

### 1. 変わるFBの潮流、「工」への備えを

ファッションビジネス（FB）を構成する要素は「創・工・商」だとされ、実際その通りでしょう。その「創・工・商」の「工」で大きな変化が押し寄せているように感じます。中国の経済成長に伴い、縫製業が人手不足、賃金の高騰に直面し、商品のデリバリーに支障をきたす懸念が強まっているからです。

世界の歴史をひもとくまでもなく、どんな国でも産業の発展過程を見ますと、縫製業などの軽工業で工業化に着手し、その製品輸出で稼いだ外貨を重工業やハイテク産業に投資して国家の発展につなげています。第一次産業革命の栄誉を担った英国、その後世界の覇権をにぎった米国、そして日本もそうした歴史を辿りました。

軽工業から重工業、ハイテク産業への必然的な道を中国も辿っています。その結果、上海や広州などの沿岸部では、「低コストを売りにした縫製業」は成り立ちにくくなっています。すでに、日本の商社や縫製業者は、内陸部や東北地方、さらには「チャイナプラスワン」戦略としてベトナムやバングラデシュに新たな生産拠点を確保しています。この流れは止めようがありません。日本のFB界では、アパレル企業はこれまで「創」と「商」を重視してきました。「工」は商社などのOEM（相手先ブランド生産）機能に依存しています。SPAや小売りのPBブランドもわかりです。グローバル化した現在、グローバルな視点で素材を調達し、縫製工場を探す能力に優れた商社の機能を活用した方が効率的だからです。

しかし、世界最大の生産地だった中国生産が転機を迎えている今、FBに関係する素材からアパレル、小売業までが、「創」、「商」に加えて「工」を見直す必要に迫られつつあると思います。中国国内での生産地の変化、チャイナプラスワンの過程で、何らかの事情で大事な商品が入荷しない現実に直面しないと限りません。

具体的に、その懸念が出ているわけではありません。ですが、一方では、重要資源の1つである繊維素材価格が高騰しています。その上での縫製業の変調なのです。アパレルも小売業も「商品ならどこからでも調達できる」と高をくくっていることは危険でしょう。「工」への備えが必要な時代に入ったと認識すべきではないでしょうか。

### 2. 31,000人の頂点へ、更に進化した感動のルミネスト大会

10月6日、東京インターコンチネンタルホテルは早朝から異様な熱気に包まれていました。31,000人のテナントスタッフから選ばれた50名のシルバーが、ゴールドをそして頂点を目指します。日頃の接客力を大観衆とアカデミー賞の会場かと錯覚するほどの素晴らしい会場で実技披露します。出場者は大画面にプロフィールと共に映し出され、スターでも味わったことがない雰囲気の中で実技します。また50名の出場者には各所属先SCの応援と所属する企業からの応援で、会場は興奮の熱気に包まれます。開会にあたって花崎会長から印象的な挨拶がありました。「目覚めよ日本人、あまりにも元気のない日本にあって、皆さんは日本人の先頭に立ち、お客様の人生の大事な新たなる発見を共にインカレッジし、日本を元気にしましょう」と、「お客様の夢、思いを実現するお手伝いができる大事な役割が皆さん方、店頭のスタッフです」と。「商品の価値を伝えるのは皆さんしかいません」と、来場者にとっては冒頭の挨拶から感動のスタートでした。

最終結果は11名のゴールド（全員ヨーロッパ研修に招待）が選ばれ、優勝者は「ビームス」町田店の田頭桃代さんに決定しました。優しさ笑顔と相手への思いやりが身体全体から溢れてい

る素晴らしい方でした。優勝決定の瞬間にチームスの設楽社長が思わず目頭を抑え、そして両手を挙げおめでとうと叫んでいたのが印象的でした。後ほど設楽さんに素晴らしかった、おめでとうございますと声をかけましたら「本人も最高に頑張りましたが、うちの社員が早朝 7 時からインターコンチ周辺に集合し応援の練習をしてくれました。その全社一丸となった皆の気持ちが嬉しく、思わず涙しました」と。表彰式で谷社長が「今回も皆さんに感動しました。これは接客技術とかのレベルでなく卓越した人間力、包容力でした。そしてこのルミネスト大会が終わりではなく、今日がルミネのそして皆さんの新たなスタートです」と話された後、興奮の中、熱気ムンムンのパーティに移りました。

今年も人生として大切なもの考えさせられるルミネスト大会でした。

### 3. どこかおかしいファッション雑誌の付録

出版業界も生き残りをかけ熾烈な戦いをしています。廃刊が続く要因は発行部数の減少と主たる営業収益の柱となる広告収入の激減です。この状況を打破するため女性ファッション誌の多くは付録で勝負するおかしな事態になっています。著名ブランドのトートバッグやポーチ等を付録として宣伝し購入に結びつけようと各社競っています。11月号で見るとIn Redがランバンのミニポーチ、MORE がポール&ジョー、OGGI がケートスペード、シュプールピンクがマークバイマークジェイコブス、25ans がクリスタルボタン等々です。更にサンローランやドルチェ&ガバーナ等の特集号をやはり付録付で発売しています。本の内容より付録で勝負が店頭でもありありで異常な傾向です。心ある編集者にとっては実に辛い現実です。特集記事より付録の人気で発行部数が変わるのですから。先日も本屋でファッション雑誌コーナーを見ていたら、雑誌を購入したOLが精算を済ませた直後、付録のランバンのポーチを取り出し、にこっと「これは要らないからあげる」と友達に本をあげていました。本が本体なのにおかしな現象です。宣伝する側のブランド企業も、600円や700円の雑誌代代わりに自社の宣伝用とはいえ、バッグ等を提供するのはイメージダウンに繋がると警戒すべきと思うのですがいかがでしょうか。決してエルメスはこんな宣伝には乗らないでしょう。

