

NEWS FLASH FROM BRANCHES

本部
徳島県知安商店街との連携で
「北海道物産展」
NEWS FLASH FROM BRANCHES



堀川商店街では、本年度から来街者三〇%増、各店舗の売り上げ二〇%増を目指して、商店街と個々の店舗の活性化に取り組むこととしており、今回の物産展は毎年恒例の「堀川祭り」にあわせて開催したもの。商店街に北海道知安町の出身者がいることから知安商店街との連携が実現した。

初日には関係者を招いて記念セレモニーを行い、物産展の開催を祝った。また、先着百名の来場者にメロンやじゅうまいもなど北海道の物産がもれなく当たる抽選会も行われ、開始前から抽選を待つ長い列ができた。物産展では、じゅうまいもやとうもろこしがはちや、メロンなど北海道から直送された秋の味覚が格安で販売され、売り切れ商品が出るほどの人気ぶり。各店舗も趣向を凝らした商品を用意して物産展を盛り上げた。夕刻からはジンギスカンやじゅうまいなどの手づくり夜店が並び、訪れた家族連れを喜ばせていた。

山内理事長は「今回の取り組みを契機として全国の商店街との連携を強め、さまざまな地域の物産展を開催したい」と意気込んでいる。

本部

やつぱり……と
豊は新しいほうがいい！

京都豊商工協同組合

「日本に生まれて良かった」と感じる瞬間がいくつかあるが、やはりなんと言っても異論がないのは、仕事が終われば自宅に帰り靴を脱ぎ、豊の上にごろんと寝ころんだ瞬間だろう。

京都豊商工協同組合（沢辺勝次理事長）では、組合員の後継者育成を目的に昭和二十七年に「京都豊技能者養成所（現在の京都豊技術専門学院）」を設立し、「京たたみ」製作技術の伝承に努めている。現在は、三十九名が、技術・知識の習得に汗を流している。

学院では、学院生にボランティア精神を醸成することを目的に、校外実習を兼ね平成四年度から社会福祉施設の「豊の表替え」の奉仕活動を実施している。今年は、京都市北区衣笠のカトリック京都司教区カリタス会児童養護施設「京都聖母会」で実施、二十八骨分の表替えを行った。児童からは「新しい豊にかえてくれてありがとうございます。豊のいいにおいがします。とても気分が良くいられるようになります」となど寄せ書きでお札の手紙が届き、研修生も喜びを新たに伝統技術の習得に日々邁進している。

堀川商店街では、本年度から来街者三〇%増、各店舗の売り上げ二〇%増を目指して、商店街と個々の店舗の活性化に取り組むこととしており、今回の物産展は毎年恒例の「堀川祭り」にあわせて開催したもの。商店街に北海道知安町の出身者がいることから知安商店街との連携が実現した。

初日には関係者を招いて記念セレモニーを行い、物産展の開催を祝った。また、先着百名の来場者にメロンやじゅうまいもなど北海道の物産がもれなく当たる抽選会も行われ、開始前から抽選を待つ長い列ができた。物産展では、じゅうまいもやとうもろこしがはちや、メロンなど北海道から直送された秋の味覚が格安で販売され、売り切れ商品が出るほどの人気ぶり。各店舗も趣向を凝らした商品を用意して物産展を盛り上げた。夕刻からはジンギスカンやじゅうまいなどの手づくり夜店が並び、訪れた家族連れを喜ばせていた。

山内理事長は「今回の取り組みを契機として全国の商店街との連携を強め、さまざまな地域の物産展を開催したい」と意気込んでいる。

地域フラッシュ
NEWS FLASH FROM BRANCHES本部
「俱知安商店街との連携で
「北海道物産展」
NEWS FLASH FROM BRANCHES

堀川商店街協同組合

組合（山内浩一理事長）は九月二十九・三十日、北海道知安商店街との連携による「北海道物産展」を初めて開催し、両日合わせて二万人を超える人出でにぎわった。

このイベントは、一般市民にもトラックに親しみ经济社会でトラック貨物輸送が果たす役割をより理解してもらうことを目的に実施しているもの。当日が参加。一チーム五人で重さ十トンの大型トラックをロードで三十メートル牽引し、その早さを競つた。

会場内は、歓声をかいしばつてトラックを引つ張る家族や知人を応援する歓声に包まれるとともに、屋台コーナーや子どもひろばなども設けられ、爽やかな育空のもと、大勢の家族連れなどで賑わった。

