

MEDICAL CARE. Express

## 検索エンジンの未来、広告としてのAI活用術

今まで、知りたいことがあれば「Googleで検索して、青いリンクをクリックする」という当たり前の行動が変化している。AIに知りたいことを直接聞き、回答を得るという方も少なくないだろう。

これまでの検索エンジンは「図書館の司書」「この本(サイト)に答えがあります」と案内するのみ。一方AI検索は「コンシェルジュ」これは「ゼロクリック・サーチ」と呼ばれユーザーにとってはとても便利な機能だ。では、既存の検索で活用されていたネット広告はどの様に変化していくのだろうか？



GoogleやMicrosoft、PerplexityなどAIは、既に次の一手を打った。それはAI生成する文章の中に、自然な形で広告を織り交ぜるという手法だ。AIが提案する「信頼できる病院」や「あなたにおすすめの病院」の中にスポンサー病院のサービスが自然に組み込まれる可能性があるのだ。SNSでステルスマーケティングが話題に

なったように、AIによるレコメンドが実は高度な広告になるのだ。一方で私たちユーザーは、AIが出した回答を鵜呑みにせず、「なぜAIはこの商品を勧めたのか？」という背景を読み解くリテラシーが必要になるのである。そう考えると結局、従来の検索エンジンでその真意を確認をすることになるわけだ。田中コーポレーションではこれらのトレンドをバランスよく分析した集客広告展開を行っている。ぜひ、活用して欲しい。

「田中コーポレーション 集客コンサルティング」



## わさびの辛み、爽快な香り 本格「烏わさ鍋」



わさびをたっぷりときかせた鍋は、癖になること間違いなしです。



- 材料(3~4人分)
- ・わさびチューブ1本...お好み
  - ・鶏むね肉...大1枚
  - ・ごぼう...1~2本
  - ・しいたけ...4~5枚
  - ・三つ葉...2把
  - ・大根...300g
  - ・だし汁...1L
  - ・みりん...60cc
  - ・塩...少々
  - ・薄口しょうゆ...60cc

1. ごぼうをさがきにして、ざるに入れてさっと水で洗う。
2. 椎茸は石づきを落として縦に半分に切る。三つ葉は5cm長さに切る。
3. 大根は皮を剥き、5cm長さの細切りにする。沸いた湯で、さっと湯がいてから水気を切る。
4. 鶏肉は皮を剥く。5mm厚さの薄切りにして皮も食べやすい大きさに切る。
5. 鍋に出し汁、みりん、しょうゆを入れて、鶏皮、ごぼう、大根、椎茸を入れて火にかける。沸いたらアクを取って塩(少々)で味を調える。
6. 鶏むね肉・三つ葉を食べる量だけ分けて入れてわさびチューブ(約大さじ1)を回しかける。鶏むね肉に火が通ったらできあがり。お好みで追いわさびをして食べるとさらに香りよく召し上がれます。



Powered by 賛否両論 Masahiro Kasahara



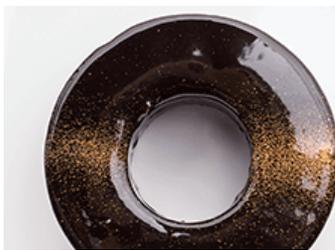
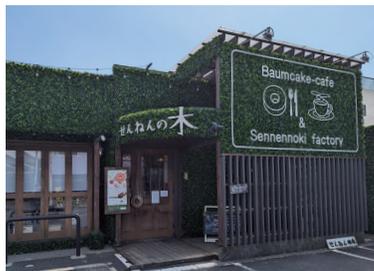
とろなまチョコ 2,268円〜

せんねんの木の母体は名前の通り造園業者さん。先代の急逝で若くして会社を継ぐことになった現オーナーが新事業として始め、今では大人気の洋菓子店に。千年も生きる大木の様に、長く愛されているお店を目指す。木を連想させるバウムクーヘンを作るというのも何となく粋な計らいだ。

## オトナのお取り寄せ

せんねんの木 factory & café 祇園店  
とろなまチョコ

行列ができるバウムクーヘン専門店「せんねんの木」の自信作「とろなまチョコ」はお取り寄せでも大人気だ。



袖ヶ浦市の「ぷりんセス・エッグ」や厳選の素材を使い、バウムクーヘンの上に、チョコレートムースが乗り、二層構造になっている。とろけるような舌触りやチョコレートの濃厚な風味。冷凍のまま食べると「チョコアイスクーキ」気分です。ぜひ、活用して欲しい。

[せんねんの木公式サイト]  
www.sennennoki.com



## RECOMMEND BOOK

あれ、今なんか変だったな？

## 組織の違和感 結局、リーダーは何を変えればいいのか？

管理職は「なぜ、この組織はうまくいかないのか？」と、常にもやもやした悩みを持っているものだ。「部下が動かない」「何度言っても伝わらない」という違和感は、「貴方個人の能力不足」のせいではないと、作者は語る。



勅使川原 真衣 著

著者の勅使川原真衣さんは、東京外国語大学卒業後、外資系コンサルティング会社(PwC)などを経て独立。生物学や生態系のメタファーを用いて組織を語る組織開発専門家だ。組織を「パーツの組み合わせ」として捉えるのではなく「生き物(生態系)」として捉え、人を育てるには、環境や脈絡を整えることが重要と説いている。どのような状況や相互作用で引き起こす根本的なシステムに目をむけていくための一冊だ。

1. 違和感とは何か？  
「深めつけが推挙する現場でまず「自分を知る」と、違和感に気づくと自分かわかる
2. 次に「相手を知る」  
人間関係の違和感を知るには「相手の個性を知る」  
そのうえで「組み合わせる」  
違和感を後立最高峰の組織をつくる
3. 違和感を乗り越えるための話し方  
「いわれてありがたね」から始める組織改革
4. 「いわれてありがたね」
5. 違和感を乗り越えるための話し方
6. 「いわれてありがたね」



組織のモヤモヤを  
仕組みで解決する！

小さな違和感が積もった人間関係・職場の今に効きます。

