

1. 活性化し変貌する丸の内の課題

2年前に丸ビルがオープンし、この9月14日、旧国鉄本社後に大型の「丸善」を核とした「丸の内オアゾ」がオープン、続いて17日、仲通りにティファニーやマルニー、ワールドのオペークなどラグジャリーショップが入居した「マイプラザ」がオープンし、ビジネスの中心街、丸の内がショッピングの街として大変貌をしております。

確かに丸の内から有楽町方面の人通りも増えておりますがこの街には何か足りないものを感じます。全てが整然と済まし、昼間の街というか、夜のイメージがわからない街、云ってみれば「陽だけの街」です。確かに開業する施設には飲食店も多く入居していますが私は発展し魅力ある街には「陽の顔」と「陰の顔」が必要と考えていますが皆様は如何でしょうか。

2. 日本最大規模を誇る丸善(オアゾ)は見やすく、買いやすく、楽しい

東京駅北口にオープンしたオアゾの丸善丸の内本店は1階から4階までの5,800平方メートルの国内最大級の売場で蔵書は120万冊、年間売り上げ目標は60億でオープン以来、連日多くのお客様で賑わっています。

特に4階の洋書フロアは美術、宗教、科学など多様なジャンルの書籍が揃い他との差別化がなされている。更に同社が創業以来、日本に輸入した時計や万年筆のコーナーも充実して「NAMIKI」漆シリーズ200万円等、見ているだけでも時間を忘れてしまうほどです。

このようにMD面の差別化も徹底していますがこの丸善の最大なポイントは見やすい、買いやすい、楽しい工夫が生かされている点にあります。

フロア毎、棚毎のサイン、POP、検索画面、などが消費者にとっては大変分かり易い、見易い仕掛けになっております。更にPOPやポスターで思わず衝動買したくなるようなプレゼンテーションがあり一日いても飽きないかもしれません。従来から丸善はCS「顧客満足」の取り組みを徹底していますが、顧客視点にたった今回の店作りは日ごろの企業体質の表れといっても良いでしょう。

3. 流れが変わるか銀座プランタンのモード館

青山から銀座へ。ラグジャリーブランドやバーニーズの進出で開店ラッシュが続く銀座に9月2日プランタンのインテリア館を改装し、プランタンを卒業した大人のOLを対象としたモード館がオープンした。

東京初進出の関西セレブ系の人気ブランド「ザファースト」、アクアガールのワンランク上を狙った「シャンドリエアクアガール」や「Q」などの他、無名の小物ブランドを揃えたテナント構成。青山エリアは高すぎて買えない高感度の消費者を狙ったテナントミックスと、プランタン杉山社長の弁ですが問題は売場面積が致命的に小さいので見て回る楽しさに欠ける点にあります。えっ、これだけ、本館の方がいいよねと云ったお客さの声を何人か聞きました。確かに今や有楽町の西武、阪急の通りよりプランタン脇の通行量が増えたとのデータもあり、銀座エリア内の流れも1~2丁目が活性化しているようですがプランタンモード館の規

模を考えるとこのコンセプトでの改装で果たして良かったのでしょうか。

4. アパレル経営者の百貨店ビジネスへの危機感増幅

あるアパレル経営者の会合で、「百貨店でのビジネスがむずかしくなった」という声が飛び交っていました。

「上代価格で2000億販売しているとしたら、掛け率が75掛けから、いま60掛け、15%(300億)も小売マージンが増え、営業時間の延長などで販売経費も増えているのが要因」との認識は共通しているようです。

これまでは、ロスの排除、生産の合理化(海外生産シフト等)、ブランドによる付加価値づけなどの企業努力で、売り上げ利益を維持してきた企業でも百貨店販路だけを見ると苦戦で、今後も重要な販売チャネルとの認識は持ちながらも、新たなビジネスモデル、新たな販売チャネルへの挑戦はさけられないとの認識も共通しています。

SPA 業態の開発は今や当然、SC への出店、インターネット販売、海外市場への進出など、その対策も本格化しています。

小売業がお客様に一番近い存在だった時代から、等距離の時代に入っているようです。百貨店もお客様にとっての存在感を何処に求めるかを明確に打ち出し、パートナーとして、仕入先とのコラボレーションを目指す姿勢が求められるでしょう。

5. フランスから小麦粉を取り寄せる人気店「VIRON」

渋谷東急本店の正面にブラッサリーとパン、スイーツの人気店「VIRON」はここだけにしかない、こだわりのパン屋です。仏の製粉会社リロン社の小麦粉で作られたバケット「Retrodor」は歯ごたえ、香ばしさが絶品、人気のクロワッサン 231 円は夕方になくなるほどです。スイーツもしっかりした味です。2F のレストランは 1200 円からのちょっとリッチなモーニングや、1800 円からの 3800 円のランチ、午後のデザート、6 時からのディナーもいつも混んでいますが VIRON のパンが食べたくてレストランにくるお客様も多いとの事です。2 店舗目を出す予定は今の所、全く無いとのことです。この姿勢が実に良い。正にここにしかないオンリーワンです。