それぞれですが、とにかく「竜骨」を作らないといけないんです。（右図参照）

白石 ケネス さらに、ぜひ皆さんに伝えたいのは、情熱ややる気がないと何もできないということなんです。作り方は人それぞれですが、とにかく「竜骨」を作らないといけないんです。（右図参照）

白石 ケネス さらに、ぜひ皆さんに伝えたいのは、情熱ややる気がないと何もできないということなんです。作り方は人それぞれですが、とにかく「竜骨」を作らないといけないんです。（右図参照）

白石 ケネス さらに、ぜひ皆さんに伝えたいのは、情熱ややる気がないと何もできないということなんです。作り方は人それぞれですが、とにかく「竜骨」を作らないといけないんです。（右図参照）

白石 ケネス さらに、ぜひ皆さんに伝えたいのは、情熱ややる気がないと何もできないということなんです。作り方は人それぞれですが、とにかく「竜骨」を作らないといけないんです。（右図参照）

白石 ケネス さらに、ぜひ皆さんに伝えたいのは、情熱ややる気がないと何もできないということなんです。作り方は人それぞれですが、とにかく「竜骨」を作らないといけないんです。（右図参照）

白石 ケネス さらに、ぜひ皆さんに伝えたいのは、情熱ややる気がないと何もできないということなんです。作り方は人それぞれですが、とにかく「竜骨」を作らないといけないんです。（右図参照）

白石 ケネス さらに、ぜひ皆さんに伝えたいのは、情熱ややる気がないと何もできないということなんです。作り方は人それぞれですが、とにかく「竜骨」を作らないといけないんです。（右図参照）

白石 ケネス さらに、ぜひ皆さんに伝えたいのは、情熱ややる気がないと何もできないということなんです。作り方は人それぞれですが、とにかく「竜骨」を作らないといけないんです。（右図参照）

白石 ケネス さらに、ぜひ皆さんに伝えたいのは、情熱ややる気がないと何もできないということなんです。作り方は人それぞれですが、とにかく「竜骨」を作らないといけないんです。（右図参照）

白石 ケネス さらに、ぜひ皆さんに伝えたいのは、情熱ややる気がないと何もできないということなんです。作り方は人それぞれですが、とにかく「竜骨」を作らないといけないんです。（右図参照）

グローバルに通用する女性の育成を目指します  
「才色女子セミナー」開催

「キレイ」と「賢い」を武器にビジネスの世界でグローバルに活躍を目指すなら100%オンラインのBBT大学「才色女子セミナー」にぜひご参加ください。「才色女子セミナー」はグローバルに通用するクールな女性の育成とブラッシュアップを目的とするビジネス・ブレイクスルー大学(BBT大学)が提供するセミナーです。

1月セミナー告知  
会場：青山ベルコンズ10F  
日程：1月26日(水) 19:00～21:00  
講師：(株)カミナリ研究所 取締役 北條裕子  
薬用入浴剤「華恋」を30余年にわたり独自の製法で研究開発しています。

2月セミナー告知  
講師：(株)エル・インターナショナル 代表取締役社長 レイコ B.リスター  
日本輸入化粧品協会理事長。在日米商工会議所メンバー  
2001年世界優秀女性起業家賞受賞  
2002年フランス国家功労勲章「シュバリエ」受章。  
※2月セミナーの詳細については、0120-970-021に問い合わせください。

ビジネス・ブレイクスルー大学  
0120-970-021  
(土日祝も電話相談受け付け中)  
〒101-0022 東京都千代田区神田練馬町3番地  
富士ソフトビル19F  
平日 9:00～21:00 土日祝 10:00～18:00

グローバルに通用する女性の育成を目指します  
「才色女子セミナー」開催

「キレイ」と「賢い」を武器にビジネスの世界でグローバルに活躍を目指すなら100%オンラインのBBT大学「才色女子セミナー」にぜひご参加ください。「才色女子セミナー」はグローバルに通用するクールな女性の育成とブラッシュアップを目的とするビジネス・ブレイクスルー大学(BBT大学)が提供するセミナーです。

