

R・B・K EYE

VOL. 193

2017. SEPTEMBER

編集責任 飯嶋 薫

1. ファッション業界の人材育成の寒い現実と熱い期待

国も産業も企業も、その盛衰はひとえに人材にかかっていることを疑う人はいないでしょう。業界リーダー、企業経営者は、ことあるごとに「優秀な人材の確保・育成」の重要性とそれへの取り組みの必要性を強調します。「人」を得なかつたため、衰退や消滅に追い込まれた企業。二代目、三代目が経営者としての資質を欠いたために傾いた企業は、ファッション業界でも枚挙にいとまがありません。

そんな人材育成で考えさせられる現実があります。ファッション産業人材育成機構（I F I）ビジネススクールのマスターコースのことです。同コースは、1998年の開校以来20人前後の学生が学んでいましたが、2011年以降は、学生の中心だった企業からの派遣生が減少し、ひとけたにとどまっているのです。

このため、I F Iは、同コースを今年下期から1年間を半年間に、授業も平日昼間から夜間・土曜日に、授業料も50万円以下に抑えた「アドバンス・コース」に変更することにしました。働きながら学ぶことができるようになりました。

この背景には、日本のファッション産業の主戦場である中間ゾーンのアパレル製品の消費低迷がありそうです。これまでマスターコースに派遣してきた百貨店やアパレル企業の業績が不振で「人材育成」の重要性はわかっているが、1年間若手を学ばせている余裕がない。「背に腹はかえられない」ということだと思われます。

一方、時代はA I（人工知能）やI o Tといった新技術であらゆる産業が変革を迫られています。ファッション産業でもネット販売の全盛にとどまらず、アパレルの企画・生産から流通、小売りまでの仕組みや流れが劇的に変化しつつあります。他方では、小売りの最前線を中心に入手不足が深刻になっていることはご承知の通りです。

時代は、いつも転換期かも知れませんが、今は、まさしく転換期だと思います。

そこで、人材です。10月中旬からスタートする予定のI F Iの新コースは、A Iなど最新の技術も組み込むとのことです。拙稿を書いている時点では、新コースの正式開校日、受講生数などは確定していませんが、一人でも多くの若者がビジネスの原理原則と最新の知識をしっかり学び、同時に受講生同士を含めて多様な人的ネットワークを築き、転換期の重要な戦力になってもらいたいものです。

2. GUが過去最大のデジタルストアを横浜港北にオープン

ファーストリテイリング傘下の「GU（ジーユー）」が9月15日、大型デジタルストアを横浜港北ノースポート・モールにオープンしました。売り場面積は約820坪で、従来の標準店舗（約200坪）に比べて4倍以上、従来の大型店（約500坪）に対しても1.6倍を超える超大型店といえます。商品の取り扱い品番数を従来の2倍に拡充するとともに、これまで平均で15体ぐらいだったマネキンを200導入して、コーディネート提案を強く打ち出す考えです。

この店で特に注目すべき仕掛けが、RFID（無線電子タグ）を活用した2つのサービス“オシャレナビ・カート”と“オシャレナビ・ミラー”です。

“オシャレナビ・カート”は、スーパーなどでも使われているショッピングカートにRFIDセンサー付きのモニターを搭載したものです。センサーに商品を近づけると、商品情報や、モデルや一般人などの商品着用コーディネート写真が1000種類も表示可能で、購入者の商品レビュー、色・サイズ別の商品展開と在庫状況が表示されます。また、売り場の各所には、ビーコン（発信機）が設置され、その近くを通ると、モニターにオススメ商品やプロのスタイルリストのコーディネート情報が表示されるというものです。一方、“オシャレナビ・ミラー”は、RFIDセンサーが付いた鏡のことで、やはりセンサー付きのミラーに商品をかざすと、コーディネートや購入者レビューが表示されるようになっています。精算の所要時間が最大3分の1になるといい、子どもたちにも人気の、セルフレジも用意されています。

コーディネート提案や、他の購入者の口コミが他のお客さまに対して大きな購買喚起要素となると判断したための施策です。店舗でタブレットやお客様のスマートフォンを使ったオンライン購買など、ECへの誘導も強化するということです。新しいオムニチャネルストアの在り方として、どのようにお客様が反応されるか、注目ですね。

