

R・B・K EYE

VOL. 185

2017. JANUARY

編集責任 飯嶋 薫

1. 小池知事が東京ファッションシティに意欲

「RBK EYE Vol. 177」で、東京をファッションシティにするために、2020年の東京オリンピックに向けて、国、東京都、産業界、文化団体などが団結して取り組みましょう、と書きましたが、去る1月11日の夜、都内のホテルで開かれた、日本アパレル・ファッション産業協会の賀詞交歓会で来賓として出席した小池百合子東京都知事は、東京をファッションシティにしたいとの意欲を示すあいさつをしました。

大勢の参会者を前にした小池知事は、一枚のスカーフをまとっていました。オリンピックの組織委員会が販売する、日本伝統の藍色の市松模様を配したもので、実は風呂敷とのことですが、スカーフとしても十分、使えるものです。白地に藍色の市松模様は、シンプルで美しく、日本の美とも言える「粹」を感じさせます。

小池知事とファッション業界の関係は、小池知事が環境大臣だった2006年夏、クールビズを推進して以来のもので、知事と親しいファッション業界人は少なくありません。日本アパレル・ファッション産業協会の賀詞交歓会には、毎年、出席しています。

小池知事は、「日本のブランド中のブランドは『東京』で、東京ファッションをお手伝いしたい。パリでブランド品を買うのが誇らしいように、訪日外国人が日本のブランドを買って、帰って自慢できるようにしたい」と述べましたが、その通りだと思います。

東京は、ファッションシティの要件を備えています。高度かつ購買力のある消費者が存在し、商業施設が集積し、産業界も、美術館などの文化施設も、教育施設もあります。世界的なデザイナーももちろん、存在しています。東京は、アジア、いや世界のファッションシティになる条件が整っているのです。

東京ファッションシティ構想を固め、どのように実現して行くのか。東京都だけでなく、国の支援も必要です。産業界も本気で取り組む必要があるでしょう。ことは簡単ではないでしょうが、国家100年の大系として取り組んでもらいたいものです。

その一歩として、市松模様を活用した「東京ファッション」を開発し、東京オリンピックの盛り上げに寄与することがファッション業界には求められていると思います。

2. 中目黒高架下に注目の商店街誕生

中目黒は若者、大衆向けの食文化と、お洒落な目黒川周辺のイタリアンやファッションで人気エリアでしたが、昨秋に大型二トリ、ブルーボトルコーヒー等がオープンし、11月22日に中目黒駅の高架下オープンで、遠方からも来街する大注目スポットになりました。東急電鉄と東京メトロの共同開発です。コンセプトは「シェア」。限られた高架下のスペースを祐天寺に向けて、約700m、個性溢れる店舗がシェアしています。店舗数は28店。お洒落な立ち食い、立ち飲みスタイルの店が多く、深夜2時まで営業の店もあります。若者や仕事帰りの女性一人客が気楽に入れる点には好感が持てます。大型店は蔦谷書店、N.Y.本店のシティベーカーリーは昼間から大混雑。注目の飲食テナントを紹介してみます。

江の島の人気店「ロンカフェ」、本場アメリカンBBQ「GOOD BARBEQUE」、銘柄牛の焼肉を一枚ずつオーダー出来る「治郎丸」、中目黒の有名焼鶏あきらの清水氏プロデュースのおでん屋「鶏だしおでんさもん」、エグザイル芸能プロダクションプロデュースのカレー「井上チンパンジー」、原宿で行列の餃子店「原宿餃子楼〜ハノイの風〜」、博多で大ブームのうどん居酒屋「ニワカヤチョウスケ」等々。

開業2か月が経ち、長い行列待ちもなくなってきましたが、仕事帰りに途中下車する人も増え、界隈性、賑やかさは以前の比ではありません。飲食の一番人気はおでんさもんです。少々待たされますがおもてなし最高で、味もよしです。残念な店はおもてなし悪く、味もいまいちの井上チンパンジーでした。