1月セミナー告知  
会場：青山ベルコンズ10F  
日程：1月26日(水) 19:00～21:00  
講師：(株)カミナリ研究所 取締役 北條裕子  
薬用入浴剤「華恋」を30余年にわたり独自の製法で研究開発しています。

2月セミナー告知  
講師：(株)エル・インターナショナル 代表取締役社長 レイコ B.リスター  
日本輸入化粧品協会理事長。在日米商工会議所メンバー  
2001年世界優秀女性起業家賞受賞  
2002年フランス国家功労勲章「シュバリエ」受章。  
※2月セミナーの詳細については、0120-970-021に問い合わせください。

ビジネス・ブレイクスルー大学  
0120-970-021  
(土日祝も電話相談受け付け中)  
〒101-0022 東京都千代田区神田練馬町3番地  
富士ソフトビル19F  
平日 9:00～21:00 土日祝 10:00～18:00

グローバルに通用する女性の育成を目指します  
「才色女子セミナー」開催

「キレイ」と「賢い」を武器にビジネスの世界でグローバルに活躍を目指すなら100%オンラインのBBT大学「才色女子セミナー」にぜひご参加ください。「才色女子セミナー」はグローバルに通用するクールな女性の育成とブラッシュアップを目的とするビジネス・ブレイクスルー大学(BBT大学)が提供するセミナーです。

1月セミナー告知  
会場：青山ベルコンズ10F  
日程：1月26日(水) 19:00～21:00  
講師：(株)カミナリ研究所 取締役 北條裕子  
薬用入浴剤「華恋」を30余年にわたり独自の製法で研究開発しています。

2月セミナー告知  
講師：(株)エル・インターナショナル 代表取締役社長 レイコ B.リスター  
日本輸入化粧品協会理事長。在日米商工会議所メンバー  
2001年世界優秀女性起業家賞受賞  
2002年フランス国家功労勲章「シュバリエ」受章。  
※2月セミナーの詳細については、0120-970-021に問い合わせください。

ビジネス・ブレイクスルー大学  
0120-970-021  
(土日祝も電話相談受け付け中)  
〒101-0022 東京都千代田区神田練馬町3番地  
富士ソフトビル19F  
平日 9:00～21:00 土日祝 10:00～18:00

グローバルに通用する女性の育成を目指します  
「才色女子セミナー」開催

mila schön  
ミラ・ショーン  
ブルーフォックスファー付き マルチ・ストール



はおらたに実感、ブルーフォックスファーと上質なウール100%がもたらす至福のぬくもり

肌寒い季節に、おしゃれの幅をぐっと広げるニットストール。極上のやわらかさが心地よい、上質なウール100%でフードにもなる独特の仕立てに名門メゾンの美意識が息づいて…毎日のお洋服選びが、もっともっと楽しくなります。

■幅広い着こなしが楽しめる独特の仕立て  
■ファーは贅沢なブルーフォックス ■上質なウール100%  
■なめらかな肌触りと軽い着心地 ■I・E・I社からのみ提供  
■予約限定版 お1人様1点限り ■申込締切日 2011年1月15日

フードとして  
頭からすっぽりとかぶれば、冬の寒さを寄せ付けないフード付きのカーブに。

ストールとして  
ゆったりとはおはれ、優雅な気品漂うストールに。インナー感覚でVネックから毛皮だけ履かせても。

マフラーとして  
さりげなく首元に巻くだけでも、いつもの装いをクラスアップ。

ファアのトリミングが印象的。後ろ姿もいちどんとエレガントです。

ゆったりとカーブを描く独特の仕立て。フードとしても美しいシルエットをキープします。

ミラ・ショーン イタリア・モード界の頂点に立ち、世界のファッションをリードする老舗ブランド。1958年、名門貴族出身のミラ・ショーン・メゾンとしてミラノに創設された。以来、数々の栄誉に輝き、世界のファッションシーンに多大な影響を与え続けている。

