

### 1. 伊勢丹・三越の経営統合にゆれるアパレル業界

8月23日の記者会見で伊勢丹・三越の統合計画のプロセスが発表されました。アメリカでは70年代202社あった百貨店が2006年には17社になっていることをにらみ、ミレニアムリテイリング、大丸・松坂屋、高島屋に加えて日本の百貨店も4強時代になるとの見方が一般的でした。

しかし、その影響となるとアパレル業界でも様々です。「経営統合による仕入れ規模の拡大を背景にオリジナルブランドの要望が強まり、掛け率の低下を迫られるのではないか？」というのが中心ですが、海外からの輸入が増え国内アパレルのウエイトが下がる。店舗の統廃合、MDの統合で取引先の変更が大規模に進む。など期待する声は少なく、不安が大きいです。

ショッピングセンターなどへの新ブランド、新チャネルへのシフトが一層進むことは確実のようですが、製造小売のノウハウ、人材の確保など課題も多いようです。

経営統合で規模が大きくなったからと客が押しかけることはあり得ないことは十分承知している百貨店はTOBによるM&Aを防ぐことと、顧客カードをはじめとする顧客管理システム、MD力の向上、都市中心立地の確保などが統合の狙いであり、この4強への駆け込みもありそうで、まだまだ続く百貨店の「再編成」と見ておく必要があります。

### 2. 横浜港北にみる地域内SC競争激化の負け組みは

横浜ららぽーとは計画を上回るペースで順調ですが春にオープンした「ノースポート」や7月20日にオープンした「港北みなも」はオープン当初から大苦戦のようです。センター南の東急百貨店は周辺に対抗するために専門店SCへ業態変革しましたが改装1年たって悲惨な状況です。物販店の殆どが月坪15万もいきません。百貨店が安易にSC化しても上手くいきません。センター北のパルコがPMLしたノースポートもオープンから最悪状況で未だに空きスペースが埋まりませんし鳴り物入りの食品スーパー「いなげや」の高級路線で展開した「ブーミングブルーミー」もわずか数ヶ月で「いなげや」のレギュラーに戻りましたが集客の核テナントになれず上層階の物販も閑散としております。阪急によるとノースポートの影響は食品も物販も1ヵ月だけでしたそうです。スポーツを中心とした「港北みなも」は更に悲惨でツタヤがまずまず以外は大苦戦です。なかでも1Fの「マルエツ」はどうしてこのような立地でこのようなコンセプトのSCに核として出たのか理解出来ません。このエリアをみると食品スーパーの激戦の様子がよくわかります。ららぽーとの大丸やIYは好調ですが阪急は相鉄ローゼンを入れましたが苦戦しています。23日にリニューアルした「あいたい」の食品館(フジガーデン)は駅立地に加えコンパクトで生鮮とゴロサリーが充実し好調だそうです。SCへのテナント出店は立地、コンセプト、規模、競合を慎重に調査しないとならない時代になったのは事実です。

### 3. 熱海のイメージを変えるか極上ホテル「ミクラス」

洗練され癒し系の高級シティ感覚の「ミクラス」が昨年、熱海にオープンし話題を集めています。老舗の大月ホテルがこれからの時代を考え、勝ち残り熱海のイメージを変える目的で新装し、海岸通りに強烈なお洒落でリゾート感覚一杯の外観が目立ちます。花火大会が行われる8月5日に予約をし、熱海とは思えないお洒落でリッチな体験をしました。

コンセプトは洗練されたシティ感覚のおもてなしと癒しです。ゲストルームは62室でオーシャンビューが9割、チェックイン時にはシャンパンのウエルカムドリンクがあり、食事は地元の食材を使った本格的フレンチで身体に優しいアンチエイジングメニューで海を見ながらの食事は最高でした。またスパやアロマのオリジナルトリートメントも高級リゾートの感覚で癖になりそうでした。価格は通常2食付で2万5千、花火の日は4万5千円と高いですが東京から40分、新横浜から20分弱を考えると実に便利なリゾートです。

課題といえば料理が本格フレンチなので1日がせいぜいで数日の滞在は飽きるでしょう。部屋や施設がいいので食事抜き営業もあればと思いましたが古い体質の熱海にあって同社の試みには賞賛です。

