アイ・モバイル ITマーケティング研究所

ITマーケティング News

10

AI(人工知能)の可能性

今年1月、日本マイクロソフトの平野社長が2017年を「AI元年」と発表、それを皮切りにAIに関するイベントが多数開催されています。中でも、7月に開催されたSoftBank World 2017では、AIやIoT をテーマに、様々な最先端技術が紹介され話題となりました。

AIとは「Artificial intelligence (=人工知能)」の略です。AIに関連して、ディープラーニング(深層学習)と言う言葉を目にされた方も多いのではないでしょうか。ディープラーニングとは、大量の情報を複数の層に分けて処理し答えを導き出す、機械学習(人間がプログラムせず、機械が自分で学ぶこと)のひとつです。人間の脳の働きをモデルとしており、AIテクノロジーの進化における中核技術となっています。





最先端AI (人工知能) の導入事例

> 75%の時間削減! AIの活用で公平な採用選考を実施

ソフトバンクでは、2018年度新卒の採用選考の一部にIBMのAI「Watson(ワトソン)」を導入しました。過去の応募者のデータを読み込ませ、合否パターンを学習し判定を行います。AIの活用により、統一された評価軸で公平な選考が可能となり、書類選考にかかる時間の75%の削減にも繋がりました。人事担当者は、AIの判定が不合格の場合に内容の確認と最終判定を行う他、よりコミュニケーションを重視した選考である面接に、注力できるようになりました。

➤ 癌細胞の早期発見もAIで

Guardant Health(ガーダントヘルス)が開発したシステムは、患者から採取した血液中の遺伝子情報をAIによって解析し、癌細胞の発見を可能にしました。細胞を採取する際の痛みをなくし、安価でスピーディな検査結果が得られるようになったのです。同社は、今後5年間で100万人の癌患者のDNAを解析し、AIにディープラーニングさせる事で、癌の早期発見や、癌そのものの治療に役立てる計画を発表しています。

▶ リアルタイムで映像を解析し、交通事故率を25%削減

交通事故を未然に防ぐ安全装置として、Nauto(ナウト)はAIを搭載した車載カメラを開発しました。周囲の交通状況やドライバーの表情をAIがリアルタイムで解析。居眠り運転や衝突事故が発生する前に注意喚起をします。これにより、交通事故を25%削減できると言われています。また同社は、このシステムを搭載した車の運転に関わる行動データを集め、完全自律型自動車の技術向上にも役立てる計画です。



安全で快適な近未来に向けて

AIをはじめとしたテクノロジーは日々進化しています。自宅内の家電製品をネットワークで繋ぎー括で管理するスマートホーム、片翼を失っても墜落しない全自動操縦の飛行機。これらは既に実用化に向け実験が進んでいます。

私達が手軽にAIを活用できるようになるには、高速処理ができ、小エネルギー、低コスト、更にセキュリティの高い、次世代のインターネット・テクノロジーが必要です。私達の周りにある全ての通信端末、クラウドやネットワークの処理能力が高まり、データの収集や演算処理を分散させる事で実現できるとされます。あらゆる物がインターネットに繋がると、例えば、交通事故や渋滞が減り、最適なルートでの移動が可能になるでしょう。また、病気の早期発見だけでなく、多くの症例から適切な治療法とのマッチングもできるようになります。健康なままで平均寿命が延びる時代も、遠くない未来なのかもしれません。

AIとロボットとの違い

AI とロボットを人に例えると、AIが「脳」、ロボットは「身体」の部分になります。ロボットは、予め設定されたプログラムに従って正確に作業しますが、プログラムされた以外の動作はしません。身近な例としてお掃除ロボが挙げられます。現在でもお掃除ロボは優秀ですが、これはAIによるものではなく、プログラムが優秀なのです。

これとは異なり、データを解析・学習し、自ら最適な答えを導き出す力を持つのがAIです。
AI は、さらに「特化型AI」と「汎用型AI」の2種類に分類されます。特定の作業に対し優れた能力を発揮するのが「特化型AI」で、すでに将棋や囲碁はプロ棋士以上の実力が実証されています。これに対して、SF映画に出てくるように様々な分野に対応できるAIを、「汎用型AI」と言いますが、AIが人の心までも理解し自律するようになるのは、まだしばらく先になりそうです。





AIがますます身近な存在になり、家庭や職場で活用される日も遠くないでしょう。10~20年先の日本では、 労働の約半分がAIやロボット等で代替可能になると言われています。AIに雇用を奪われるのでは?という視点では なく、面倒な家事や単純作業はAIやロボットに任せ、人間は趣味やクリエイティブな活動に時間を使えるようになる と考えると、AI+ロボットが活躍する未来に夢が膨らみます。(ITマーケティング研究所 澤登 良子)

>>アイ・モバイル Business column

いきなり!ステーキの快進撃にみる"サービス業の本質"

立ち食いスタイルのステーキで話題のステーキ店"いきなり!ステーキ"をご存知ですか?