仕様 ●材質：本体ウール100%、ファーブルーフォックス ●サイズ(約)：幅40×長さ185cm ●中国製

ミラ・ショーン<ブルーフォックスファー付きマルチ・ストール>  
商品番号 04099-0758-01  
月々4,950円(税込)の4回払い  
分割価格19,800円(税込)実質年率7.50% 一括価格19,500円(税込)  
インターネットでのお申し込み 24時間受付 iei.jp/04099/

お申し込みは今すぐ!! 通話料無料 0120-111-100 早朝6時から夜9時まで 年中無休

ハガキでのお申し込み (宛先) (記入事項)  
右記要領で商品番号・商品名・ご住所(フリガナ)・お名前(フリガナ)・お電話番号(フリガナ)・お申し込みの理由・お申し込みの時期・お申し込みの回数・お申し込みの金額・お申し込みの備考欄に記入してください。

FAXでのお申し込み 24時間受付  
送付先 0120-917-918 年中無休  
FAXでご注文の場合も記入事項を必ず明記してください。

■お届け 申込受付の約2週間後 ■お支払い ■振込(郵便局・コンビニ) ■代金引換 ■クレジットカード ※お申し込み内容によりましては、お支払い方法を変更していただく場合がございます。

■発送手数料 各630円(税込)、各商品を同時に申し込める場合は1,050円(税込) ※返品・交換 商品にご満足いただけない場合は、商品到着後2週間以内にご返送ください。商品不良などに限り、当社が送料を負担します。 ※商品のお申し込みの際にご登録いただいたお客様の個人情報は、商品の発送のほか、カタログやDMの送付、お客様への情報の提供などに使用させていただきます。 ※個人情報のお取り扱いについては、弊社ホームページをご参照ください。

インベリアルエンタープライズ株式会社  
〒116-0014 東京都荒川区東日暮里5丁目7番18号  
アイ・イー・アイ I・E・Iはインベリアルエンタープライズの略称です。  
http://www.iei.co.jp

英連邦ツバル政府 発行  
宇宙戦艦  
誕生35周年  
公式記念貨幣  
特製オルゴールケース入り豪華記念セット  
推薦 ささきささお

①金貨 世界500点限定 額面\$100.00\*  
品位.9999金 直径約39ミリ 1オンス(約31.1グラム)  
商品番号 04302-1-0758-02  
月々14,250円(税込)の20回払い 分割価格285,000円(税込) 一括価格275,000円(税込) 実質年率4.00%

②銀貨 世界2000点限定 額面\$5.00\*  
品位.999銀 直径約60ミリ 5オンス(約155.5グラム)  
商品番号 04302-2-0758-02  
月々6,200円(税込)の10回払い 分割価格62,000円(税込) 一括価格59,800円(税込) 実質年率8.00%

■最高品位の純金・純銀で鑄造 ■完全未使用、無疵のブルーフ品質 ■最新技術による色鮮やかなカラーコイン  
■発行証明書付き ■I・E・I社が独占提供 ■お1人様各1点限り ■申込締切日 2011年1月15日

今から35年前、日本のアニメは大きく進化した…  
壮大なロマンと緻密なメカ描写で今も語り継がれるSFアニメ不朽の名作「宇宙戦艦ヤマト」。その誕生35周年を祝う歴史的な記念貨幣が、英連邦ツバル政府から発行されました。1オンス金貨と5オンス銀貨の2種類で、ともに最高水準の鑄造技術で打刻された完全未使用、無疵のブルーフ品質。地球を救うために宇宙の彼方へ旅立ったヤマトの威容が、鏡のように磨きあげられた純金・純銀に、精緻な梨地のレリーフで刻まれ、おなじみの登場人物がフルカラーで浮かび上がります。発行数は金貨が500点、銀貨が2000点とたいへん希少。今すぐお申し込みください。

