

R・B・K EYE

VOL. 90

2009. FEBRUARY

編集責任 飯嶋 薫

1. 苦悩する百貨店、経営統合の後何が始まるか？

不況が長期化するとの見通しから小売業界でも経営計画の見直しを進めていますが、単なる計画修正ではなく、これまでの経営方針を抜本的に変える必要があるとの認識が広がっています。

織研新聞の小売業の設備投資調査では、設備投資を増やすと答えた企業はゼロ、専門店では「出店条件などあらゆる視点で見直す」「出店は当面凍結」。大手流通グループでは、イオンの計画凍結を含む大幅見直し、百貨店 J・フロントリテイリングが浜松、仙台への出店中止ミレニアムリテイリングも仙台出店を断念、伊勢丹、東武でも改装凍結など調整がさらに進みそうです。

こうした「調整」は当面の危機打開策であり、長期的な経営計画の策定に向けた模索が真剣に始まっています。

「来店者数は減少していない」と強気のある百貨店経営者にじっくり話を聞きましたが、「高額品・衣料が売れない」「百貨店で買うことにステータスを感じていない」「若者がはなれている」「チェーンストア・駅ビル・ファッションビル、通販など競合に負けている」など売り上げ減収の要因は詳しく分析されていますが、最後に「お客様のライフスタイルが変わり、そのスタイルから外れてきた」のではないかと暗い顔を向けられた時、悩みの深さを感じました。

また、「経営統合は企業革新ではない」と語気をつよめて語るのが印象深く、「メガ百貨店」への統合が必ずしも成功する絶対条件とは考えていないことも知りました。

では何がはじまるのか？それは関係する多くの取引先にも深くかかわることでもあり期待したいところです。

2. SC全国大会よりSC活性化の提案

1月末に開催の全国 SC 大阪大会は、28,000人もの来場者を記録し、成功裏に終了しました。

その、全国大会で有力テナントによるSC活性化の提案のシンポジウムのコーディネーターを担当しました。ポイントの福田会長、パルの井上会長、UAの重松会長から各社の成長戦略をお話し頂き、後半はテナントからみでのSC活性化をテーマに絞り提言していただき、現状のSC運営に警鐘をならす本音の提言があり、私も共感した点をレポートします。福田さんからはアメリカ型の同質化された模倣SCでなく日本の各地域の特性を生かした独自性のあるSCの開発をするべきではとの提言でした。井上さんからは何故ディベロッパーは出店を急ぐのか、テナントにとっては人の育成やブランド育成には時間が必要で性急な出店是对応できないとの提言でした。この件は急速な経営悪化の影響でイオン始め拡大を縮小、凍結するディベロッパーが相次いでおりますが、わずか一年前までは異常な状態でした。

重松さんからSCと同様にCSを柱に経営してきたが、テナントにとってもSCにとってもCSの前にES（従業員満足）がなければと痛感している。SCにとっても営業時間や現状の条件、テナントマネジメント等含め、まずESを基本に置きCSを極大化する時期

なのではとの提言がありました。特に重松さんの提言は私どもRBKが以前より協会、SC会社に提案し続けていた重大課題なので、私も今後益々、この課題をライフワークにする意思を強く感じ、このシンポジウムのコーディネーターを引き受けた甲斐がありました。

3. haco.通販のリアル店舗が人気

カタログ、ネットのフェリシモが運営する人気通販「haco.」のプレスルームが原宿のキャットストリートに昨年の夏にオープンしました「haco.EXPRESS ROOM」。そこから全国に情報発信する基地としてプレス業務やリース業務を行っています。

そのプレスルームを土日祝日は消費者の皆さんに来ていただける場としての「haco.」になりました。そこで新着のファッションを見て着て履いて、身に着けての試着が出来ます。そこでは原則買えませんが、カタログやネットで体験できないリアルな店舗があるのは消費者にとってはありがたい存在です。事実このリアル店には全国からお客さまが来て賑わっています。楽天は銀座にリアル店舗を計画中だそうです。この「haco.」原宿キャットストリート店の真剣で楽しそうに試着しているお客さまをみると、通販のビジネスの更なる発展の為にはリアル店が必要不可欠とわかります。

4. ロンドンにオープンした話題のSC「Westfield」

昨年10月ノッティングヒルの西にオープンしたSC「Westfield」。

ここのSCが今ロンドンの人達に大人気のスポットになっています。土曜日に訪れましたが、この不景気にもかかわらずすごい人。確かにこのSC面白くとても魅力的。テナントは「H&M」「GAP」「UNIQLO」などのマスブランドが中心。スポーツブランドもかなりの数が入っています。建物の作りがとてもユニーク。曲線と直線をうまく利用した外観はシンプルだけどモダン。そして建物の中にも外にもカジュアルなレストランやカフェがたくさんあります。特に建物の中には壁面に店が並び、中央の空間にはオープンスペースのカフェがたくさんあります。レストスペースも充実していて人々の憩いの場としての空間になっています。結果ショッピングバッグを持っている人達もとても多い。人々をリラックスさせ、気持ちよい空間を作る事が結果購買の頻度を高める事につながるのだと改めて実感。

国内外のSCと見比べても私の中ではトップ3に入るSCの1つです。

CENTRAL LINEの「Shepherd's Bush」の駅を降りると目の前

Westfield.com/London

5. 西麻布のネオビストロ「House」

西麻布の交差点から3～4分住宅街の方に入った通りの一角にある隠れ家風のビルの最上階にある「ハウス」。都内近郊を中心にインテリアショップを展開するジョーンズファーストチュアの運営で、ディレクションは同グループが経営する「CIBONE」が手掛けています。外から見ると全くレストランとはわからない、コンクリートのビルの4階に上がってドアを開けると思わずお腹を刺激するよい匂いと、暖かい光が店内へと迎え入れてくれます。内装はアンティークテーブルや椅子などが並び、ナチュラルでモダンな感じ。まるで友人の家に来たようなゆったり感が心地良い。ここはストウブのココット鍋を使って、前菜からメイン、そしてデザートまで作ってしまうというこだわりのネオビストロ。ストウブの鍋は、ポールボキューズをはじめ、名だたるシェフ達が理想の鍋について意見を出し合っ

た結果、1974年フランスのアルザス地方で生まれた物。今でもフランス人達に最も愛されている鍋の1つです。ここハウスでは農家直送の旬野菜に、放し飼いで育った“走る豚”など厳選した素材を蒸したり、焼いたり、煮込んだりと色々な形で食べさせてくれます。熱を均一に伝えるストウブは調理に時間をかけることでうまみや栄養素を逃す事なく、素材の持ち味を最大限に生かす。そんなココット鍋料理の数々は何を食べても全て美味しいのですが、お勧めは一頭買いしているという「熊本産の走る豚」をつかったメニュー。なかでも「熊本産走る豚のロールキャベツ」は絶品。そして最後に欠かせないのが食べ終わったココット鍋に残った素材のだし汁で作る「出汁のリゾット」。胃に優しく病みつきになる味。ワインとチーズは「DEAN&DELCA」が監修しているので本格的。テーブルの間隔も十分なスペースを保ち、お店の人達のサービスもとても良い。何時間いても飽きない居心地のよい店。仕事のディナーではなく、気のあった友人達とのディナーにお勧めの場所。予算は1人¥8000~。予約を取るのは非常に困難なので少なくとも1週間以上前に予約するのがベター。特に奥にあるシェフズテーブルは1月先まで予約が一杯。

港区西麻布 2-24-7 Tel : 03-6418-1595

営業時間 : 17:00~翌1:00 (土、日、祝~22:30) 定休日 : 不定休