同チェーンは、ペッパーフードサービス(3053東証一部)以下「ペッパー社」が2013年末に立ち上げた、ステーキレストランの新業態です。 業態立ち上げから4年弱でありながら、2017年8月末時点で国内店舗数は145店舗ともの凄い勢いで成長を続けています。

日本人の食文化に既に浸透し、フードジャンルとして全く目新しさの無い「ステーキレストラン」業態で、異例ともいえる成長を実現した「いきなり! ステーキ」(以下、「いきなり!」)快進撃の背景を考えてみます。

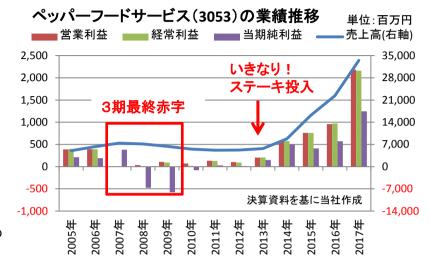
ペッパーランチで全国展開

ペッパー社は、1994年にステーキ、鉄板焼きファストフード業態であるペッパーランチを初出店して以降、順調に出店を重ね全国展開しましたが、店舗不祥事や0-157食中毒事件なども影響し、業績は低迷。特に2008年~2010年は3期連続最終赤字という、経営上極めて厳しい時代が続きました。

同社が新業態「いきなり!」を、競合ひしめく銀座 に出店したのは、黒字転換して3年目の2013年 12月。ここから、快進撃が始まります。

「いきなり!」のイノベーション

「いきなり!」躍進の背景には、糖質制限ダイエットの流行や肉食トレンドといった環境要因もありますが、既存のステーキ店を差し置いて成長を遂げたのは、同社が"サービス業の本質"を極めているからと言えるでしょう。



"サービス業の本質"とは何かというと、「いきなり!」が、顧客のニーズを100%理解し、そのニーズに愚直に応えているということです。 「いきなり!」の理念はシンプルで、「良質な肉を、手頃な価格で提供する。」というものです。

既存のステーキレストランは単価の高い高級店と、成型肉などを提供する低価格店に二分され、「美味しい肉を沢山食べたい」という肉食ファンのニーズを満たしていませんでした。本当に**美味いステーキ**を、**値段を気にせずに食べる**ことが出来る店がなかったのです。「いきなり!」で提供されるステーキ肉は、質の高い美味しい肉ばかりです。1g 7円~の計り売りですが、好きな量を好きな焼き加減で提供してくれます。肉好きの方は、300g程度はペロリと平らげてしまいます。こんなに良質のステーキを2,000円程度で食べられるお店はありませんでした。ここが、「いきなり!」ファンを掴んで離さないポイントで、同社が生み出した**イノベーション**と言えるでしょう。

カギは、顧客ニーズの理解と追求

多くのビジネスにおいて、商品やサービスの単価を引き上げることは容易ではありません。 それどころか、長引くデフレ経済の中で消費者は低価格、値引き、値下げに慣れ切ってしまい、 正しく利益を生む価格で売ることすら難しいと言われます。

しかし、"ステーキレストラン"という極めて一般化した(コモディティ化といいます)業界で、何が顧客のニーズかを理解し、余分なものをセットにして客単価をあげようとする他社と一線を画し、とにかく旨い肉を手頃な値段で提供するという理念を実践し大成功した「いきなり!」の取組みは、他の業界にも役に立つヒントになるでしょう。私のおススメは、アンガス牛のリブ・ロースをミディアムです(山)



今月のお客様ホームページ紹介



普段使いから高級漆塗箸まで、 様々なお箸を卸売販売する 「株式会社 大岸正商店」様。

貝や卵の殻、金箔を散りばめた 美しい若挟塗箸は贈り物に最適 です。

お気に入りの一品を見つけてみてください。

株式会社 大岸正商店

住所:福井県小浜市和久里9-1-12 電話番号:0770-56-2284

ホームページURL: http://www.wakasa-ohashi.com/

marketing pre

10月のプレゼントキャンペーン!

株式会社大岸正商店様の 手作り着(コスモス)ペアを抽選で3名様に プレゼント! 左記QRコードより どなたでもご応募いただけます!(締切10月末)



ホームページのご相談は



アイ・モバイルまで

当社(アイ・モバイル株式会社)ITマーケティング研究所は、ホームページを通じてお客様のビジネスを支援し、成功していただくための活動を行っております。

ご感想やご意見は下記メールアドレスまでお願いします。 marketing-pr@imobile.co.jp

発行:アイ・モバイル株式会社

〒102-0094 東京都千代田区紀尾井町3-6 紀尾井町パークビル1F TEL: 0120-171-060 FAX: 0120-937-255

営業時間 9:00~18:00 (土日、祝日、年末年始を除く) URL: http://www.imobile.co.jp/