お届けする記念貨幣は、透明カプセルに密封されていますので、コインの美しさを保ったまま、お手にとって表裏をじっくりご覧いただけます。

金貨・銀貨とも、表面には英連邦の元首エリザベス2世の肖像が刻まれています。これが実物大

金貨 銀貨

インターネットでのお申し込み 24時間受付 iei.jp/yamato/

©I・E・I 2010/04099

©I・E・I 2010/04302



働く女性の  
マネー講座

弁護士  
伊藤亜紀さん

1972年広島県生まれ。慶応義塾大学法学部卒業後、NHKに入局。退職後、司法試験を受け合格し、2002年に弁護士登録。現在は片岡総合法律事務所で経済ビジネスの法務を担当する。著書に『電子マネー革命』（講談社現代新書）がある。



意外と知らない電子マネーとポイントの違い  
ポイントの「マネー」化で  
境界がより曖昧に

気がつく財布の中にカードがぎっしり。どれが電子マネーでどれがポイントカードか区別がつかない。そんな人も少なくないのではないだろうか。弁護士の伊藤亜紀さんに、電子マネーとポイントについて、知っておくべき知識を解説していただいた。

社会インフラとなった  
電子マネー

今や、生活シーンで広く使われるようになった電子マネーは、SuicaやPASMOなどの「交通機関系」、WAONやnanacoなどの「流通系」、Edyなどの「独立系」に大別できます。

最初に一般向けに実用化された電子マネーはEdyとSuicaで、サービス開始はともに2001年でした。その後07年になって、PASMO、WAON、nanacoといったサービスが加わりました。さらに今年4月には、電子マネーの利用者保護などを定めた資金決済法が施行され、いよいよ電子マネーが社会インフラとして法的に認知されることになりました。

交換や共通化で高まる  
ポイントの利便性

一方、企業や店舗が独自に発行しているのがポイントです。これは支払額に応じて提供される「おまけ」のようなもので、電子マネーとは法的な位置付けが異なります。

	電子マネー	ポイント
形態	カード型、携帯電話一体型、ネット流通型など	発行元によりさまざまなが、カード型が主流
法規制	あり(資金決済法)	なし
利用法	現金をチャージ(※1)。端末のある施設、店などで利用	支払額に応じて蓄積。発行元の店舗などで利用
交換比率	原則として現金と同じ価値	他のポイントや電子マネーとの交換比率は発行元が独自に決定
リスクは?	チャージしたカードや携帯電話の紛失	カード紛失、発行元によるレート切り下げやポイントサービス自体の廃止
その他	チャージ分を現金として送金することが可能(※2)	他のポイントや電子マネー、現金との交換が可能(※3)

※1 事後的に精算するタイプの電子マネーもある  
※2 これができるのは資金決済法が定める「資金移動業者」のみ  
※3 交換の可否、交換レートなどはサービスによって異なる

現状では、利用者保護の在り方など法的に大きく違う電子マネーとポイントですが、ともにデータ化された「おカネ」であることを考えれば、両者が融合していくのは自然な流れなのかもしれません。

イタリアンドルチェがアイスに  
「花畑牧場 カタラーナ  
アイスクリーム」が新発売

「カタラーナ」とは、イタリアの伝統的なドルチェ（デザート）です。花畑牧場では、素材の持ち味を生かし、北海道・十勝産の生乳を100%使用。濃厚なプリン味のアイスクリームに、別添のかりかりとした香ばしいカラメルをふりかけて食べる、新しいタイプのアイスクリームを発売しました。ぜひお召し上がりください。

「花畑牧場 カタラーナアイスクリーム」  
メーカー希望小売価格(税込み) / 330円  
内容量 / 115ml (別添 カラメルチップ2g)  
発売場所 / 花畑牧場 直営店(一部除く)、  
全国の主要コンビニエンスストア 他

●問い合わせ先 / 花畑牧場  
北海道河野郡中札内村元札内東4線311-6  
フリーコール0120-929-187 (10:00~17:00)

※写真はイメージです

Rosetta Stone®  
円高還元キャンペーン実施中!

