



VOL. 128

2012. APRIL

編集責任 飯嶋 薫

1. 日本の大動脈、新東名が開通

—高速のSA・PAが大人気で早くも観光地化現象—

新東名高速が4月14日15時に開通しました。御殿場から浜松三ヶ日までの全長162^キ_ロm、東名の慢性的渋滞と災害時対策の大動脈確保のための国家的大プロジェクトとして発足しました。中日本ネクスコが世界に誇る高度な技術で安全でエコで走りやすい工夫が随所に見られます。利用したドライバーには大好評です。新東名には13か所のSA・PA（大型施設はネオパーサ）が誕生し121店舗が入店しました。旅の経由地・休憩地から、目的地・観光地・商業施設への大変革がここに見られます。地元からも入れる道路網を整備し、プラトパークと呼ばれる駐車場も設置し、高速利用客だけでなく地元住民からも利用される商業施設の誕生です。開業から大好評の要因はここにしかないこだわりのテナントの導入です。SAに入るのに2キロ~4キロ渋滞が続くほどの人気スポットとなりました。SA・PAを管理する中日本エクシスが数年に亘り、産地まで足しげく通い、上質でこだわりのある生産者や、今、日本をリードするファッションやカフェ企業まで開拓し、施設のコンセプト、思いを共有でき、チャレンジ精神旺盛な魅力的なテナントが集まりました。この結果が世界に例を見ない話題のSA・PAになりました。例えば注目のSA及び大人気のテナントの一部を紹介すると、駿河湾沼津SA（上り）はコンセプトがマリリゾートで地中海の港町を再現した建物。ここから見下ろす駿河湾は伊豆半島から御前崎までの大パノラマです。大人気店は2階の富士急が運営するリサとガスパールの世界が堪能できる「Le Café de Gaspard et Lisa」、地産地消の代表格「TTC」の「ロコファーム」食品・土産コーナーではマグロの解体ショーが大人気、富士山麓のこだわり乳製品で人気のイデボクの「MUCCA VACCA」等々。上下一体の清水PAは車がコンセプトで建物はガレージをイメージ。ここではユナイテッドアローズが「LONCAFE」とファッション雑貨の「THE HIGHWAY STORE」、ビームスがホットドックのカフェ「レムソンス」、心齋橋玉屋の人気アクセリー雑貨「Heart dance+」、サンエーインターナショナルが人気のキャスキッドソンを入れた「フリーズショップ」、最先端のテクノロジーを駆使しプロのライダーからも絶大な信頼と人気のバイク用品「KUSHITANI PERFORMANCE STORE」、フォーシーズが運営しているフードコートでは丼ぶりの「寅福」から「PIZZA-LA EXPRESS」等、全ての食材は厳選された静岡産を使用しています。静岡SA（下り）ではバンダイが運営するファンには嬉しいガンダムアパレルショップ「STRICT-G」等々、今までの高速SAでは考えられない楽しい夢のあるSAというかSCとなっています。そこは休憩ついでに立ち寄るSA・PAから、わざわざその為に出かける観光地化した商業施設になりました。又地元住民にとっては日常生活での洒落たレストランや地元食材の買い物の生活空間の場となり始めました。各SA・PAとも予算を大幅に上回る上々のスタートだそうです。勝美中日本エクシス社長は「高速道路のSA・PAのイメージを変え、新たな市場として提案するとともに、地域産業、企業の発展に寄与する」としています。エキナカ、空港に続き日本の流通に新たな光を投じた新東名のSA・PAに大注目です。

2. 原宿ランドマークにはならない「おもはら」

4月18日、原宿の新名所？「おもはら」がオープンしました。東急不動産が700億円以上の投資で取得、建設した物件で、家賃の高さがネックでした（当初、1階の坪家賃18万円）。この条件の高さが故に有力テナントが出店を敬遠したのが最大の問題でした。おそらく条件を下げ核テナントとなったのが以下の3テナントです。メインの地下1階、1階、2階メゾネットタイ