今後はギャラリーやコワーキングスペースも開設予定です。高架下開発による中目黒が地元民だけでなく多くの来街者が集まり、更に魅力ある街に変貌です。

東急電鉄と東京メトロの街作りにエールです。

3. ライザップがジーンズメイトを買収、ファッション系 M&A を加速

「結果にコミットする」の合言葉や、ビフォーアフターのビジュアルのインパクトで認知度を高めてきた、肉体改造型パーソナルトレーニングジムの「ライザップ」。

1月16日には、RIZAPグループ（健康コーポレーションから名称変更）がジーンズメイトを買収したことで話題を呼んでいます。

ジーンズメイトは90年代後半、ユニクロ、ライトオン、マックハウスなどと並び、ジーンズカジュアル専門店が急成長した際に、24時間営業の開始や、株式上場などをして注目を集めました。けれども、安売りのイメージが払しょくできなかったことや、SPAやファストファッションなどに押されたこと、オリジナルの商品開発や店舗の大型化、新業態開発などの新機軸が軌道に乗らなかったことなどから、2004年2月期から2006年2月期にかけて売上高は238億円台をマークしたものの、以降は漸減。2009年2月期に最終赤字、2010年2月期からは1期を除いて営業赤字が継続していました。2016年11月現在の店舗数は94店舗で、2017年2月期の売上高は95億円余り、営業利益は3億5000万円の赤字となる見込みで、M&Aや資本業務提携などを含め、抜本的な構造改革が急務となっていました。

一方のRIZAPグループは、トレーニングジムや健康食品などの売り上げが順調で、ここ数年は、ファッション系企業のM&Aを積極的に進めてきました。現在、グループ傘下に入っているのは、婦人服の馬里邑、ヤング向けのアンティローザ、ファッション通販などを手がけてきた夢展望、インテリア雑貨の企画・製造・販売・卸を行うアイデアインターナショナル、さらには、生活雑貨専門店のパスポートなどとなっています。

ジーンズメイトに関しては、戦略的資本業務提携契約を結び、創業家から株式を公開買い付けするとともに、第三者割当増資を引き受けることで、約23億円で63.99%の株式を取得することになりそうです。特に、第三者割当増資で調達した資金約6億円で、ブランディングや、企画開発力、つまりはモノ作り力を高めたり、顧客分析やマーケティング、プロモーション、VMD、EC、システム整備などを行っていく計画です。「ライザップ」で培った、広告宣伝やマーケティング力などがどう活用されるのか、また、グループのファッション企業との相乗効果がどう発揮されるのか気になるところです。そして、RIZAPグループによる中小型ファッション企業のM&Aの動きも注視していきたいと思えます。

<レストランレポート>

1. 地元の人達から愛されているイタリアンレストラン

「VIA BRIANZA」

麻布十番の駅から歩いて2分程の大通りから入った静かな住宅街にあるイタリアンレストラン「BRIANZA」。24席程の小さなお店ですが、いつも満席。地元の人達のファンが多く、昼も夜も人が絶える事がないそうです。まずお店の方々の満面の笑顔とサービスに気持ちがあがります。少しスノッブな感じのレストランも特別なオケーション時には良いで

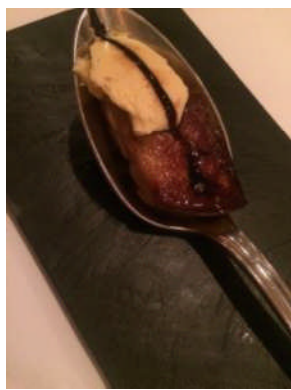
すが、普段使いとなると疲れます。そういった意味ではこちらのレストランは扉を開けて中に入った瞬間からウエルカムムードが一杯です。お料理もコストパフォーマンスの高さで有名なお店だけあって内容は充実しています。ディナーは 3990 円、5800 円、6300 円の 3 コース。今回はシェフのお勧めコース、全 8 品を頂きました。バーニャカウダから始まり、フォアグラ、黒トリュフオープン焼きピエモンテ風（こちらのお店のスペシャリテ）、魚、肉など高価な素材もふんだんに使っています。見た目がすごく美しいとか、味が繊細という感じではないのですが、どれも安定した美味しさです。つまり普段使いに頻繁に通いたくなる店です。こういう店はあるそうでなかなかないので貴重です。ワインリストもリーズナブルな物から高価なものまでバランス良く揃えてあるのも嬉しいポイント。昼も夜も要予約です。

東京都港区麻布十番 2-17-8 パーク1ビル 1F TEL:03-5440-8885

営業時間：ランチ 12:00~15:00 (L/O 14:00) 月はディナーのみ

ディナー18:00~23:30 (L/O22:00)