実用外国語ソフト販売のロゼッタストーン・ジャパンでは、現在お得な円高還元キャンペーン実施中! ネイティブの発音を聞き、実際に自分で口に出して「話す」トレーニングで効果的に会話を身に付けることができる話題のソフト。英語や中国語など全31言語。ホームページまたは、お近くのロゼッタストーン・ストアでは、ロゼッタストーンのユニークなメソッドを無料でお試しください。この機会にぜひ一度体験ください。

●問い合わせ先 / ロゼッタストーン・ジャパン  
URL: www.RosettaStone.co.jp ☎0120-7252-40

NIKKEI丸の内キャリア塾 第60回レギュラーセミナー  
「成果を出せるチームマネジメント」を開催

多くの働く女性がチームリーダーとして、成果を出すためのチームマネジメントに取り組んでいます。今回は、日本の行動科学(分析)の第一人者である、行動科学マネジメント研究所長の石田淳さんをお招きします。チームマネジメントに加え、何かを「続けたい」と考えている方にもヒントが見つかります。

■日時 / 2011年2月22日(火) 18:30開場 19:00 開演  
■会場 / 日経ホール(東京都千代田区大手町1-3-7 日経ビル3F)  
■定員 / 500人(女性限定) ■受講料 / 3,000円

講師 石田 淳さん(行動科学マネジメント研究所所長)  
アメリカの行動分析・行動心理学を基にしたマネジメント手法を日本人に合わせた「行動科学マネジメント」にアレンジし、「3日で営業組織が劇的に変わる行動科学マネジメント」(インフォレスト出版)など著書多数。

詳細・お申し込みは <http://adnet.nikkei.co.jp> をご覧ください。  
※インターネットでお申し込みください。受講料のお支払いを完了された方が定員に達し次第、お申し込みを締め切らせていただきます。

●受講に関するお問い合わせ  
日経スタッフ 丸の内キャリア塾事務局 ☎03-5294-2700  
●内容に関するお問い合わせ  
日本経済新聞社 クロスメディア営業局企画部 ☎03-6256-7533

MyWine CLUB  
直輸入ワインを安く買うなら、  
マイワインクラブ。

詳しくはインターネットで <http://mywineclub.com> ▶ マイワインクラブ コース 検索

携帯で  
今すぐご注文!

MyWine CLUB  
2年連続  
ワイン通販国内売上高  
No.1  
※D&BTS社調べ(2008-2009年度)

メダル受賞ワインだけを  
フランス各地からセレクト

品質の高さ、人気、知名度のどれをとっても他国をリードするフランスワイン。ボルドー地方を筆頭にフランスの様々な銘醸地から、コンクールメダル受賞を果たした逸品だけをお届けします。

フランス各地の  
受賞ワインが  
1本あたり約994円(税込)

低価格で高品質な  
ワインをお届けできる理由  
通常の仕入れ / マイワインクラブの仕入れ  
ワイナリー等  
卸売業者 / マイワインクラブ  
小売店  
お客様

代表的なワインコンクール  
パリ・コンクール  
フランス農業者が主催する権威あるコンクール。130年におよぶ歴史があり、フランス各地から多数のワインが参加。審査は公正取引委員会の監視の下、厳正に行われています。  
アキテス・コンクール  
ボルドーを含むアキテス地方のワインが対象のコンクール。年々出品数は増加し、近年はパリ・コンクールとも肩を並べるほど。審査はソムリエやバイヤーなどワインのプロが行います。

3ヶ月  
1年間お届け  
携帯で  
今すぐご注文!

