

1. 07年は百貨店統合本格化の年でした

06年12月、京都のホテルで大丸会長奥田務さんは松坂屋社長の茶村俊一さんと二人だけの会談の席で「アメリカでは1970年に202社あった百貨店が1990年には150社に減り、2006年には17社にまでなっています。日本だって再編の時代がやってくると思います」と語りかけ、30分で経営統合の合意が決まったと伝わっています。

伊勢丹と東急百貨店の業務提携、阪急百貨店と阪神百貨店の経営統合、伊勢丹と三越の経営統合と今年は大型統合が実現した年とも言えます。

経営統合の理由はそれぞれ異なりますが「構造不況業種になってしまったいま企業価値を高めるリエンジニアリングをしなくては次に進めない」と考えた結果の選択であることは共通しているようです。

そうであれば今後も業務提携、経営統合、M&Aが続くと考えられますし、年内にも新しい発表があるとの観測さえ流れているようです。

しかし、経営統合したから生き残れるというものでもありません。経営統合して「ホールディングをつくる」ことは簡単にできますが、どの機能を統合するかが問われるのであり、規模のメリットを追求するのは仕入先をつなぎとめるための効果であり、守りの効果しかないように思えます。

百貨店だけでなく流通全体が地殻変動しているいま経営の舵取りはいっそう難しくなりそうです。

2. 異常事態発生 of 12月商戦

11月の衣料の売り上げは百貨店、SC共に好調でこのまま年末までといった期待を全く裏切る12月の商戦となっております。特に9日までの前半戦が各社耳を疑いたくなる2桁ダウンの苦戦状況が続き中旬からセールに突入せざるを得ない百貨店やSCが例年にないほど多く見られました。西武が12日から三越が15日、IY、ダイエー等のGMSも例年より早めの全店セールに突入です。当然専門店も路面店から顧客セールを前倒し、エディットフォールルやドレステリア等のセレクトショップもなんと中旬からと、結果年明けのセールに確実に影響がでるものとGAPの全館全品セール等を見ていると感じます。温暖化の影響で基本的には暖冬傾向でコートを中心とした重衣料は年々難しくなってきますが今年の急激な売り上げブレーキは異常でした。但しこの傾向はどうも来年も続くと考えたほうが賢明と言えそうです。ファッションの先取り派はシーズン初めの購入傾向が益々増え、中間派と後追い派は必要に迫られての傾向が強く、寒くない12月の商戦はプロパーでは中途半端な時期と捉えるべきかもしれません。アメリカの百貨店やSC、専門店が11月の末のサンクスギビングからクリスマス商戦をバーゲンセールにしている状況に日本もなりそうです。

3. 今、銀座2丁目交差点がホットでラグジュアリー

年末にブルガリ、ダンヒルの旗艦店がオープンし今、銀座2丁目交差点付近がヒートアップしています。シャネル、ルイヴィトン、カルチェに加えブルガリ、ダンヒルと世界のラグジュアリーブランドが揃い各ショップのウィンドウから熱いクリスマス商戦の火蓋が感じられます。ブルガリは世界最大規模で940平米、9Fからはイタリアンレストラン&バーでミラノのブル

ガリホテル同様、「ブルガリ ホテルズリゾート」が運営、又ダンヒルはヘアカットやネイルケアの「ザ、バーバー」や2F、3F にはダンディなバーラウンジ(暗闇坂宮下がプロデュース)があります。カルチェも改装しカジュアルな MD を中心にした1F と入りやすくしたエントランスで入店客が大幅に増加しています。先月のアルマーニタワーもそうでしたがラグジュアリー
の旗艦店にはラウンジやレストランの併設が基本形となっています。銀座の地価はNY やロンドン、パリに比べまだ割安とのことですが銀座の急激な変貌は異常です。なかでも以前は銀座の外れで寂しかった2丁目交差点の変わりようは目を見張ります。それに比べメインの 4 丁目交差点は世界の銀座にしては寂しい状況です。三越、和光、三愛ドリーム、日産ギャラリーといずれも旧態依然とした建物で三越を除くと通行客にとってもあまりにも魅力がないのが現状です。銀座は新橋方面の7丁目にかけて更に開発が進みますがその流れに取り残されそうなのが4丁目交差点です。

4. 料亭御用達、京野菜「川政」のこだわり

市場調査を兼ねて大好物「いづう」の鯖寿司と「たんたか」の京料理を食べに京都へ行ってきました。

京の地元での鯖寿司の人気店は「いづう」「花折」、「いづ重」派に分かれるそうですが私は品のある味と店内の雰囲気が入っている「いづう」派です。いつも着いた昼に食べ、帰りの夕方に新幹線で食べる分と翌日分をお持ち帰りします。「たん熊 北店」から35年前に独立した木屋町の「たんたか」は店主も気取らず、笑顔よし、味よし、値段はリーズナブルで気に入っています。今回ここで頂いた「かぶら蒸し」が絶品で大感激、又皆で冬の間に来ようと話したほどでした。翌日の帰り際に錦小路で京野菜「川政」で「たんたか」のかぶら蒸しの話をしたところ、京の多くの料亭がこの「川政」で野菜は購入しているとのことでした。少々値段は高いのですが京の老舗御用達でも知られるこの川政はこだわりの農家から旬な新鮮野菜を仕入れています。感心したのは聖護院かぶらやえびいも、金時にんじん等を宅急便で頼み翌日に家でダンボールを開封すると、商品毎に丁寧に包装されそれぞれの野菜ごとにパンフがあり特徴や日持ち、料理方法が書かれている点で京都の八百屋で地元への自信とこだわりが大変強く感じられ、京の台所を預かる川政の姿勢が見られました。環境や健康面からも素材へのこだわりは食でも衣でも住でも大事な時代です。その上でしっかりと消費者に商品をプレゼンテーションする事も大事ということをこの川政で教わりました。

5. ザ・ペニンシュラ東京の話題のレストラン「ハイフンテラス」

9月にオープンしたザ・ペニンシュラ東京の2階にある広東料理「ハイフンテラス」。かなり予約困難な人気レストラン。内装を手掛けたのは香港人デザイナーのヘンリー・リュン。世界遺産である「蘇州古典庭園」をテーマにしたもので石作りの落ち着いた雰囲気。天井が高くそれぞれのテーブルの間隔もゆったりとられている。客層もよく居心地がよい。料理は「ザ・ペニンシュラ香港」の広東料理レストランでもシェフを務めたタンツィークウン料理長が総指揮者。味付けはどれもさっぱりしているが可もなく不可もなくといった感じ。予約をとるのに1月待ちで、ペニンシュラ話題のレストランという事で気合いを入れて行ったのですが、少々拍子抜けしたというのが正直なところ。夜のコースは14800円と18880円と野菜コース8800円の3種類。ランチは4280円と5680円。ランチもディナーもアラカルトがあるので何人かで行かれる場合はこちらを試されるのもよいと思う。サービスのレベルも特別感を感じられなく、ホテルのエントランスからロビーの作りもカジュアルでというかあまりセンスがよくない。総合的に見てみると、やはりマンダリンオリエンタルの方が格段よいと思います。東京都千代田区有楽町1-8-1 ザ・ペニンシュラ東京 2階 03-6270-2738
営業時間:ランチ 11:30~14:30 デイナー18:00~22:00 無休