ブに出店した「TOMMY HILFIGER」は世界最大級の旗艦店、「AMERICAN EAGLE OUTFITTERS」は洋服の青山と提携し日本初出店、「THE SHELTER TOKYO」はライフスタイル型でスイーツまでMDした新業態をそれぞれ出店したが、今更この核テナントでは原宿のランドマークとしては話題にもなりません。オープン初日にアメリカンイーグルだけは行列ができましたがどこも楽に入れましたし、2日目にはアメリカンイーグルも朝からスムーズに入れました。上層階のファッションも東京初やエリア初との触れ込みでしたが「これはすごい、面白い」が殆どなく先が思いやられるSCです。但しこの「おもはら」の6階の森？快適空間は天気がよければ最高です。スターボックスが入口にあり、店内でもよしテイクアウトして屋外のおもはらの森でもよし、ここには建築家・中村拓志氏が監修した椅子やベンチ、ハンモック、巣箱等があり人気になりそうです。又、7階には未だ大人気の世界一の朝食で話題になった「BILLS」が出店し早くも大人気です。いずれにしてもカフェを除き、日本だけでなく世界のヤングファッションのメッカ、原宿にはふさわしくないファッションビルとなりました。

3. 盛り上がり欠けた「メルセデス・ベンツ ファッション・ウィーク 東京」

東京コレクションの冠スポンサーが「メルセデス・ベンツ」に決まり、名称が「メルセデス・ベンツ ファッション・ウィーク 東京 (MBFT)」になって2シーズン目、果たしてMBFTの現状はどうか。結論からいうと、魅力のあるファッションショーがまだまだ少なく、全体的な盛り上がり欠けたままの状況になっています。2012-13年秋冬シーズンは計38ブランドが参加し、特に若手デザイナーのコレクション発表が増えました。本来なら若手デザイナーの活気に満ち溢れた内容を期待しましたが、無難なショーに終始するメゾンや展示会のような見せ方で終わってしまうメゾンもありました。そもそもMBFTは、一体誰に向けているのか。記者やバイヤー、はたまた一般消費者なのか。この基本的な訴求ができていないように感じます。ちなみに先シーズン、休日の昼下がりにショーを開催した人気ブランドの「シアタープロダクツ」は、3300円で前売り券を販売し、計3回公演で約600人を集客しました。チケットは即日完売し、ショーに対する需要の高さを感じさせました。また、開催日は時間前から行列ができ、今までにはない熱気が会場にあふれていました。来場したのは若い女性が中心。しかし男性の姿もあり、予想を超える集客に驚かされた記憶があります。コレクションの有料化には賛否の声もありますが、同ブランドの目線は完全に消費者、ファンに向いていました。MBFTを運営する日本ファッション・ウィーク推進機構 (JFW 推進機構) は、「世界に向けた確固たる販売システムがあるパリやミラノコレクションと違い、東京には独特のスタイルがあってもいい」とコメントしています。よく比較対象にされるパリを模倣する必要はありませんし、顧客を呼べるなら、有料でも構わないということです。ここ東京が消費者に向けてどう動くのかが、これからのキーポイントになりそうです。

4. どこかおかしい i i y o !! (イーヨ) のオープン

2002年に丸ビルがオープンしてから早くも10年。今年は丸ノ内の街全体が一緒になって更に進化を目指す、そのスタートを飾るのが「マルノウチリラックス」をコンセプトとし丸ノ内と大手町街を結ぶ架け橋として「i i y o」がオープンしました。名称は所在地である丸ノ内1丁目4番地 (イーヨ) と訪れた人がポジティブな気分になり、思わず人に勧めたくなる場所 (イーヨ) の2つの意味を重ねてつけたそうです。基本は事務所棟で26店舗のレストランとショップが入店しました。話題としてはB1Fでは9店舗の料理を一緒に食べられるYOKOCHOランチ、つまりグループで一緒に食べる店 (席) を決め、それぞれ食べたい店へ注文しに行く変形版のフードコート。1Fではメゾンカイザーのカフェバー、フレーバーティーで大人気のベジジュマン & バートン、バイクのBianchi等、2Fでは働くママさんには嬉しい保育所のキッズスクエア等々です。面白そうだとの評判につられ、オープン後の日曜日に出かけてこの施設の異様さに驚きました。