フランスメダル受賞ワイン3本年間コース 2年  
(ワイン頒布会・年12回コース)  
月々2,980円(税込)  
送料無料  
お申込みいただいた月から、1年間商品をお届けします。  
お届けするワインはすべて、アルコール度数15度未満・容量750mlです。

1月 ランドグラーヌ  
2月 南西地方  
3月 ランドグラーヌ  
4月 ランドグラーヌ  
5月 ボルドー  
6月 ボルドー  
7月 ボルドー  
8月 ランドグラーヌ  
9月 ヴォルトヌ  
10月 ランドグラーヌ  
11月 ランドグラーヌ  
12月 ランドグラーヌ

※輸入商品のため、ヴィンテージ(収穫年度)・商品内容・ラベル柄の変更、月を替えてお届けになる場合がございますので予めご了承ください。

お申込み締切 2011年2月20日(日)

カタログ番号 70057  
申込番号 01

株式会社ベルナ  
〒362-8688 埼玉県上尾市宮本町4番2号

お電話で 0120-559-950  
受付時間 月～土 9時～21時 日・祝日 9時～17時40分  
FAXで 0120-5678-01  
24時間受付 ※FAXでご注文の際はカタログ番号をご記入ください。  
<http://mywineclub.com> 24時間受付  
マイワインクラブ コース 検索

商品のお届け  
毎月20日までのお申込みの場合は当月より、21日以降のお申込みは翌月より商品をお届けします。  
ご注文数に達しない場合は、その月の手配可能数を超えたご注文文に開かず次月よりお届け開始となる場合がございます。  
●初回月のお届けは、月末頃のお届け、2回目以降は中旬から月末までの間でのお届けとなります。  
●一部地域(沖縄および離島・遠隔地)は商品ごとに別途送料月々315円(税込)を申し受けます。

交換・返品について  
万一、商品に不都合があり、交換・返品を希望される場合は必ずお電話にてご連絡ください。  
※交換・返品はお届け後8日以内にご連絡ください。  
※商品の特性上、お客様のご都合による返品はご容赦願います。

お支払い方法  
郵便振込・コンビニ振込  
●お支払いは商品と一緒にお届けする当社専用の振込用紙をご利用の上、商品到着後7日以内に近隣のコンビニエンスストアやゆうちょ銀行よりお支払いください。  
●ご購入先振込の場合は商品発送後に振込用紙を別途ご依頼主様にお送りいたします。  
●年間コース全額一括払いでのお支払いは、5%割引にてお受けいたします。  
●送料は割引対象金額に含まれません。  
●クレジットカード払い・口座引落しをご希望の場合は左記フリーダイヤルへお問い合わせください。

●ご希望月のみのお届けは出来ません。また、途中解約はご遠慮いただいております。  
●輸入業者・(株)ベルナ ●(株)ベルナは通信販売酒類小売業免許を付与されています。●お客様の個人情報(お名前、住所、電話番号)は厳重に管理し、商品のお届け、カタログ・DMの送付、及び、ご連絡、その他営業活動等の目的のために利用し、他社へ提供されることはありません。また、生活保護のためお客様の個人情報を利用する目的で委託先(※)グループ会社と共同で利用させていただきます。詳しくは当社のホームページをご覧ください。また個人情報のお問い合わせは、訂正、削除、及び、開示をご希望されるお客様は、下記のお問い合わせ窓口までご連絡ください。  
(※)グループ会社(契約書) 株式会社ベルナ 個人情報管理係 相談窓口 株式会社ベルナ 法務部 個人情報保護推進事務局 TEL:0120-70-3350 FAX:048-775-6063 携帯電話:048-775-6063 FAX:048-775-6063 ホームページURL:<http://belluna.jp>  
お客様のご意見・ご要望をお聞かせください。【お客様相談窓口】0120-634-051  
発行 / 株式会社ベルナ 〒362-8688 埼玉県上尾市宮本町4番2号

飲酒は20歳を過ぎてから。飲酒運転は法律で禁止されています。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。お酒は楽しく適量を。

