

# R・B・K EYE

**VOL. 276**

2024 August

編集責任 飯嶋 薫

## 1. イオンモール、26年ぶり出店ゼロの衝撃は

— 拡大より改装の時代へ —

— どうするテナント —

イオン「イオンモール」が国内出店を取りやめ、2024年に予定していた「イオンモール須坂」（長野県須坂市）を25年以降に先送り、24年3月に着工した「仙台雨宮」（宮城県仙台市）も開業は25年秋にずれ込むとのこと。いずれも資材高騰、工事費高騰、建築業界の人手不足等、採算が取れないと判断しての決断でした。同社は当面、投資を改装に振り向け、既存施設の売上を底上げし、24年度は改装投資に250億円と前年度の2.5倍を投ずるとリリース。SC業界のリーディングカンパニーであるイオンモールの拡大路線からの戦略の変更は業界に衝撃を与えています。人口は大都市周辺を除き、減ることはあっても増えることはありません。既存の改装による活性化は一時的な効果は期待しても将来的にはSC間過当競争と相まって厳しくなることでしょう。イノベーションにより圧倒的な地域一番店となり、他施設を淘汰出来れば別でしょうが、地域住民の当面の衣食住を満たすだけの画一的な現状のイオンモールにはその可能性は少ないでしょう。では、他社のSC新規等開発はどうかと言えばイオン同様に極めて少なくなっているのが現状です。また、パルコを始め各社の成長戦略も改装投資を掲げている企業が大半です。日本ショッピングセンター協会の24年白書によれば、日本におけるSC数は2018年の3220施設をピークに年々減少し、2023年に3129施設となっています。このピークアウトの要因はSCを取り巻くマーケットの変化と過剰出店による候補地の減少、建築コスト増、少子高齢化、Eコマースの驚異的な伸び、プラットフォームの多様化等によるものと思われる。

10年ほど前になりますが、米国ではアマゾンを始めEコマースの急速な発展があり、百貨店の次に危ないのはSCで、将来的には四分の一の施設が閉鎖されると言われ、新規出店も減少し、空床問題も深刻になりました。この米国のダウントレンドの流れがいよいよ日本にも来たといえる今回のイオンモールの発表でしたが、他の大型SCデベロッパーにも同様な流れが来ていることは前述したSC白書からも窺えます。

この時代、新規事業は新宿エリア（小田急、東急不動産、JR東、ルミネ、京王）日本橋エリア（三井不動産）八重洲エリア（三菱地所）渋谷エリア（東急、丸井）品川、高輪ゲートウェイエリア（JR東、ルミネ、京急）六本木エリア（森ビル）等、都心の大開発は目白押しですが、地方都市や郊外の開発は2018年をピークに下がり始めています。SCデベロッパーの開発が減少し、尚且つ、閉鎖するSCが出始め、大手各社の主たる成長戦略は改装に投資。テナントにとっては新規開発がなくなることはテナントの成長戦略が描けなくなる深刻な状況に陥りま

す。この課題の解決方法は E コマースの拡大、未出店の有力 SC への出店、既存 SC への面積拡大及び未出店ブランドの出店、M&A、海外出店、自らのプラットフォーム、路面出店、新規事業等が考えられます。人口減少でパイが縮小、SC デベロッパーも選ばれる時代、テナントも選ばれる時代になります。SC デベロッパーもテナントもイノベーションと独自性がない企業に明日はありません。

## 2. ロンハーマンが日本上陸 15 周年。

### サステナビリティへの取り組みや注目の新業態とは？

最近 10~15 年を振り返ってみると、E コマースの発達もあり、リアル店舗を持たない D2C ブランドや、インフルエンサー発のブランドの台頭が際立ちました。最近では、AKB48 出身の小嶋陽菜さんが、2018 年に立ち上げた自身のブランド「ハーリップトゥ」を手がける会社を約 17 億円で、これまた 2018 年に創業して、アパレル関連企業として史上最年少上場を果たした yutori に売却するという、新時代を感じさせられるニュースもありました。

一方で、ユニクロが“LifeWear” “Made for ALL” というコンセプトでグローバルでも圧倒的な強さを誇るようになりました。ビームスやバイクルーズ、ユナイテッドアローズなどのセレクトショップや、「スナイデル」「ジェラートピケ」「コスメキッチン」などを手がけるマッシュホールディングスが時代対応力を発揮して成長を遂げてきたように思われます。