またこの日は、交通事故防止対策として全国で実施中の「正しい運転・明るい輸送運動」の一環として、十一月一日から来年一月三十一日までの九十二日間実施され

る「トラック・セーフティ・ラリー」のスタート式も挙行され、府立京都音楽部の演奏のなかプロドライバーや関係者らが無事

故・無違反の輸送運転を誓つた。

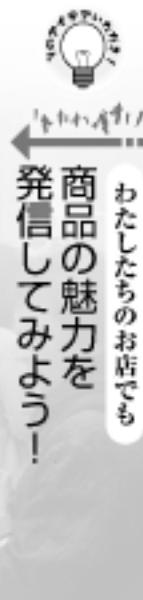
このイベントは、一般市民にも親しみ经济社会でトラック貨物輸送が果たす役割をより理解してもらうことを目的に実施しているもの。当日が参加。一チーム五人で重さ十トンの大型トラックをロードで三十メートル牽引し、その早さを競つた。

会場内は、歓声をかいしばつてトラックを引つ張る家族や知人を応援する歓声に包まれるとともに、屋台コーナーや子どもひろばなども設けられ、爽やかな育空のもと、大勢の家族連れなどで賑わった。

また

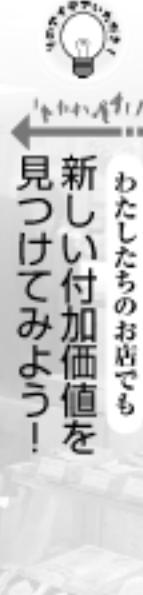
**わたくしたちのお店でも
トトロのナイト
商品の魅力を
発信してみよう！**

いくら良い商品・サービスを揃えていても、実際に消費者に評価してもらわなければ買ってもらえない。今では、インターネットなども普及したが、最も身近で実践的といえるのが「試食」による情報発信だ。だが、店頭に商品のサンプルを並べて「自由に取ってください」という、一方通行の方法では大きな効果は望めない。例えば、字治のある茶舗では、消費者の目の前でお湯を沸かし、お茶を注ぐサービスを行っている。茶器一つ取っても、地元の朝日焼を使うという念の入れようだ。売りたいアイテムをただ勧めるだけでなく、どうすればおいしく、楽しく味わえるか、飲食、そのものの魅力を伝えることで、消費者の関心を引き出すことに成功しているようだ。最近では、食のほかにも、香水やインセンス、風呂薬などさまざまなアイテムの試供に取り組む店が増えた。今、消費者のライスタイルやニーズを取り込んだ提案が、ますます望まれている。



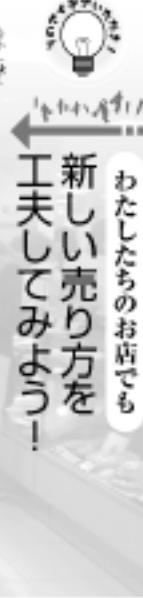
**わたくしたちのお店でも
トトロのナイト
新しい付加価値を見つけてみよう！**

デバ地下が市場に先駆けて、「宝の山」を掘り起こし、ブームを巻き起こした事例はたくさんある。すでに市場に氾濫しているブランド商品、人気商品は需要があるから売れるだろうと販売しても、価格競争に巻き込まれるだけかもしれない。例えば、京都にはさまざまなかな伝統・ブランド商品、中小企業が培ってきた優秀な技術が埋められている。他店でも手に入るような横並びになつて久しい。競合店も増え、和・洋・中さまざまな惣菜が店頭を彩っている。こうしたパッケージ商品のほかに、消費者にひと手間かけて食を楽しんでもらおうというユニークなアイテムが登場している。例えば、あらかじめビーマンやたまねぎを肉の上に盛り付けた「シャンピニオン・ステーキ」。自分で好みに焼く、という手間をかけることで、ただ食べるだけでなく、料理するなどの満足感を提供している。



**わたくしたちのお店でも
トトロのナイト
新しい売り方を工夫してみよう！**

中食市場というのはこれからも成長の見込める分野だが、競争が激しく、各店が工夫を凝らした商品を販売している。個店が勝ち残っていくためには、魅力ある商品に加えて、新しい売り方を発信していく必要があるだろう。例えば、コロッケを販売するとき、五百円、というまとめ売りでは、一人暮らしの消費者にとっては手を伸ばしにくい。京都の米穀店が三百グラムの少量パック米を販売して話題を呼んでいるが、市場ニーズを汲み入れたサービスこそ受け入れられるのではないか。最近では、ちょっとひと手間かけるアプロセスを経て口に運ぶ、中食が人気を集めている。シャンピニオン・ステーキのほかに、三枚に下ろしやすいように切り目をつけた魚、自家製のタレを添えた手づくり生餃子など、これまでのパッケージ商品では飽き足らない消費者心理をうまくつかんだことが成功につながっている。食、本来の楽しさを引き出し、商品とともに提案することが大切だ。



**提案・仕掛けでは
デバ地下では
凝らしている！
CHECK 02**

提案・仕掛けはデバ地下の重要な販促戦略の一つだが、ただ商品を味わってもらうだけではなくなかなか実績にまで結び付かない。あるいはデバ地下のスワイーツコーナーでは、シャンパンパン片手にショコラを食べるという、これまでにないユニークな楽しみ方を提案して売り上げを伸ばしている。「チョコレートでセレブな気分が味わえる……」という、消費者のライフスタイルを豊かにする新しい試食のあり方には、今後ますます注目されていくはず？