株式会社ベルナ





酒ジャーナリスト、日本酒輸出協会会長  
松崎晴雄さん  
西武百貨店入社後、八王子店、商品部、渋谷店で食品・和洋酒売り場、バイヤーを担当。1997年に退社し、酒類ジャーナリスト、コンサルタントとして独立。デリカネットワークサービス代表。純粋日本酒協会・きき酒コンテストで30回以上にわたる名人の表彰を受け、永久名人に。

## 「SAKE」は世界共通語 日本酒の魅力が広がっています

【第1部】  
基調講演

今、日本酒は、世界各地でさまざまなスタイルで飲まれています。「SAKE」は世界共通語ですね。1980年代から日本酒の輸出が本格化し、世界的な和食ブームに伴って、日本酒の輸出も増えてきました。

最大の輸出先は米国です。米国人にとっては、植物と水でできた日本酒にはナチュラルでヘルシーなイメージがあります。また、水のように見える透明な液体なのに、複雑な香りや味を持ち合わせている点にも驚きを感じるそうです。

米国では、日本酒を出す「SAKEバー」や日本酒専門小売

## セミナー「日本酒を楽しもう」 自由な飲み方で味わえる 日本酒の新しい魅力

日本酒の魅力などを紹介するセミナー「日本酒を楽しもう(主催＝日本経済新聞社、協賛＝吉乃川)」が11月17日、開催されました。酒ジャーナリストの松崎晴雄さんから、世界的に評価が高まっている日本酒の魅力についてお話しいただいた後、吉乃川社長の川上浩司さんが加わって、日本酒を楽しく、おいしく飲むためのアドバイスを交えたトークショーが行われました。



【第2部】  
トークショー

住友 最初に、日本酒の分類を教えてくださいませんか。

松崎 まず、原料で大きく2種類に分かれます。米と米こうじだけで造ったものが「純米酒」、それに醸造アルコールを加えたものが「本醸造」ですね。さらに、精米のパーセンテージでも名前が変わります。精米歩合60%以下を「吟醸酒」、50%以下を「大吟醸酒」と呼びます。精米すればするほど雑味がなくなるため、吟醸酒や大吟醸酒は繊細で香りが良い酒といわれます。

住友 原料と精米歩合が2つの大きな基準になるんですね。ほかにも「生酒」や「原酒」などという言い言葉がありますか。

松崎 そのほかの分類は、加熱処理をするか、水を加えるかなどかなり細分化された製造工程の違いです。人を表すときに例えれば「男性・50代」という最も基本的な情報が原料と精米歩合で、干支(えと)や血液型などの追加情報がそれ以外の分類に当たると感じますね。

住友 分かります。例えです。では、日本酒を楽しむためのポイントを教えてください。

川上 吟醸酒など香りがあるものはワイングラスで飲むのがお勧めですね。あと、僕はロックで飲むのも好きです。吟醸酒をロックで飲み、半分になったら上から純米酒を足す。最後は純米酒だけをロックで飲む。

住友 水を入れたり、お酒を混ぜたりしてもよいのですか。

### 交流会が開催されました (11月17日／丸の内MY PLAZA)

トークショーの後は、協賛の吉乃川からのご提供で、さまざまな日本酒を冷酒や燗(かん)酒にして味わう交流会が行われました。最初は、今年収穫された酒米で醸した新酒で乾杯。蔵元の方の説明を聞きながら、日本酒のほか、柚子(ゆず)酒や梅酒、さらに今話題の生姜(しょうが)を使ったリキュールなども味わい、和やかなひとときとなりました。



①最初は、今年でたての新酒で乾杯。②冷酒と燗酒それぞれに、幅広いラインアップの日本酒が用意されました。③交流会にはたくさんの方が参加しました。④日本酒の華やかな香りを楽しめるワイングラスで試飲します。

自由な飲み方ができる日本酒  
自分の好みを見つけよう

川上 大丈夫です。日本酒にはこれまで「うねばならない論」がつきものでしたが、きちんと造つてあるお酒はどう楽しんでもおいしいのですよ。

住友 自由にいろいろ試してもよいとは驚きです。ほかにもアドバイスがありますか。

川上 酒の合間に時々水を飲むとよいでしょう。「和らぎ水」と呼んでいますが、酔いの速度を遅らせて体に優しいだけでなく、舌が洗われるため、次の一口をおいしく味わえます。

