

1. セブン&アイ西武・そごうを買収

M&A(企業の合併・買収)提携が本格化した05年

師走の街をセブン&アイの西武・そごう買収のニュースがながれ「やっぱり」の思いと業界再編が奔流を強く感じました。

ある百貨店とアパレルの首脳の話では「M&Aや提携の話がこんなに多く持ち込まれた年はなかった」そうです。それは流通再編を加速しているともいえます。

その要因のひとつは、ファンドの参入にみられる世界的な『金余り』に現象あると言われていますが、構造変化への各企業の対応に「M&A・提携」の手法を取り入れはじめたもので、今後もつづくものと思われます。

小杉産業のミナミスポーツ買収、福助のカネボウストックキング買収、カレイド・ホールディングスのレナウンダーバンホールディングスへの出資、などファンドの動きも活発でした。

オンワードのジョセフ買収、マザーインターとの提携、ラピーヌのジョコンダ買収、三越のダイヤモンドシティとの提携、伊勢丹の丸井今井全面支援、ライブドアのセシール買収、ファーストリテイリングのM&Aを含む1兆円構想、ヤマノフオールディングスの32社連合などもまだ加速しそうです。

「持ち込まれる件数は多くても実施できる案件は少ない」というアパレルトップの話から見て、水面下の動きは予想を越えるものかもしれません。

大小を合わせ06年は、M&A・提携本格化の年になるかも知れません。

2. 緊急事態「販売スタッフの採用が極めて困難になりました」

今こそ従業員ESを

新卒もアルバイト社員も小売の店頭要員の採用に赤信号です。

人気企業のUAやビームスですら店頭でスタッフ募集のポスターが目立ちます。ある大手の専門店が3500万もかけて募集広告をしたのに数名のアルバイトがやっと取れたとの笑えない話があります。新卒は例年の半分も取ればよしとする状況です。これは少子化もありますが経済状況が回復してくると基幹産業、金融、IT等に人が集まり流通の現場は敬遠されがちになっているのが要因と思われます。流通に人が集まらない要因は勤務時間の長さが異常(例えばイオンは平均深夜11時まで営業、人が採用できないので通し勤務をするに13時間拘束)に加え給与等の待遇が極端に悪く、定着率も低く、更にコスト削減でパートを主力にしている企業が圧倒的に多い事に起因しています。又、少数分散型経営で本社が細かいフォローが出来ないのも現実です。教育もフォローもせずに現場任せの企業が殆どです。採用が益々困難の時代だからこそSC運営会社はテナントESを、テナント本部も従業員ESが最大の経営課題と認識する必要があるようです。

是非一度、我が社で、我がSCで働く事が好きですか、楽しいですかとお聞きしてください。すべての原点はそこにあります。そして従業員の発信するSOSのシグナルを敏感に感じフォローできる体制作りが重要です。今いるスタッフのESができず新たな採用はできません。

3. 駅が変わる。大成功の「エチカ表参道」

12月2日にオープンした東京メトロの表参道駅の「エチカ」が絶好調のスタートを切りました。1300平方メートルの総面積に26店が出店、物販も飲食も予算をはるかに超える勢いです。複雑な駅改札内、外に5つのゾーンに分かれるため果たして回遊するのかといった不安は全くなく、どのゾーンも賑わっております。紀伊国屋の新業態「オモテ」は高感度でおしゃれなコンビニです。午後の8時をすぎたらパンは確実に売り切れています又、地元の消費者サイドにたった売り方、例えばモエのシャンパン等をクォーターサイズで揃えるとか単身者にはありがたいお店で人気、売り上げ共NO.1になっています。フードコートのパンも日本初の「Boulangerie JEAN FRANCOIS」やスイーツの「a laCampagne」など、すでに人気店となっております。物販の人気店のフリヴォリは予算の倍の売り上げです。従来、表参道駅は乗り換え駅で乗降客の足も速かったのですが「エチカ」ができ完全にワンストップ駅に変身しました。驚くほどの人の多さです。明日の消費者視点で都市型駅機能を見直すと品川、や表参道のように高感度なコジャレた雑貨、こだわりのスイーツ、パン、カフェ、レストランを取り入れるとここまで変わるのかがわかります。駅ナカブームは暫く続きそうです。好調のエチカですが課題はフードコートが狭すぎ導線も確保できない状況で最大の課題です。また「パスタリコッタ」のパスタは最悪でした。