もう一つ、印象的だったのが、「ロンハーマン」の存在です。米国カリフォルニア発のセレクトショップを、サザビーリーグ傘下で日本に上陸させてから、今年で 15 周年を迎えます。駅からも距離がある東京・千駄ヶ谷に路面旗艦店を構え、デザイナーズブランドから肌触りの良い T シャツやルームウェア、サーフボードからマグカップやお皿、100 万円超のジュエリーから数千円のアクセサリまで、ファッション&ライフスタイル商材を取り扱っています。モノを手に入れること自体よりも、空気感の良いこのストアで、感じの良いスタッフとの会話や、ここに来店している方々のスタイルなども楽しみながら購入するという体験そのものにお金を払う——そんな、古き良き次世代型セレクトストアの登場と繁栄は、ファッション業界の未来への希望を抱かせるような存在だと認識しています。

2019 年には、アメリカ本国のロンハーマンの商標・事業を譲り受けたり、コロナ禍にハワイに新店舗をオープンしたり。一方、2023 年にはロサンゼルスのマリブ店とブレントウッド店、そして創業地であるメルローズ店をクローズ。いったん仕切り直しをして、今後はオンラインとオフラインを融合させた、新しいグローバル EC の構築を行っていくことになりそうです。

そんな「ロンハーマン」が今、一番力を入れているのが、サステナビリティの実現です。2021 年には、「2030 年までに CO2 排出量（スコープ 1、2）の実質ゼロ」や「オリジナル商品の素材でサステナブル比率 100%を目指す」とサステナビリティの公約を発表しました。

エネルギー施策では、再生エネルギー事業として、千葉県匝瑳市でソーラーシェアリング（営農型太陽光発電）を始動。

サステナブルな素材の利用状況は、2023年春夏時点で、50%を達成。現在は三井物産のプラットフォーム「farmers 360° link（ファーマーズ360°リンク）」にも参画。ファッションを通じて生産者と消費者を結ぶ活動として、ザンビア共和国の綿花農家と顔が見えるトレーサブルなコットンを生産・販売。オーガニックコットンではないが、低農薬農法で作られたコットンを使用することで、生産量を拡大して収入増や子どもの教育など農家支援ができるというサステナビリティの道を選んでいきます。

また、日本での15周年を機に、スピンオフ業態として、ユースカルチャーに向けたコンセプトストア「UNDER R」と、ジュエリーの専門ショップ「Ron Herman JEWELRY」の新業態のオープンに向けて準備しているところです。

これから15年、30年と、どのように進化していくのか、楽しみです。

## <レストラン情報>

### 1.使い勝手の良い蕎麦屋「明月庵田中屋」

最近はどこに行ってもインバウンドの方達で混みあい、予約なしでふらっと入れるお店を探すのが困難になり、頭を抱えていらっしゃる方も多いのではと思います。

今回は銀座のど真ん中にありながら意外に穴場のお店「明月庵田中屋」のご紹介です。

老舗のそばや田中屋といえばお昼にお蕎麦と想像していらっしゃる方が多いと思いますが、夜の使い勝手も良いお店です。日本酒を飲みながら、上物の板わさ、ふっくら綺麗に焼き上げている卵焼き、しっとりとしたポテトサラダ、かりっとあげた天ぷらを頂き最後にお蕎麦でしめる。お蕎麦は言わずと知れた田中屋です。田中屋特製の石臼で、ゆっくりと丁寧に挽いているそばは腰があり、良い香りが食欲をそそります。その時々のお蕎麦粉の状態を見極め、水加減にもこだわって、香りを逃がさないように一年を通して新蕎麦の味わいを追求しているそうです。

半個室や個室もあるので、ビジネスディナーにも使い勝手の良いお店です。

一品の量は少ないので、食欲旺盛な若者には向かないかもしれませんが、コース料理に疲れている方には、好きなものを自分たちのペースで頂いていくこちらのお店はお勧めです。

一人お酒を飲んで¥7000~。

東京都中央区銀座6-6-19

TEL：03-3571-8228

営業時間：月～金 11：30～20：30 (L/O)  
土 11：30～20：00 (L/O19:30)  
定休日：日



## 2.話題のイスラエル料理店「Ta-im」

虎ノ門ステーションタワーのB2階に最近オープンしたイスラエル家庭料理のお店「Ta-im (タイム)」。豆や野菜を沢山使うイスラエル料理は最近ウエルネス志向の高まりもあって注目されています。緑に囲まれたカウンターと2人がけのテーブルがある小さなお店。オープンで天井高があり、とても気持ちの良い空間です。ランチはファラフェルプレート(ビーガン)、フムスポロネーゼプレート(ビーフ)、シュニッツェルプレート(チキン)の3種類の中から選びます。最初はパクチーとココナッツミルクのカレー風味の自家製スープからスタート。スパイスが程よく効いていて優しい味付け。フムスのファラフェルにはクスクスのサラダ、イスラエルポテト、ピクルスにピタブレッドが添えられています。かなりの食べごたえです。カウンターに置かれているパプリカ×赤唐辛子、パクチー×青唐辛子のペーストを添えて頂くと益々美味しくなります。

