

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「ミクシィ、20代女性向けに服飾の新サービス」
- 2) 「メルヘンキャンプが人気 メーカー、女性客で活気」
- 3) 「バンクーバーに暗闇レストラン“Dark Table”」

---

1) 「ミクシィ、20代女性向けに服飾の新サービス」

ミクシィは服飾品を定期購入できる20代女性向けの新サービスを始めた。送料込みで月額4200円という値ごろ感のある料金を設定。買い足していくうちに着回しができる服が増える点売り込み、オフィスやプライベートで着る服に悩む女性層の需要を取り込む。新サービス「プティジュテ」では外部のデザイナーらの力を借り、毎月5点の服飾品を2色ずつ独自に開発。業務委託先を通じて、中国で生産する。契約者は月初に好きな商品を選ぶが、気に入らなければ、その月は買わずに済ますこともできる。

毎月おまかせ商品が届く通販はこれまでもあったが、いくつかの中から欲しい物を選び、気に入る物がない場合はスキップもできるというのは良い方法だと思う。この仕組みを利用して、スーパーでも毎月定額でおまかせ商品が届くサービス（たとえばこだわりの調味料など）があれば、おもしろい販促ができるのではないかと思った。

---

2) 「メルヘンキャンプが人気 メーカー、女性客で活気」

「山ガール」などアウトドアを楽しむ若い女性が増える中、女子目線の「メルヘンキャンプ」が人気を集めている。アウトドアの裾野の広がりを受け、メーカーも商品を拡充するなど活気づいている。メルヘンキャンプでは「アリスのお茶会」などのテーマに沿って、テントをトランプ柄の旗で飾ったり、ウサギのぬいぐるみを置いたりして演出する。家でも使える色彩豊かなほうろろ製の食器を使い、服装はお気に入りの普段着と高機能ウエアを併用。火付け役のイラストレーター、兎村彩野さんは「森の中で好きな物に囲まれると、癒やし効果が倍増する」と話す。

北海道釧路市で育った兎村さんは、川遊びやテント泊に親しんできた。キャンプ仲間との会話から、家にあるかわいい小物や敷物の活用を思いつき、約2年前から普及に取り組む。

「アウトドアは自分流で楽しめることを広めたい」と昨年、本を出版した。メーカーも女性を意識した商品作りや宣伝に取り組む。コールマンジャパンは今春からホームページに女性向けのキャンプ情報コーナーを開設した。

かわいらしい女性とキャンプを直線で結ぶことは想像もしなかったが、このように「テーマ」を持たせると新しい分野が開拓できるのだと思った。

ターゲットが明確なものほど先入観も強いと思うが、むしろ明確である方が意外性のある組み合わせができるのかもしれない。

### 3) 「バンクーパーに暗闇レストラン “Dark Table” 」

人気レストランやカフェ、ブティックが集まるバンクーパーのキツラノ地区に9月20日、「真っ暗な部屋で食事をする」という新しいコンセプトのレストラン「Dark Table」がオープンした。

「Blind Dining（暗闇レストラン）」の発祥の地はスイス。視覚障がい者で牧師のユルグ・シュピールマンさんが家に招いた友人たちに自分と同じ感覚を体験してもらおうと、目隠しをして食事をしてもらったところ、「視覚が取り去られると、それ以外の味覚や嗅覚、聴覚、触覚が研ぎ澄まされて、全く新しい食事の楽しみ方ができる」と好評だったため、初の試みとして「暗闇の中で食事をする」レストランを開業するに至った。これまでにロンドン、パリ、ニューヨーク、ロサンゼルスなど世界各地で同様のコンセプトの店がオープンし、話題になっている。

来店客は、まず明るい部屋でメニューの説明を受けて注文した後、真っ暗なダイニングエリアへ案内される。食事中、懐中電灯、携帯電話や時計などのライトの付くものは一切禁止。メニューは、前菜・メイン・デザート3品コース、前菜とメイン、またはメインとデザートの2品コース。メインは、ビーフ・テNDERロインのペッパーコーンソース、ゴートチーズとデーツを詰めたスタフト・チキン、ラビオリのローズマリー・クリームソース、車エビとシトラス風味リゾット、子牛肉のシュニツェルの5品とその日の「サプライズ」の1品のうちから選ぶ。前菜とデザートは日替わりの「お楽しみ」になっている。

同店オーナーで、モントリオールとトロントで同様のレストラン「O.Noir」を展開している Moe Alameddineさんは「目の見えない状態で食事をするだけで、ほかのどんな店でも味わったことのない体験をすることができる」と自信を見せる。同店のスタッフ24人中7人が視覚障がい者で、「彼らの失業率は70パーセントと非常に高く、社会に溶け込むためにはさまざまな壁を乗り越えなければならないが、暗闇の中では状況は一転して、目の見えない彼らが目の見える人たちの手助けをすることになる」。

「障害者の気持ち、感覚を体験しよう」というイベントなどはよく見かける。実際に体感し、健常者が普通に出来る事が出来ない辛さは味合わないとは分からない。ただ、そのイベントを通して感じるだけでなくこのレストランのように直接、障害者雇用に繋がっていることが、「知る」だけに止まらない良い方法だと思った。