

1. 成長する通販市場、テレビ通販は急拡大

日本通信販売協会によると2005年度の売上高は推計3兆3600億円で前年対比3200億円の増加、伸び率も10.5%増と二桁成長となりました。これは91年度(バブル経済ピーク)以降15年振りとのこと。

06年は来月発表される予定ですが、前年対比二桁成長は確実視されています。特にテレビ通販市場は06年12月期で、ジュピター997億円(31%増)、QVC730億円(26%増)、ジャパネット(テレビ通販部門)331億円(29%増)と上位3社の成長が目立ちます。百貨店、チェーンストア業界が伸び悩むなかでコンビニ業界につぐ第4の業態になったことは確実です。

通信販売業界の成長はカタログ中心からCATV、衛星放送、テレビショッピング、インターネットなど安価で利用できる媒体が増えたことによるものですが、これらが携帯電話と結びつくことによって、より双方向性が強まり「通販売れ筋アイテム」も変化してきますし、特に代金決済の簡便さが進むと「通販利用年齢層」の拡大が見込まれます。

百貨店業界も従来からカタログ販売ではそれなりの実績を残しておりますがお中元、お歳暮需要への対応が中心で今後の課題です。大手アパレルも既存販売ルートとの整合性を気にする余り本格的な取り組みには至っていません。

「新しい酒は新しい皮袋に」時代の変化へ対応するには強力なイノベーターの存在が不可欠なようです。

2. パリのカフェで痛感したユーロ高の異常と円の弱さ

(インポートビジネスの行方は)

7月の初めにマスターマインドの展示会を視察する目的でパリに2年ぶり行きました。

異常なユーロ高とあまりに弱い円安をまのあたりにし、これからのインポートビジネスにとって大変な問題になるなと痛感させられました。

まず、空港からオペラまでのタクシーが55ユーロ(9350円)、2年前は5~6千円。

オペラ座の近くで以前も何回か行ったことのあるごくごく普通のカフェヘランチをしに入り愕然としました。クロックムッシュ、小さなサラダ、カフェオレ、ペリエの小瓶でなんと23ユーロ(3,910円)です。ドトールでおそらく1,000円以下の軽いランチです。又、サントノレの高級ブランドのセールでも、流石に買物好きの私も意気消沈の価格で買う気にもなれませんでした。パリのビジネスマンの話ですと近い将来、限りなくポンド並にユーロを引き上げる流れだそうです。ロンドンの地下鉄の初乗りがなんと900円です。ヨーロッパからの輸入ビジネスは円が強くない限り大変難しくなりそうです。ヨーロッパからのセレクトに頼るビジネスは方向転換を迫られるでしょう。ある大手商社の役員は国内や米国での優れた商材開発が急務と話しておりましたが1つの重要な選択でしょう。

3. 世界が絶賛のマスターマインドが「ガンダム」とコラボ

6月29日から7月9日までマスターマインドの展示会がサンルイ島のギャラリーで開催されアメリカ、日本、フランス、イタリア、スペイン等、世界の一流セレクトのバイヤーが来場し大

盛況でした。最高級セレクトのLAのマックスフィールドやパリのコレットのオーナーが他のブランドと比較の仕様がなっていないといわれているマスターマインドのコンセプトは①世界の最高の素材を捜し求め、②日本の最高の技術、職人によって作り上げることです。今回、同ブランドのデザイナーの本間氏から10周年の展示会を世界のガンダムとコラボし世界へ平和のメツツセージも送りたいとの話がありバンダイとのコラボをプロデュースさせていただきました所、バンダイも本間氏のコンセプトに大賛同し実現にこぎつけました。会場には12分の1のマスターマインドバージョンの「ガンダム」と「ザク」のモデルが4体展示され、来場された皆さんは、驚嘆のまなざしで見取れておりました入手方法や価格を質問しておりました。おそらく来春、世界でマスターマインドバージョンのガンダムとザクのモデルとウェアがファッション界の話題に上る事でしょう。来場のバイヤーの話によると同時期開催のパリのメンズ展示会でこれほど熱気があふれ来場者が多い展示会はなかったそうです。カールラガーフェルドも絶賛し、コレットや伊勢丹でも入荷すると完売してしまう同ブランドの存在は若手クリエイターの憧れでもあります。日本にこのようなクリエイターが出たことは実に嬉しい限りですがヨーロッパで勝負するには大変なエネルギーと経費がかかるのも事実です。日本の経済省も流通もアパレルもJFWもアジアだけに目を向けずアメリカやヨーロッパで活躍しようとする若手のクリエイターを育成するべく支援が今こそ必要と思うのですがいかがでしょう。

4. 大人が楽しめるイタリアン「Ristorante Tullio」

渋谷の宮益坂上の交差点を明治通りのほうに少し入ったところにあるイタリアンレストラン「トゥリオ」。お店はシックでクリーンでとても落ち着きます。特にお勧めなのが奥のカウンター席。このレストランを20年以上続けている猪狩英嗣シェフの作る料理は軽さと濃厚さのメリハリの利いた、非常に完成度の高いもの。まずこの1番のお勧めはなんと言ってもオープン以来、トゥリオの名物として愛されている「牛ロースの網焼き/ビステッカ・ア・ラ・フィオレンティナ」。生産者と話し合いを重ねて仕入れられる国産黒毛和牛のステーキはフィレンツェのステーキ顔負けで言うことなし。表面のカリカリ具合、絶妙な塩とペッパー加減、お肉ってこんなに美味しいんだって思わず感激。お肉の美味しさを十分楽しんでもらうためにこのステーキは2人分からの注文になります。大体1かたまり500グラムくらいなので、2人か3人でシェアするのがおすすめ。Primo Piatto もグレードが高く特にポルチーニのリゾットはおすすめ。そして何といっても心地がよいのがこの人達のさりげないサービス。デザートはズコットをいただきましたがあまりの美味しさに、連れにお腹一杯だけど、こんなに美味しかったらティラミスもちょっと食べて見たいなという言葉を残してお化粧室に行き席に戻ると何気なくティラミスの1口サイズのカットが用意されていました。こんな気配りがとても嬉しい。ワインも色々そろえてありリーズナブルで美味。大事な友人やクライアントを連れてくるのには最適なレストランです。 予算は1人 ¥16,000~から。

渋谷区渋谷 1-6-4 せいこうビル ☎03-3400-6298

営業時間: 18:00-24:00 定休日: 日曜日・祝日

5. スイーツも 隠れ家、限定 の時代 「haritts (ハリッツ)」

移動式カフェとして2004年9月に誕生した「haritts(ハリッツ)」。昨年4月には代々木上原に店舗を構え、ドーナツをメインに製造・販売しています。路地裏にひっそりとある店舗ながら口コミで噂が広まり、予約でないと1人5個までしか買えません。連日ドーナツを求めらるお客さんが次から次へと途切れなません。素材と製法にこだわり、一つ一つ心を込められてつくられるドーナツは優しい味わいです。ドーナツも限定こだわりの時代です。

東京都渋谷区上原 1-34-2

☎03-3466-0600

<http://www.haritts.com/>