デバ地下では、シャンパンやショコラなど高級品の試食販売は審査は基本的に実行いません。



**わたくしたちのお店では
トトロのナイト
先端のトレンドを発掘している！
CHECK 03**

市場にはさまざまなお手本商品があふれているが、これらをただ並べて売るだけでは消費者は満足しない。あるデバ地下では、まだ全国的に知られていないが、若者の中でも人気沸騰中だったケーキ店とコラボレーション。気鋭のバリエーションが生まれ出したり、オリジナル・スワイーツは、デバ地下の看板商品になったという。潜在的なトレンドを発掘し、「ここでしか買えない」という付加価値をプラスすることで、消費者の心をとらえることに成功した。



**わたくしたちのお店では
トトロのナイト
ひと手間の楽しさを提案している！
CHECK 04**

惣菜ブームといわれるようになつて久しい。競合店も増え、和・洋・中さまざまな惣菜が店頭を彩っている。こうしたパッケージ商品のほかに、消費者にひと手間かけて食を楽しんでもらおうというユニークなアイテムが登場している。例えば、あらかじめビーマンやたまねぎを肉の上に盛り付けた「シャンピニオン・ステーキ」。自分で好みに焼く、という手間をかけることで、ただ食べるだけでなく、料理する



特集 “デバ地下”に学ぶ顧客サービス！

今年もいよいよ残りあとわずか。デバ地下（デパートの地下店舗）では、激しい旗艦戦が繰り広げられようとしている。独自の創意工夫を凝らして、消費者の心をとらえようとするデバ地下の顧客サービス、販促戦略などには吸収すべき点が多い。今日は、デバ地下の取り組みにスポットを当て、商店街や飲食店に応用することで活性化のヒントに結び付けられないか、さまざまな角度から検証を加えてみたい。（監修：横口武久）



CHECK 01.

朝・昼・夕の表情が異なっている！

デバ地下を歩けば、朝・昼・夕によって販売アイテムが異なっているのに気づくだろう。同じ惣菜を扱う店でも、朝は手軽に味わえる軽食、昼はお弁当が中心。夕方は生鮮食品やちょっと贅沢なメニューというように、消費者のニーズに合わせて表情が変化している。その商品がどれだけ魅力的であっても、市場から求められるものでなければ振り向いてもらえない。季節や歳時、地域性などをうまく組み合わせた、独自の商品展開が人気を呼んでいる。



わたくしたちのお店でも

最近、夜遅くまでオープンしている個店が増えている。「夜の九時から十二時までが最も売り上げが伸びる時間帯」という商店街もあるから、営業時間の延長はから晚まで同じ商品を並べているだけでは、日の肥えた消費者に対することは疎くなっている。例えば、一般的なパン屋が近い大手洋菓子店では、パンを販売しようと焼き上げて販売。会社帰りのサラリーマンやOLが、朝食用の新鮮なパンを求めてひっきりなしに訪れるといふ。また、高校の通学路に面した文具店では、夕方の三時から六時ころまでノートやPC関連用品の日替わりセールを企画。地元の高校生などから注目を浴びている。人気商品が登場すれば、どの店でも競って販売しようとするが、それを扱うだけでは大型量販店などにとても太刀打ちできないだろう。自分たちの店は誰をターゲットと考えるか、そのターゲットがどのような商品・サービスを望んでいるのか、しっかりと理解することによって新たな経営戦略が見えてくるに違いない。特別なアイテムでなくとも、ニーズに合致したものを探されれば、消費者は足を運んでくれるということが肝に銘じておきたい。

時間帯」という商店街もあるから、営業時間の延長は社会的な潮流といえるかもしれない。その一方で、朝から晚まで同じ商品を並べているだけでは、日の肥えた消費者に対することは疎くなっている。例えば、一般的なパン屋が近い大手洋菓子店では、パンを販売しようと焼き上げて販売。会社帰りのサラリーマンやOLが、朝食用の新鮮なパンを求めてひっきりなしに訪れるといふ。また、高校の通学路に面した文具店では、夕方の三時から六時ころまでノートやPC関連用品の日替わりセールを企画。地元の高校生などから注目を浴びている。人気商品が登場すれば、どの店でも競って販売しようとするが、それを扱うだけでは大型量販店などにとても太刀打ちできないだろう。自分たちの店は誰をターゲットと考えるか、そのターゲットがどのような商品・サービスを望んでいるのか、しっかりと理解することによって新たな経営戦略が見えてくるに違いない。特別なアイテムでなくとも、ニーズに合致したものを探されれば、消費者は足を運んでくれるということが肝に銘じておきたい。



わたくしたちのお店でも