- ①表通りからの入口がありません（丸ノ内仲通りか永代通りが入口）。
- ②1Fのメゾンカイザー以外のショップはビル内からは入れません（表の通りからしか入れません、完全な路面店）。
- ③評判のレストランYOKOCHOは日曜日に半分の店がなんと閉まっていた。今時の商業施設としては、なんとも顧客視点を忘れた企画先行の施設となっています。ビルの建物内装はとんでもなく素晴らしく立派なのですがとても人に「イーヨ」とは言えませんでした。

5. 駅地下の名店「龍口酒家」

幡ヶ谷というちょっと行きにくい場所の、駅と直結したディープなビルの中にある中華屋さん「龍口酒家」。最初に行った時は「えっ、ここ大丈夫？」と心配になりましたが、私の食通の友人何人かが絶賛するレストラン。予約もしたことだし、とにかく中に入ってみました。ディナーに関しては8品ほどのお任せのコースのみでメニューなし。「皇帝の口に入る1番上等な食を出す店」というコンセプトをもとに、オーナーシェフの石橋幸さんがその時々旬の素材を使って自信を持って提供する料理です。もちろん事前に嫌いなものや食べられないものは聞いてくれます。それぞれお腹が一杯になった時点でストップをかけるというシステムもなかなか気が利いて面白かったです。さてお料理ですが炒め物が結構多かったのですが、事前の下処理を入念にしているのでしょう。まったく油は気にならずどの料理もさっぱりしているけれどしっかり味付けがしてあり満足のいくものばかりです。なかでも「黄ニラとベーコン炒め」は定番メニューという事ですが何とも言えない美味しさです。最後にでてくる里麺（リーメン）は栄養価の高いクロレラを練り込んだ麺を、ザーサイやゴマ油などでさっぱり味付けした物。これが絶品。初めて食べる味でした。紹興酒も甕出し10年ものなどなかなか美味しいものを揃えています。お店はとてもカジュアルですがスタッフのきびきび働く姿は見ていても気持ちがよく、お料理の説明もきちんとしてくれます。予算はお酒もいれて1人¥7000〜。コストパフォーマンスは最高の店です。こちらの上海蟹は絶品らしく、次回はぜひ上海蟹の時期に訪れてみたいと思います。混んでいるので予約されることをお勧めします。

東京都渋谷区幡ヶ谷 1-3-1 ゴールデンセンタービル B1 Tel: 03-5388-8178
営業時間: 11:30~22:00 定休日: 月曜日

6. コッツウォルズ発祥のオーガニックレストラン「daylesford」青山店

25年前にデイルズフォードの創設者キャロルパンフォードは「子供達に安全で美味しいものを食べてもらいたい、豊かな実りが未来に続くように大地を守らなければならない」という信念をもとに広大な農地を開拓し、オーガニック農法に代えて行きました。それから「リアルフード」をコンセプトにイギリスにレストランやカフェ、デリやグロッサリーなど次々にオープンしていき、2010年秋にその1号店が青山にオープンして今も話題です。1階はデリとイートインとグロッサリー、2階がレストランになっています。2階のレストランスペースはさんさんと太陽の光が入りこみ、シンプル＆クリーンな内装に白木のテーブルと椅子が配されゆっくりランチタイムを楽しむには最適な場所の1つです。サラダランチとオニオンポタージュのスープをいただきましたが、ポタージュは玉ねぎの甘さがよく出ていて、サラダはフレッシュでなかなか美味しかったです。最後のハーブティーはとても香りがよく、帰りに下のグロッサリーで買って帰りました。予算はランチで¥1000〜。

<http://www.daylesford.jp/>

東京都渋谷区神宮前 5-51-8 ラ・ポルト青山 1F・2F Tel: 03-3486-0012 (予約専用)
営業時間: 平日 11:30~22:30 (L.O 21:30)
土曜 11:00~22:30 (L.O 21:30) 日祝 11:00~22:30 (L.O 21:00)