

1. 専門店のハイブリット化(複合)は新しい流れ

ツタヤがスターバックスと組んで更に蔦谷書店も導入し横浜港北のセンター北駅近くにオープンした「ミナモ」に2700㎡の大型で出店し好調の滑り出しです。最大のポイントは圧倒的に滞在時間が長くなり「ついでに買ってしまおう」「ついでに借りてしまおう」結果来店頻度を増やし売り上げに繋がる好循環をしています。これからのカルチャーコンビニエンスクラブの拡大戦略の柱はこの複合店舗です。「ミナモ」本体は周辺のSC競争には勝てず大苦戦のようですが「ツタヤ」の複合店舗だけはいつも賑わっています。この複合の流れは今後、随所で現れそうです。先日、銀座にオープンした「マロニエゲート」のメガネの「コンソメ」とスイーツカフェの複合店も大賑わいでした。メガネが出来上がるまでの数十分に絶好の待機所にもなりますしカフェや休憩所が極めて少ないマロニエではこのカフェに入って思わずメガネコーナーに立ち寄るケースも多く見かけられます。専門店のハイブリット成功のポイントはそれぞれを中途半端にしない、それぞれが魅力あり一本立ちして成り立つ業態と組む事でしょう。

2. 今、銀座が熱い「マロニエゲート」オープン

銀座は世界の高級ブランドが勢ぞろいしティファニーが4年前に180億で買った同本店ビルをゴールドマンサックスになんと380億で売却、アルマーニ、ブルガリも近々オープンします。

又、有楽町駅前には10月12日丸井を核とした「有楽町イトシア」がオープンと東京で最も動きの激しい注目エリアとなっています。9月1日にオープンした「マロニエゲート」はプランタンの京橋より隣に位置し外堀通りに面し地下1階地上12階で核店舗に銀座発想の東急ハンズが集客の柱になっています。ジャーナル、UA、始めビーセコンド、サキヤクリエイトのイルカーネアランチ等、レディスとメンズの複合店舗が目立ちます。全体的に好調のスタートでしたが「ローズバッド」は常にバーゲン状態の混みようです。銀座でもファッション鮮度が良くバッグ、靴も充実し何より価格がリーズナブルな点が受けています。

又、銀座を意識した東急ハンズが実にわくわくどきどき感のある提案をしています。例えばコスメコーナーにはメンズアイテムを充実、レディスではNYやLAからの土産で人気の「ローラコスメ」等、百貨店のコスメフロアにない銀座初、日本初を揃え魅力的なフロアとなっています。又、メンズバッグやステーションリーのコーナーも周辺の百貨店を遥かに凌ぐ内容です。集客も多く順調な同SCですが課題は休憩スペースのなさやファッションゾーンの窮屈感が気になりました。

3. お台場にスイーツの新名所「ヴェルエクール」オープン

京急グループのホテルグランパシフィックメリディアンに有名パティシエのスイーツをテーマにした明るく透明感ある清楚な空間「ヴェルエクール」が9月15日にオープンし大人気で好調のスタートを切りました。場所はお台場の駅の目の前で改札を出るとすぐ見えます。「ヴェルエクール」を抜けてホテルへ、フジテレビと流れる最高のロケーションです。4店のショップを楽しく食べ歩きをして見ました。日本初上陸の「LA VIEILL FRANCE」同店のパリで

活躍した木村成克氏がパティシエに就任、今後は千歳烏山にも出店しますがお台場が1号店です。ここのソルベはジュシーで最高です。シングルで350円、焼き菓子も甘みを抑えた最高の味です。他に柿の木坂や原宿でファンを集めている「Quatre」ここの「うふプリン」とシュークリームは絶品です。原宿店を一時閉鎖しお台場店に力を注いでいる姿勢が店内の商品の構成の広がりの様子からも分かります。他に身体に優しいスイーツ「C's Garden」、人気のイタリアン「TORAVEL CAFF」ここの手づくりチーズケーキは美味しく人気です。

駅前でホテル前の無機質な広場をお洒落で楽しく、ちょっと立ち寄りたくなる空間に変えた「ヴェルエクール」お台場の新名所になることでしょう。

4. 伊勢丹だけがなぜ売れるのか

伊勢丹・三越の経営統合に関わる取材を通して小売業として伊勢丹の強さはどこから来るのだろうか、他の百貨店と何処が違うのだろうかという素朴な疑問から、百貨店、アパレル、そして当事者の伊勢丹の方々に聞いてみました。

伊勢丹だけがなぜ売れるのか？他の百貨店と何処が違うのですか？の質問に①「MD力」が違う、②「VMD」が違う、③「改装のうまさ」が違う、④「販売サービス」が違う、⑤「後方支援部隊」が違うという答えが中心でした。

中にはMD力について2時間も話してくれたり、関係する参考文献を紹介してくれる方など熱心な伊勢丹ファンが多いことにも気づきましたが、小売業の最大条件と言われる立地条件の良さや資金力などをあげる方はおりませんでした。

伊勢丹の幹部からは「百貨店がやるべきことを愚直にやり続けているだけで、それが遺伝子のように伝わって来ている」との分析が印象的でした。

伊勢丹は同業者からも一目置かれる存在でしたし、売り上げ利益を見てもお客様から支持されていることが分かります。アパレルでは「お得意先NO1ではありませんが一番売れるお店は伊勢丹新宿店です」という意味深長な応えもありました。

百貨店の再編成が進んでいるいま、伊勢丹の成長要因を改めて勉強して置くのも大切な事かもしれません。そこで、去年出版された「伊勢丹だけがなぜ売れるのか」、かんき出版、著者、武永昭光氏をまだお読みでない方には推薦したいと思います。

5. 八彩懐石長峰

60年間築地で野菜の卸売りをしていた長峰が銀座に構えたお店『八彩懐石長峰』。産地直送の美味しい野菜を最も旬の時期に、最も野菜の味が引き立つ料理法でつくりあげたいという店主の願いがこもった懐石料理を提供する。特別栽培や有機栽培などの希少価値の高い伝統野菜を取り揃えていて、始めにでてくるトマトジュースは絶品。コースのお料理の先付けから前菜、お椀から鉢物まですべてお野菜つくし。向付にお魚かお肉が出てきて最後は野菜寿司とお味噌汁。ほとんど全て野菜なのだがお料理の見た目の美しさ、料理法の仕方の違いで全く飽きる事がない。それぞれのお野菜の味が濃く身体がヘルシーになった感じで、食べ終わった時に気持ちのよい満足感が得られる。このコースだけで30種類の野菜が得られるとか。それぞれテーブルがくぎられているので落ち着いてお食事もお話も楽しめる。掘りごたつや、テーブル席、2人から入れる個室など目的に応じていろいろなお部屋を使い分けられるのも嬉しい。夜遅くからはじまる会食にはお勧めの料亭。値段もリーズナブルで昼のコースは1800円から5000円。夜のコースは5000円、8000円、12000円プラスサービス料10%。銀座駅から徒歩2分というのも非常に便利。

中央区銀座 4-9-5 銀昭ビル B1F 03-3547-8083

営業時間: ランチ 11:30-15:00 ディナー 17:30-23:00 定休日 : 日・祝