3. 今、大注目の奥渋谷の魅力とは

奥渋谷（通称、オクシブ）は渋谷駅から東急百貨店本店とプラスリーVIRONの通りを進み数分、神山町、富ヶ谷の周辺を指します。若者の街、渋谷の喧騒が一転し、閑静なエリアです。また、オクシブを取り巻く住宅エリアは超高級な松濤、南平台、代々木上原があります。そこには流行に左右されない、上質なライフスタイル文化が根付いています。洗練されたギャラリーや雑貨店、レストラン、カフェ等が点在しています。地域住民にとっては日常の生活圏ですので気取らない普段着の大人の雰囲気満載です。オクシブの代表的スポットが「SHIBUYAPUBLISHING & BOOKSELLERS」です。編集部と本の売り場が直結し、本のあるライフスタイルを提案、程よい上質感のあるステーショナリー、ファッショント、雑貨に加え、人気の洒落たカフェがあります。蔦谷書店のスタバ併設がブームになっていますが、ここは遙か昔から隠れたカフェ併設の人気本屋でした。蔦谷書店との決定的な違いは、やらせでない上質で品の良い日常性です。オクシブの衣食住、文化で気になる店を挙げてみます。食は明治創業の魚力、ここの煮魚は絶品。蕎麦屋はバーラウンジがある神山（カミヤマ）。ジャズが流れる聞弦坊。カフェはノルウェーが本社で古民家を改装し、集いの場所になっているフグレン、軽い酸味の効いたコーヒーは人気です。自然派ワインの立ち飲み屋アヒルストアは開店前から行列です。スイーツはじゃりチョコで有名なテオブロマ。ポルトガル料理のクリスチアノが始めたエッグタルトのナタ・デ・クリスチアノ等々。インテリアカルチャーではファッショント、関連企業から絶大な信頼があるフラワーアレンジメントの篠崎恵美さんが最近手掛けた、ドライフラワーのEW. Pharmacy. 有田焼と波佐見焼を展開するキハラの都内初の直営店等々。ファッションはヴィンテージの名店、ブラケット。知る人ぞ知るオクシブで20年のレディースアパレルのhomspun 等々、オクシブの一部を紹介しましたが、いかがでしたでしょうか？ オクシブライフスタイル人気の要因をまとめてみると、上質な日常性、新旧時代の融合性、和洋の融合性、大都市と住居の程よいバランスでしょうか。オクシブから代々木上原界隈へむけては住みたい憧れの街に益々なっていくことでしょう。

<レストランレポート>

1. 隠れ家のフレンチ食堂「BON MONSIEUR」

六本木のミッドタウンから歩いて5分程。路地裏にある隠れ家のフレンチ「ボン・ムッシュ」。小さな公園が目の前にあり、六本木の喧騒を全く感じさせません。店内は10席しかないこぢんまりしたビストロで黒板にはフレンチ食堂と書いてあります。夜な夜なワイン好きの常連客が集まっています。壁にたくさん落書きがしてあって、棚にはお客様が残していくマトリョーシカの人形や本が置いてありアットホームな雰囲気です。店主の河野大さんは寡黙ですが、実直で飾らない人間味あふれる人柄。人が集まっているのがわかります。料理はまず素材が美味しい。そしてその素材の味を引き立たせる火の入れ具合、調理の仕方、全てがパーフェクト。お願いしなくとも、どのお皿も人数に合わせてポーションを変えてくれるのも食堂ならではの使いよう。ワインのセレクトも気が利いています。いつもシェフにお任せしていますが、リーソナブルだけどお料理との相性がぴったりなものをすすめてくれます。オーガニックワインの品ぞろえも豊富で、グラスでもスパークリング、ワイン共に気分に応じて色々なものを出してくれます。1人でふらっと、友人と気軽に、そんな時におすすめの場所です。お値段は1人、ワインをいれて9000円～。小さなお店ですので要予約です。

東京都港区六本木 7-12-15

TEL:03-3475-6612

営業時間：18:00～23:00

定休日：日曜日



<ランチスポット>

2. 絶品お魚ランチ「やんも」

表参道で貴重な美味しいお魚ランチスポット「やんも」。表参道から徒歩2分という好立地。いつも行っても常に行列でなかなか入ることができません。今回ランチコースをオーダーすれば予約できることを発見してトライしてみました。3000円のランチコースはお刺身からスタート。お魚が新鮮で本当に美味しくかなり満足。それから焼き魚にすすみます。大きな魚が炭火でパリッと焼き上げられたっぷりの大根おろしがそえられています。ふっくらご飯と香の物とお味噌汁と最後にデザートがついてこのお値段は大満足。コースだと座敷に通され、並んでいる人たちも気にせずゆっくり食事ができるのでおすすめです。お店の方々の接客も良く気持ちの良いお店です。ちなみに、単品だと焼き魚、小鉢、ご飯、香の物、お味噌汁で1500円位。