4. この先がおもいやられる「NU茶屋町」

10月末にオープンした梅田の茶屋町がこの12月ですすでに閑散とした人の入りで入居したテナントも不安な状況です。76店舗の有力テナントを誘致し茶屋町まで人の流れをとの阪急の思いは消費者にはまだ伝わらないようです。お昼のランチ時、あの行列ができるはずの「糖朝」でも待たずに入れますし、若干賑わっているのがオイスターバーですが待つほどでもありません。2F以上の物販は更に最悪です。6F、7Fの2フロア使用しているタワーレコードの閑散さはひどいものがありました。ターゲットである高感度の若者が来館しない要因はほんの近くにHEP、エスト、阪急三番街、阪急百、阪神百等があり1Fのバルカナイズ、トモロー、ドレステリアなど一部、他にないショップがあるものの殆どは別に、わざわざ行かなくてもといったテナント構成が一因と建物の形状が入館しにくい導線も一因です。路面感覚の1Fは良いとして2F以上は厳しそうな印象です。同じことが形は違いますが渋谷のピカソ347にも言えます。消費者視点でのSC作りが基本ですが設計家、デザイナーのここは作品になってしまっています。

5. 鎌倉の浄妙寺境内にある“石窯ガーデンテラス”

足利尊氏の父親の墓がある事で有名な浄妙寺。100円の拝観料を払って境内に入ると杉苔を中心とした枯山水の庭園が広がっている。こちらのお庭も素晴らしいがそこを横目で眺め山道を上がっていくと高台に80年近い歴史を刻んだ洋館が現れる。これは大正11年にドイツ人の建設者が建てたもので現在1階を改装して石窯で焼くパンを出すカフェ&レストランとして営業している。人気のあるガーデンテラスのテーブル席でお庭に咲く四季の花を見ながらお食事をして極上の時を過ごす事ができた。昼からゆっくりワインを飲み焼き立てほかほかのパンをいただきながらのランチは思わず時がたつのを忘れさせる。

日常の雑音に疲れた時にぜひ訪れていただきたいレストラン。

ランチ ¥2500～。昼時はかなり混んでいるので、少し遅めのランチがお勧め。

鎌倉市浄妙寺 3-8-50(浄妙寺境内) TEL:0467-22-8851

営業時間:お飲み物 10:00-11:00/14:30-17:00 ランチ 11:00-16:30 定休日 :月曜日

行き方:鎌倉駅東口より5番線のバスで“浄妙寺”下車徒歩5分

6. 年末所感

年末押し迫って大型買取の話題でもちきりです。これから先の流通を象徴するかのできごとです。来年は60年に一度の丙戌です。特に前半は上昇機運といわれ現実の基幹経済も回復基調ですからおそらく流通にも好影響を及ぼすものと思われま。1万円もするメンズのショーツ専門店が渋谷にオープンしたり、年末、青山にオープンしたカルチェ、オメガ等のフラッグショップの人の入りを見ても好景気感が伝わります。但し当然ですが勝ち組負け組みのはっきりするでしょうし、商品と人材にコストとリスクと愛情を賭けない企業は淘汰されるのも歴史が教えてくれています。益々、人が大事な時代です。

1年間、ご購入有難うございました。

来年も皆様にとりまして良い年であります様にお祈り申し上げます。

尚、R・B・Kは12月29日(木)～1月5日(木)まで冬季休暇とさせていただきます。