

1. 進む二極化現象(ベルカーブからウエルカーブへ)

今年の1月に開かれた「全米小売業大会」でマス対パーソナル、コモディティ対スペシャルなど二極化が進展する中で、それらの中間市場は成長が鈍化している。21世紀の成長領域は両極にあるとする報告が注目を集めました。

多くの事例が紹介されたなかで、同一企業内でもオールド・ネイビー、ギャップ、バナナ・リパブリックでは5年の成長率が9%、2%、14%と大差がつくものとの指摘もあります。

日本でも、しまむらや西松屋チェーンとGMSや百貨店の衣料とUAやビームス、の成長率を並べて見てみたら、中間市場と思われる業態の低迷は明らかでしょう。

「差別性のない企業が、不特定多数を対象に、特別な意味を持たない商品で競合」しているがそういった「一般的」な商品はより低価格市場に取られていくと見られています。

伊勢丹メンズの成功やオーダー市場の好調が目立つこの頃ですが、来年は本格的に自社のあるいはブランドのポジションを問い直す年になるのではないのでしょうか？改めて市場を見る、これが12月の経営トップの宿題になりそうです。

2. 何か足りない丸の内「TOKIA」

大人の夜を演出できる「食、音、美」空間。丸の内の夜遊びがはじまるのコンセプトで11月11日 TOKIA がオープンしました。

昼の顔がメインの丸の内に夜のイメージの商業空間を演出しようと評判のゾーンです。場所は中央郵便局、有楽町寄りの東京ビルディングの BI、1F、2F、3F の一部分をレストランゾーンとして森田恭道氏が設計しました。29 店舗のこだわりの繁盛店が入居。パンで有名な渋谷東急本店前の「VIRON」、大阪の繁盛店「インディアンカレー」、梅田で昼から混み合う立ち呑屋「赤垣屋」などバラエティに富んだ構成です。しかしながら何か物足りない、寂しい雰囲気を感じてしまうの私だけでしょうか。オフィス棟のロビーがダダ広く無機質のせいかもしれません。果たしてこの空間で夜の楽しい大人の遊び場の雰囲気が出るのでしょうか。

なかなか良いテナントを集めたのに残念。

3. 日本橋千疋屋は価格も日本一

日本橋ルネッサンスの象徴である三井タワーがオープンしました。地権者であった千疋屋が1Fの入り口に出店しています。天井が高すぎるので店のイメージがでないのが残念ですが商品は相変わらずです。南水梨 1575 円、富有柿 1575 円、世界一のりんご 2100 円。いずれも一個の御値段です。同社のコンセプトは「千疋屋でしか味わえない最上の満足」をお客様に約束しております。全ての商品に保証書がついております。けっして裏切る事のないブランド、それに納得し、支持されるお客様がいるから 1835 年より老舗として成り立つわけです。

4. 日本ファッションウィークの素材展から嬉しいニュース

10月31日～11月9日まで日本発、世界へを目標に官民一体になり東コレを発展的スケールアップし、併催イベントとして独自性のある素材メーカーとデザイナーとのコラボ展やシンポジウムが行われ初回としては盛況でした。私もコーディネーターとして御手伝いしましたが日本の素材は世界で充分通用する可能性があると感じました。一例を挙げると飯能にあるジャガードの「マルナカ」の素材が12月2日に日本橋にオープンするマンダリンオリエンタルの内装に採用される事に決まったそうです。デザイナーの須藤玲子さんが担当し彼女とのコラボでカーテンやランプシェード等、マルナカの素材が世界の一流ホテルにお目見えます。伝統と匠に加えクリエイションが世界に評価されたわけです。アパレルのアジア以外の進出はなかなか難しいものですが素材はその可能性大です。頑張れ日本。

5. 隠れ家ショップがメンズマーケットの情報発信地

伊勢丹メンズ館、UA、ビームス等始めメンズ業界の勢いは止まりそうもありません。メンズ雑誌が20誌を超える状況もその勢いを助勢しているようです。何しろ「レオン」に掲載されるとその商品を求め即、買に殺到するそうですが最近はやングだけでなく40、50台の中高年もその傾向にあるようです。底堅いブームになる予感青山や代官山にオープンしている情報発信源となるこだわりのショップを見ていると良く分かります。共通点は一店だけの「私だけの隠れ家」です。隠れ家ですから路地裏の一軒屋やビルの地下やらで目立たない、入りにくい点も共通しています。一例を挙げると「ロエン」「ノーツ」「ミスターハリウッド」「トロワゾ」「ニシカ」「クールストラティン」「オンダータ」「ソーイ」等なのですが皆さんこの中で三店舗でもご存知でしたらかなりのメンズ通です。如何でしょうか。

6. 予約の取れない店『ロンフーフオン』の別館『ロウホウトイ』

白金に2ヶ月も3ヶ月も予約がとれない店がある。中華料理店"ロンフーフオン"。私も何回もトライしたがいつも2ヶ月先まで予約で一杯。店が狭くわずか4組みしか入れないので致しかたないがぜひ1度行ってみたいとかねがね思っていました。その"ロンフーフオン"が歩いて5分位の所に別館"ロウホウトイ"をオープンした。ロウホウトイとは食いしん坊のテーブルという意味。その名にふさわしくなにを食べても本当に美味しい。独特の調味料と香辛料の効かせ方が繊細で優しい味をつくりだしています。

なかでもお勧めは皮付き豚バラ肉の塩焼き。皮の部分がさくさくで絶品。それからデザートのアニンドウフが最高。私が今まで食べた中ではベストです。前菜からデザートまで結構食べてもさっぱりしているので最後は心地よい満足感が残ります。

コースは¥5000～。おすすめです。

渋谷区恵比須 3-48-1 03-3449-8899

営業時間:ランチ 11:30-14:30(L/O) ディナー 18:00-22:30(L/O) 定休日 :水曜日