

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「イオンスタイル座間 手作り総菜、その場で」
 - 2) 「良品計画、千葉県鴨川市の“みんなみの里”を改装」
 - 3) 「コメダ新業態“コメダスタンド”池袋に セルフサービス型店舗」
-

1) 「イオンスタイル座間 手作り総菜、その場で」

イオンリテールは16日、ショッピングセンターのイオンモール座間（神奈川県座間市）内にスーパーの「イオンスタイル座間」を開いた。サラダを軸にした総菜セットなど、店内で調理した食品をその場で食べられるような売り場を多く設けた。食べ物売る場所から食べる場所へ。次世代型スーパーへの脱皮を目指した模索が続く。

イオンスタイル座間の開業初日、友人と訪れたという50代の主婦は見慣れぬ売り場に戸惑いを見せた。食品のレジを出てすぐ、80席ほどの飲食スペースを備えた口の字型のコーナーには、ショーケースの中に23種類の総菜が並ぶ。「グリーンカレーチキン」「フィッシュフライ」「グラタン」……。客はこの中から2-3種類を選び、サラダと一緒にセットで購入する仕組みだ。

価格は総菜が2種類の場合で税別780円、3種類で同980円。もともと他店で展開していた総菜量り売りの売り場を、その場で食べることを前提にする仕組みにアレンジした。コーナー名は「リワードキッチンプラス」。西野克デリカ商品部長は「商業施設のフードコートにはあまり野菜を食べれる店がないという要望を聞き、開発した」と話す。

実は、この売り場を作るのは千葉県の店に続き2カ所目。だが1店目はテストの意味合いが強く、2店目では従業員がよそう総菜の量を1品当たり80グラムと、初めの店より2割程度少なくした。総菜2品で980円としていた価格も引き下げ、総菜の種類も倍に増やした。リワードキッチンだけではない。1階の食品フロアには注文を受けてから焼き上げるピザ、ワインなどとともにおつまみを提供するバル、海鮮丼店などの売り場も設けた。スーパーのイオンリテールが外食しながらにその場で食べていくスタイルを提案する。

これらの商品は全て店内で店員が調理する。客の目の前で作る場合も調理場で作る場合もあるが、できる限り出来たて感を演出して来店客の興味を引く。単身世帯や共働き世帯の増加もあり、調理から距離を置く家庭は確実に増えている。すぐに食べられる即食性の高い商品は需要が伸びているが、コンビニエンスストアとも競合する。コンビニに比べ広い売り場を持つスーパーはある程度落ち着いた席の。その場での食事提供は人手がかかり、人件費がかさむリスクもある。かといって価格を引き上げれば、本格的な外食に比した優位性は薄くなる。需要を見極め、スーパーならではの食事提供のあり方を探る。

イオンは様々な新しいサービスを展開しており特にイートイン・惣菜には力をいれていると感じる。フルセルフのイートインコーナーとフルサービス式の外食スタイル、どのスタイルがスーパーに来店する消費者にとって使い心地が良いのか、今後も模索されそうだ。

2) 「良品計画、千葉県鴨川市の“みんなみの里”を改装」

良品計画が、千葉県鴨川市が設置している総合交流ターミナル「みんなみの里」の指定管理者に認定された。無印良品のコンセプトに沿って同施設を改装し、「無印良品 みんなみの里」と「Café&Meal MUJI みんなみの里」を新たに導入。「里のMUJI みんなみの里」として4月27日にオープンする。

1999年3月に開業した「みんなみの里」は、レストランや物販販売の交流館棟と農産物直売所の体験館棟で構成。鴨川市は昨年2月に地方創生拠点整備交付金の採択を受け、同施設の全面改装を進めている。

無印良品は「地元の方々に毎日使っていただける場所」をコンセプトに、地域の生活インフラとして暮らしに役立つ施設を目指す。また、地域の魅力を見出し紹介することで来店客と地元住民や生産者とのつながりや交流を生み出し、地域課題の解決拠点となりたい考え。新たに導入する「Café&Meal MUJI みんなみの里」は、初のロードサイド型店舗として出店。地元の食材などを活かしたメニューを展開するほか、里山や農村景観の中でくつろぎとやすらぎの空間を創出する。

■里のMUJI みんなみの里

住所：千葉県鴨川市宮山1696番地 敷地面積：約7,477平方メートル

ホテル事業に続き生鮮食品を販売する店舗を出したことでまた大きな話題を振りまいた無印良品が、次は産直市・交流館にも進出ということで、ますます目が離せない存在となった。『無印』といえばほとんどの人がそのブランドイメージを想像することができると思うが、このように強いイメージがある企業が様々な業界に進出するとすれば大きな脅威に思われ、またそれを機に業界が変わるきっかけにもなると思う。次の展開が非常に楽しみだ。

3) 「コメダ新業態“コメダスタンド”池袋に セルフサービス型店舗」

「コメダ珈琲店」の新業態「コメダスタンド」が、2018年3月21日(水・祝)に、東京・池袋のサンシャインシティ専門店街「アルパ」にオープンする。

「コメダスタンド」は、「コメダ珈琲店」とコメダ謹製「やわらかシロコッペ」がコラボレートした、コメダ初となるセルフサービス型店舗。コメダ伝統のコク深いブレンドコーヒーをはじめとするドリンク類と、しっとりやわらかな食感が自慢のオリジナルコッペパンを提供する。ブレンドコーヒーと名古屋の定番コッペパンである小倉マーガリンの組み合わせなら、ワンコイン(500円)から楽しめる。

“都会の山小屋(アーバンヒュッテ)”をコンセプトにした店内は、立ち席のみの設計ながら、丸太や石造りによる山小屋風の内外装や、4Kモニターに投影する美しい風景映像で、やすらぎの空間を演出。仕事やショッピングの間に気軽に立ち寄って、ほっと一息つけるような店舗デザインとなっている。

コメダ珈琲といえばゆったりしたソファで落ち着きのある「喫茶店」といった印象だった。山小屋というコンセプトもほかの飲食店にはあまりないのでひと目みただけで「コメダ」だ

とわかるブランド性もあるなと感じた。この業態だと小さな敷地でも展開でき今後さらなる出店が見込めそうだ。