定休日： 日曜日



<ランチスポット>

2. AKOMEYA TOKYO

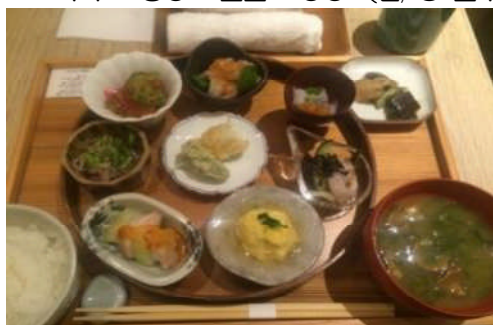
お米に焦点をあてたライフスタイルショップ「AKOMEYA TOKYO」。全国各地から厳選した色々な種類のお米や、食品や雑貨等こだわりのアイテムを展開しています。お店に入ったら何も買わずに出てくるのが困難な程、魅力的な商品が並んでいます。ここ銀座店はレストランも併設していて、ランチ時はいつも満席です。まず名前を書いて、それからお店を見ていると、順番が来たらお店のスタッフが呼びに来てくれます。この待っている間が危険タイム。ついつい沢山買い物をしてしまいます。うまいシステムです。さてランチは店舗での取扱商品を使用した、小鉢 8 品と土鍋で炊いたご飯とお味噌汁のセット「小鉢膳」がお勧めです。小鉢は一品一品丁寧に作られ、どれも身体に優しい味付けです。ふっくら炊きたてのご飯は光っています。

食べ終わった時の満腹感と満足感にまた来たいと思ってしまう、そんな素敵なランチスポットです。

1780 円～ (写真のは 2030 円) お時間あります時に是非お立寄り下さい。

東京都中央区銀座 2-2-6 TEL:03-6758-027

営業時間：ランチ 11:30~22:00 (L/O 21:00)



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。

明るく元気に焼きたてをアピール 通いたくなる駅近のパン屋さん



SHOP DATA>>> dans marché 明石店
住所：兵庫県明石市大明石町 1-1-23 ピオレ明石東館 1F
関連 URL：http://www.dansmarche.co.jp/

おもてなし評価

総合

90点



挨拶



笑顔



パーソナルな対応



再来店したいか



パンブーム真只中

通い続けたいパン屋って？ by 調査員 AS

JR明石駅を降りてすぐのピオレ明石1階にあるパン屋さん「ダンマルシェ」。平日の夕方、店舗の前を通るとパンのいい香りがふんわり漂ってきたので、思わず足が止まってしまいました。『おしゃれ』というより、『身近な』という雰囲気の店舗は、清潔感もあって気軽にパン選びが楽しめそう。気に入ったら、デイリー使いで通いたいな、と思い入店。

Point!

R・B・K 調査隊長よりヒトコト！

今や日本の主食はパンが米を上回り、世界のパン屋も増加し、商品種類も数百種。スイーツ同様プチ贅沢のアイテムの1つにもなっている。そろそろ、商品の良さを伝えるパン屋が増えてくることに期待している。



**入店すると、目が合ったスタッフから
即座に挨拶が。にっこり、いい笑顔♪**

入店時の店内はお客様にぎわっていて、レジもフル稼働。そこへちょうど女性スタッフがトレーとトングを運んできて、こちらと目が合うと「いらっしやいませ」と明るく挨拶し、にっこり微笑んでくれました。ショップのイメージにぴったりのいい笑顔で出迎えられるのは気持ちの良いものです。真っ白で清潔な白衣や見やすい文字のネームプレートも好印象。忙しく、作業や接客に追われると、おろそかになりがちなアイコンタクトや笑顔ですが、とてもよく出来ていました。



**店内中央に立ち、元気に声出し！
私に向けたお声掛けがあると、もっと良し**

商品を見始めて少しすると、焼きたての商品をアピールする元気な声が聞こえてきました。声の方を見ると、陳列の中央に若い男性スタッフがいて、声出しをしていました。品出しの際に商品をアピールする声出しの様子はよく目にしますが、品出しを終えるとすぐにその場から去ってしまう場合が多いですね。しかし、ここのスタッフは違いました。お客様の方に顔を向けながら、しばらく元気に声出しを続け、「試食がある」事もアピールしていました。試食の言葉につられて私から近づいてみたのですが、そこは残念。なかなか私に向けて「ご試食どうですか」と言ってくれない。試食したいオーラ全開でいったのに・・・。



**「個人的にも好きなんです・・・」
そう！そうゆう意見聞きたいのです！**

「試食していいですか？」と私から声を掛け、商品についていくつか質問しました。明るくハキハキとした口調で答えてくれ、とても話がしやすかったので、「明日の朝食用に何か欲しい」「温め直しがいらぬもの」と相談してみました。すると、少し悩んでから、「こちらがお勧めです」「個人的にも好きで」と言って冷蔵保存しても硬くならないサンドイッチを勧められました。私自身が目星をつけていた商品ではなかったけれど、『個人的にも好き』という言葉が決定打になり、購入する事にしました。スタッフの本音のような言葉って、響きます！次回はディナー向けのパンを相談してみようかな。