東京都港区南青山 5-5-25 T・PLACE ビル B1F

TEL:03-5466-0636

営業時間：

月～水 11:30～14:00 (L/O13:30)
18:00～22:30 (L/O21:30)

木～金 11:30～14:00 (L/O13:30)
18:00～23:00 (L/O22:00)

土・祝 11:30～14:00 (L/O13:30)
18:00～22:30 (L/O21:30)

定休日：日曜 <https://www.yanmo.co.jp/>



＼ R・B・K おもてなし調査隊がいく ／

今月のPATROL

レトロな空間と丁寧な対応に、日常を忘れてまつたり大満足



SHOP DATA>>>石臼挽き蕎麦「いち (ichi)」

住所：山梨県北杜市高根町箕輪 1830
TEL：0551-47-4173

おもてなし評価

総合

75 点



挨拶



笑顔



パーソナルな対応



再来店したいか



スタッフとの会話はほんのわずか。でもおもてなしの心が随所に…

by 調査員 A.M

八ヶ岳の麓にある古民家を改装してご夫妻で営んでいるお蕎麦屋さん。なんとメニューは2種類のみ。そして営業時間は毎日2時間のみ。それでも行列ができるから、ご夫妻のお顔が見られるのは、ほんのわずかな時間。でも、随所に手書きのおもてなしメッセージがあり、ゆったりとした時間が楽しめました。

Point!

R・B・K 調査隊長よりヒトコト！

夫婦2人で営む店舗にもかかわらず店のポリシー、入店時のご案内、接客の工夫が隅々まで計算されたバランスのいい素晴らしい店舗！人員不足の今、ヒントになる事が沢山ある店舗



石臼挽き蕎麦「いち」

VOL.50
2017 September

世界のトップレベルを誇る日本の接客やサービス。そのリアルな現場を年間1300店以上見ている調査員がパトロール！時代が変化しても引継いでいきたい「おもてなし」を、調査結果と共に発信していきます。

✓ 筆文字の張り紙や木札で、お客様にお詫びとお願いの気持ちが込められていました。

「ゆったり穏やかに営業しています。お急ぎの方はご遠慮ください」という札の前を通り、入口にある筆文字のメニューを見ると、あげ野菜付きの「おろしそば」と「とろろそば」2種類のみのメニュー。玄関には「なにかと手薄なお店です」と筆文字の張り紙がありました。でも、手薄なんてとんでもない。開店時間10分前なのに、おかみさんが外まで出て来て中へ招き入れてくれました。

✓ まるで田舎の親戚の家に遊びに来たようなレトロ感あふれる待合室で…

おかみさんが案内してくれた待合室。まるで、田舎の親戚の家といった感じでした。古いレコードや本が棚に飾られ、レトロな家具や行燈もあり、懐かしい雰囲気の中で待っていると、店主さんが来て正座をし、「いらっしゃいませ。メニューは2品だけですが、よろしいですか?」と確認し、オーダーを聞いてくれました。こちらも居住まいを正し、礼儀正しいお客様になってしまいました。別のお客様たちも、同様に礼儀正しく対応し、お客様同士も笑顔で会釈。いい雰囲気でした。しばらくレトロな空間に浸っていると、まずは一組目の私たちに、おかみさんから食堂へ案内がありました。

✓ 商品提供以外、全てがセルフサービス。でも気持ちのこもったメッセージ板に心和む。

全てがセルフサービスだと説明があり、お茶を取りに行くと、「熱いので気をつけてください」など、心がこもった筆文字の案内が貼っていました。しばらくアトリエ風の木造りの食堂でのんびり景色などを見ていると、地元で採れた新鮮野菜の素揚げがいっぱい入った丼が提供されました。「お待たせしてすみません。間もなくお蕎麦が出来上がりますので、しばらくあげ野菜を楽しんでいて下さいね」とおかみさんに言われ、あげ野菜を食べ始めると、丼の中にはかき氷のような荒削りの大根おろしと蕎麦のつけ汁がたっぷり。素材の味が引き立つ美味しい野菜でした。しばらくすると、打ち立ての十割蕎麦が到着。会話が少くとも、笑顔と丁寧な対応、心のこもった手書きの張り紙とレトロな空間、美味しいお蕎麦と野菜に大満足。また来たいと思えるお蕎麦屋さんでした。