### 4. '11 春夏コレクショントレンド (NY&パリコレクションから)

New York から Paris コレクションまで、今シーズンは大きなキーワードや変化があったシーズンではないけれども、重要なのはカラーとプリント。オレンジやピンクやイエローやターコイズといったポジティブなヴィヴィッドカラーがたくさん登場しています。これらを白やベージュとあわせるコーディネートや、全く相反するヴィヴィッドカラー同士を合わせるというパッチワーク感覚も新鮮です。プリントはフラワー柄が前シーズンに引き続き健在。フルーツ柄や動物柄や幾何柄も多く見られました。全体的な気分としてはエレガントなりラックス感覚という大きな流れの中で、'70の気分が浮上しています。

### 5. 世界最大の靴売り場がロンドンの Selfridges にオープン

最近海外の百貨店では靴売り場はかなり力を入れています。数年前にパリのプランタンが世界最大の靴売り場をオープンしたと思ったらすぐにラファイエットがそれ以上の大きさの靴売り場をオープンし、それに続いてこの10月にロンドンの Selfridges にラファイエットを越す世界最大の靴売り場がオープンしました。この靴売り場のエントランスには巨大な靴のオブジェが置かれています。まずそこで圧倒されますが、この売り場の品揃えは間違いなく世界一です。ブランドがただすべてそろっているだけではなく、Selfridges 独特のセンスの良い品揃えと他に類をみない VMD の素晴らしさにはただただ感服するのみです。外のウィンドーから店内の吹き抜けスペースの VMD が素晴らしく、各フロアーにとってもアイキャッチで楽しい靴のオブジェが散りばめられています。これこそが本当の Retail Entertainment、そして顧客サービスでは

ないでしょうか。この靴売り場内のクリスチャン・ルブタンのショップは言うまでもなく人であふれていました。

ロンドン視察の際には必ずチェックしたい売り場です。

400 Oxford Street, W1 地下鉄駅 Bond St.

## 6. 野菜を美味しく食べさせる店「正 (GOKAKU)」

表参道の青山通りを少し入った閑静な住宅街の中にある和食や「正 (GOKAKU)」。健康志向がかなり定着してきている中、野菜中心のお店が増えてきています。その中でもここ「正 (GOKAKU)」は季節折々に定期的に訪れたい店の1つです。何種類もの旬の野菜を丁寧に料理した「野菜の献立」¥4800 をいただくと心と身体が落ち着きます。幾つかのお皿に盛りされてくる野菜の料理はまず彩りの綺麗さに目が奪われます。1つ1つ野菜の特徴を生かしながら薄味にしあげている料理はどれもとても美味しいです。量は少なめなので足りない方はお刺身やお肉も追加で頼めますし、最後にご飯とお味噌汁と漬物でしめくくるのもおすすめです。店内は間接照明で落ち着きます。お店の方のサービスもとても感じがよく、気が利いているので人を連れて行く場所としても使えます。

お値段は1人お酒とサービス料(10%)をいれて¥7000~。

港区南青山3-14-4 地下1階 TEL: 03-5413-0831

時間: ランチ 12:00~15:00 (L/O 14:30) / ディナー 17:00~23:00 (L/O 22:00)

## 7. 1月先まで予約が一杯のRalph Laurenのレストラン「Ralphs」

サンジェルマンのソニアリキエルのお店の隣にオープンし話題を呼んでいるRalph Laurenの館。昔芸術家や文豪が住んだという中世に遡る歴史的建造物を4年かけて改装しオープンしました。Ralph Laurenの服から小物までの全コレクションに加えて時計やヴィンテージのセレクトまで勢揃いです。まさにパリのRalph Laurenといった感じで客層もとてもよく日本とは大違いです。さてこの館の1階にオープンしたレストラン「Ralphs」が今パリでは1つのホットスポットになっています。オープン当初は2ヶ月待ちの盛況振りだったそうです。今も予約は2週間前にはしないと難しいとの事です。さてこの料理はというと正直可もなく不可もなくといった感じです。私はランチにこの1番の人気メニューというローレン氏が所有するアメリカの牧場から届く牛肉のステーキをいただきましたが、もう1度食べたいとは思いませんでした。お天気がよかったので外のテーブルに座りましたがここがとても素敵な雰囲気でお料理の善し悪しにかかわらず楽しいランチタイムを過ごす事ができました。ギャルソン達はもちろんパーフェクトな英語を話しますし、サービスも行き届いています。中のレストランも重厚な感じでとても素敵です。バーも併設されているのでそこでアペリティフをいただくのもお勧めです。

ランチで1人約35ユーロ~。

173 Bd.St.Germain 75006 Paris 33(0)1・44・77・77・00

店営業時間: 10時~19時(月~土) 11時~18時(日)

レストラン営業時間: 12:00~14:30 19:00~23:00 無休