### 4. 接客、6年連続日本一「千葉夷隅ゴルフクラブ」

最高の暑さを記録した8月16日に以前よりCSで評判が高い「千葉夷隅」でプレーしてきました。まず驚くのは正面入口での明るく元気のよい挨拶です。それも全ての従業員がお客さまに向かってします。ロッカーやトイレでの気遣いも爽やかで大変好感が持てました。

スタートの前にキャディさんから一言お願いと注意があります。①前の組みに遅れを取らないように ②バンカーはプレーヤーが均す ③ティグラウンドには1人ずつ上がるよう。

但し全面的に私(キャディ)も協力しますと言われました。更に今日は異常な暑さですので大きなポットに麦茶そしてブドウ糖を用意していますのでどうぞ。実際コース上では献身的にフォローしてくれ大変気分よくプレーが出来ました。食堂での対応も気持ちよく全員で「おつかれさまでした」「いってらっしゃい」の挨拶です。支配人の話ですと特別な事はしないでただ1人1人のお客様に気遣いを徹底することだそうです。

コースはしっかり距離もありコンディションも良く27ホールある千葉夷隅は圏央道ができアクアラインからも近くなり更に人気が出そうです。

尚、昨年度の接客部門の2位は「石坂カントリー」「太平洋御殿場」3位は「大月」です。帰りがけにロビーで会員の昨年度「グッドマナープレーヤー」が10名程、顔写真で紹介されていましたがこのような表彰制度も「千葉夷隅」ならではと感心しました。

### 5. 最悪の接客、売上げ日本一の「ヤマダ電機」

猛暑が続くこの夏、我が家のクーラーを買い換える目的で「ヤマダデンキ」に行きました。丁度、お盆の時期で1階の入口はガラガラ、誰からも挨拶もされず2階の季節コーナーに行きましたがこのコーナーだけは猛暑のせいか混んでおりましたが5名ほどしか担当販売員がおらず新規の接客は出来ない状況です。売場で希望商品を見ても誰1人からも声もかかりません。他のコーナーは客も少なく販売員が目立つほどなのにです。しかも館内は冷房を抑えているのでお客も従業員も汗だくです。他の店に行くのも面倒で結局2時間ほどかかって発注しましたが全ての対応が販売処理しているだけといった印象でした。2度と「ヤマダデンキ」では買物はしないと決めて帰った次第ですがヤマダデンキの売上日本一は店舗拡大と価格だけで成り立つ危うさを感じざるを得ませんでした。

## 6. 素材を大切にした素朴なフレンチ「L' esprit MITANI」

恵比寿南の交差点を目黒方面に歩いて行くと小さな可愛らしい感じのレストラン『レスプリミタニ』が現れる。店内はオフホワイトとブラウンを基調としたシンプルで暖かみのある内装で、1歩店に入った途端あぁいい感じと心地良くなれる。かつて原宿のカフェ「オーバカナル」のシェフだった三谷シェフがオープンしたレストラン。繊細なイメージの強いフレンチとは裏腹に、ここのお料理は素材を大事にした全く飾らない感じの素朴なフレンチ。綺麗にお皿にもられてくるというよりは、素材の固まりがドーンとお皿にのっているといった感じでとにかくワイルド。なかでも人気なのは肉料理。イノシシやフランス産の鴨などその日に入荷した物を、アレンジしてくれる。なので、シェフ自らそれぞれのテーブルに行きその日のお料理とお勧めを説明してくれる。この説明の仕方がとてもよい。それぞれのお料理に対する愛情が一杯でどれも美味しそうで選択するのが大変である。アントレは2人で1品を選択してシェアする形式。ワインの種類も豊富で予算とその日に注文したお料理にあわせて美味しい物を選んでくれる。冷たい前菜、温かい前菜、メインとあるのだが、デザートまで食べたかったら前菜は1品にしてメイン、デザートでしめくくるのがお勧め。ここデザートも絶品なのでぜひ試していただきたい。サービスの男性の方もとても感じがよく非常に居心地がよいお店。予算は1人 8500 円～。

目黒区三田 1-12-26 B1F 03-3712-0369 営業時間:19:00-25:00 定休日:不定休