松崎 そうそう、料理をするときには料理酒ではなく、日本酒を使ってみてください。絶対に料理がおいしくなりますよ。

川上 僕も料理には、砂糖をほとんど使わず、酒で甘みを出しますね。

住友 そんな使い方もあるの



キャスター  
住友真世さん  
1988年、福島テレビ入社。92年に独立し、テレビ東京「ワールドビジネスサテライト」(土曜版)のメインキャスターを務める。現在はセミナーなどで幅広く活躍する一方、人材教育・研修会社を運営し、社員研修を企画実施。

## 器を楽しもう

器を変えれば、味も変わる。時にはオン・ザ・ロックで本物だけが知る大人の世界。



日本酒は好きです

【お燗の呼び名】

<温度>	<呼び名>
55度	飛び切り燗
50度	熱燗
45度	上燗
40度	ぬる燗
35度	人肌燗
30度	日向燗



## 燗を楽しもう

世界でも珍しい温めて飲むお酒。四季のある日本だからこそゆったりと、ほんわか。

新しい飲み方を教えて

大吟醸・吟醸酒は香りが活きるように、上に広がったラッパ形状か、ワイングラスのように中にもこもるような形状がオススメです。また、お燗酒は盃で飲むのをオススメします。盃の場合、薄く広がっているために揮発するアルコール臭を感じることなく、お酒本来の旨味を味わうことが出来ます。

オン・ザ・ロックで日本酒を。日本酒に氷を入れるなんてもないという人がいるかもしれませんが、もともと日本酒は加水しています。きちんと造った日本酒は少し水で薄まっても味が壊れることはありません。

日本酒はちょっと苦手。でも新しいモノは興味がある。そんな人にオススメなのが日本酒ベースで造ったリキュール。果物の味や糖類の甘みをバランスよく利用することで日本酒を使った新しいお酒を造りました。また、最近では日本酒ベースのカクテルを振舞ってくれるお店も増えています。

あなたの口の中に新しい世界が広がります。

# 日本酒を楽しもう！

もっと楽しく。もっと自由に。自分の好みを探す旅に出かけましょう。

Presented by 吉乃川  
<http://www.yosinogawa.co.jp>

日本酒らしい楽しみ方を教えて

お酒を温めると、日本酒のさまざまな味わいが広がります。体温に近いため、アルコールの吸収も早く、飲みすぎを防ぎ、心身ともにリラックスさせてくれます。

お燗酒には、30度付近の日向燗から55度以上の飛び切り燗まで6つの呼び名があります。お酒の品質や、体調、好みなど、その時々で美味しく思う温度は変わってきます。ぜひ様々な温度で燗酒を楽しんでみてください。

## 新を楽しもう

日本酒 × ○○○。もっと自由に、もっと楽しくここから広がる新しい世界。



簡単！日本酒カクテル  
【サムライロック】  
材料 日本酒 45ml  
ライム 1/4個  
氷を2、3個入れたグラスにお酒を注ぎ、ライムを搾ってステアするだけ！

季節の料理に合わせてお酒を遊ぶのも楽しい。

食と楽しもう

食卓を豊かに彩る日本酒。旬の味とあわせれば、そこに広がる幸福のとき。

アルコールには、水溶性の味わいも脂溶性の味わいも洗い流す力があります。そのため、料理と料理の間にお酒を含めば、次の一口のために口をリフレッシュしてくれます。

あっさりとした味わいにはあっさりとしたお酒、濃い味付けには濃い目のお酒が、食とお酒の王道です。

でも初心者でありよく分からない時は、万能タイプでさらっとした淡麗なお酒から始めてみてください。コッテリとした料理にスッキリとした味わいがからみあい、スツと洗い流してくれます。