スタッフも皆さんとても感じがよく1人でも居心地の良いお店です。

ランチは1580円～。お茶はついていません。

広尾と丸の内にも店舗があります。

東京都港区虎ノ門2-6-3 虎ノ門ヒルズステーションタワーB2F

TEL03-3528-8380

営業時間：月～土 ランチ 11：00～15：00 ディナー17：00～23：00

日・祝 ランチ 11：00～15：00 ディナー17：00～22：00





## 今月のPATROL

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。

## 個人飲食店の人出不足



## SHOP DATA&gt;&gt;&gt;

住所：調布市仙川町1-48-1 2F

関連URL：[餃子創作料理居酒屋 十色【公式】\(owst.jp\)](http://owst.jp)

## おもてなし評価

総合

40点



挨拶



笑顔



パーソナルな対応



再来店したいか



## 近所の餃子屋にぶらり入ってみた

by 調査員T.I

夏季休暇中、友人が久しぶりに街中を避け、家の方に遊びに来ると連絡があった。住宅街でもコロナの影響で、駅周辺のお店が入れ替わっていたので、ブラブラ散歩をしながら、友人に紹介しながら歩いた。もうすぐ5時になるとする時刻だったので、以前予約が一杯で入れなかった餃子屋で休憩することにした。

Point!

## R・B・K 調査隊長よりヒトコト！

今年は飲食店はどこも繁盛！コロナの影響から退店した小さな空地は、繁華街ではないにもかかわらず、立ち飲み屋になったり。一方で、通常の個人飲食店が人手不足に陥ると、家族で回そうと考えがち。突発で起きることも加味しながら、備える手立ては必要なだろう。悩ましい・・・



## オープン前に来た客の顔を覚えていない

コロナからは、土日祝は开店時間を早めて営業する飲食店が増えていたので行ってみることにした。丁度、スタッフが2人がかりで、看板を外に出そうと準備している所だった。

「すみません2人なんですけど・・・」とこちらから声を掛けると「5時オープンです」とひとこと。時計を見るとあと3分、この暑い中、予約はしていない客だが、中に入れて待たせてくれてもいいのになど、心の中で呟いたが、入り口付近で待つのもお店の方にプレッシャーを与えることになるか・・・「では、5時過ぎにまた来ますね」と伝えて改めることにした。5時5分に再度入店すると、「いらっしゃいませ、何名様ですか？」と先ほど対応してくれたスタッフからお声掛けが、あれれ・・・いつもの習慣かな？

## お店のルールは分かるけど・・・

スタッフが「2名様ご来店です」という声と共に「いらっしゃいませーッ」とカウンター中にある店長らしき男性の大声の挨拶が響いた。店は小さい店内、客は私たちだけ、大型チェーン店の居酒屋でもあるまいし、なんで大声の挨拶？と心の中で呟いた。案内後、おしぼりとメニューの説明はスムーズに笑顔で行われた。まずは、生ビールとおすすめの「王道餃子」、軽いおつまみを2品を注文しかけたら「お飲み物だけお聞きしますね」とフードの注文を受けてもらえない。お客は誰もいないので、注文だけは聞いてくれてもいいのにとまた心の中で呟き、友人とメニューを見て待った。まもなく、生ビールが運ばれてきて、その後にフードを注文した。

## 個人飲食店もツライ・・・

お勧めの「王道餃子」提供時には、4種の味の説明、調味料は不要だがお好みでと笑顔で説明があった。友人と食事を楽しんでいると、突然、赤ちゃんの泣き声が店内に響いた。客は私達だけ。赤ちゃんの大声響を不思議に思い、声の先を目で追うと、店舗奥の角に赤ちゃんスペースがあり、慌てて、もう1人のスタッフが抱っこひもを身体に装着し、あやしながら厨房付近に待機した。夫が店長で、奥さんがお手伝いきたのだろうか。抱っこひもを装着しながら、しゃがんだ姿勢は辛いだろうに、笑顔で商品提供をしてくれた。泣き声をBGMにビールと餃子、生後2～3ヶ月の乳児を抱えてのホールは心身共に辛いだろう。個人飲食店の人手不足こそ深刻だと痛切に感じた。