

くすなたん

卯月号

Vol.34

2007年4月

毎月10日発行

発行人 藤本高司

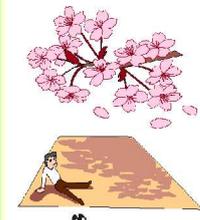
発行所 フジモト株式会社

飲食店向け情報満載かわら版
毎月発行

飲食店舗さま向けにかわら版を毎月発行します

春暖の候

東京ミッドタウンが3月30日にオープンしました。東京の中心に残された10ヘクタールの広大な土地をどのように活かすのか、注目のプロジェクトです。60店舗の飲食関連店舗も緊張の中、開店に漕ぎ着けた様子です。まだまだ店舗を活かききったオペレーションは出来ていませんが、今後の期待のエリアですね。気になるお店は是非、チェックして下さい。此処、3月4月は、気候の不安定が選挙の影響か売上が厳しい状況です。団塊世代リタイア需要は飲食への需要には結びつかずなかつたようです。待ちの営業では新規顧客、既存顧客の稼働率UPは難しい状況です。積極的な顧客情報を活用したアプローチが明暗を分けています。出来るところからお客への販促を手がけていきましょう!! 結果は必ず付いてきますよ!!



特別寄稿

株式会社廣告社ぶれいん 新味敦志

~地方都市のコンパクトシティ化は外食にとって朗報となるか?~ 中心市街地活性化シンポジウム開催

飲酒運転が厳罰化されても運転代行の需要が増えていないと耳にします。思い付くのは、皆、断酒したか、家で呑んでいるか...

先月、経産省が主催した「中心市街地活性化シンポジウム」に参加してみました。東京国際フォーラムの500人規模のホールはほぼ満席、プレスも大規模に動員されているのに驚きました。

昨年5月に「改正まちづくり三法」が成立、これは、中心市街地活性化法、改正都市計画法、大店立地法の3つですが、今回のシンポジウムは、この改正を受けて開催されたものです。

ここで小売業、特に大型のショッピングセンターをめぐる規制についておさらいしてみましょう。1980年台の規制の運用強化から90年台前半に緩和へと大きく舵が切られました。これは小売業界の営業の既得権益が楯玉に上がり、日米構造改革協議で規制緩和が求められたことに端を発したものでした。上記の「まちづくり三法」は98年から2000年に施行されていますが、それ以降も広い駐車場があり様々なテナントの商品をワンストップで手に出来る大規模な郊外型SCの展開は続き、大手小売企業の成長と寡占化が進んだことは皆さんの記憶に新しいところです。今回の改正は再び規制を強化するものですが、その背景には地方の商店街の衰退と郊外型SCの大きな環境負荷があると言われています。

さて本題に戻ります。シンポジウムでは基調講演に始まりパネルディスカッションなどが行われましたが、ここでは活性化のための「コンパクトシティ」化について国内外の事例紹介を基にダイジェストさせて頂きます。典型的なものには要するに下図のような概念です。

今回ご紹介させて頂いた意図は他にもありません、コンパクトシティが実現しその中心市街地が活性化すれば、地区内にある外食店舗の経営にはプラスに作用すると考えたからです。

公民館や図書館などの公共施設や行政機関、それに銀行や企業の本支店を訪れる人達を相手に再びシャッターが開かれることになるのでしょうか。それらに勤務されている方々もお客様です。公共投資は「広く浅く」から「狭く深く」行うことになるので、例えば積雪のある地域でも歩道をロードヒーティングにして冬場でも利用者の回遊を確保できるなどの施策が行えます。外食に限ったことではありませんが、斯様に先ず客数の底上げは見込んで良いのではないのでしょうか。

地域内に良質な住宅が豊富に供給されれば多くのお客様が車を使う必要がありません。お酒を召し上がっても大丈夫です。飲酒運転が厳罰化され居酒屋から足の遠のいた人達も、再びご利用くださる機会が増えるでしょう。レストランでも帰りの足を気にせず一杯を召し上げられるようになります。これはお客様にとっても幸せなことですが、店舗にとっては客数ばかりでなく客単価のアップに繋がります。

各々の市街地が個性的な街並みを整備、維持できれば、より広域からの観光需要が取り込めるようになります。勿論それには季節毎のイベントや祭りなど地域をあげた取組みも必要になりますが週末や連休を揺き入れ時にでき、これが売上の絶対額を押し上げます。特産品を活かした地産地消メニューを工夫して、地酒も添えてお迎えしましょう。大都市圏と異なり競争は少なく、小さなマーケットですが高いシェアを獲得するチャンスです。しかも地方都市の賃料は当面割安、人材確保の面でも有利です。

コンパクトシティは直ぐに実現する話ではありませんが、今年の11月に施行予定の改正都市計画法で大型店舗の出店は間違いなく抑制される方向です。そして多くの地方行政が中心市街地のモデルについて既に検討を開始しています。又、全国には今でも元気な商店街があるようです。ご興味のある方は下記ポータルサイトを足掛かりに全国行脚されては如何ですか。

「ある中規模都市の例」



街元気ポータル
<https://www.machigenki.jp/>
各種法令則や各地域協議会のリンク、調査報告書などがダウンロードできます。

こーいちのグルメ散歩

食い道楽散人 木村 幸一

さんぼ17 おーい!元気がい

友人が、役員改選期をいいチャンスにして、故郷の宮城県の白石にユーターンしました。町から30分程度のところに土地を買って、多趣味をいかした悠々自適の生活にはいて、まもなく2年です。東京からの帰りに便乗しました。国見インターで降りたのですが、ちょうどお昼時間、お餅の旨い孫太郎食堂、というお店があるというので立ち寄りしました。

お店には30cmから40cmの虫の模型が置いてあります。なんと「孫太郎虫」の幼虫でした。子供のころ、私の故郷の弘前にもよく売りにきていました。孫太郎虫をとっているのは、いまでは食堂の親父さん一人だそう。雑煮餅をいただきましたが、味噌味付けの、なかなかの一品でした。友人は料理も始めたようで、野菜の天ぷらを揚げてくれました。

裏の梅はよ様のものですが、自由にどうぞ、というので美味しい梅酒に化けておりました。「ぶり大根」の差し入れもありました。煮大根は直径10cm近くもあり、味付けは薄味で私にぴったり。

友人は料理も始めたようで、野菜の天ぷらを揚げてくれました。

・タラの芽 ・ヨモギ ・独活(穂先) ・かぼちゃ

・しいたけ(かさが大きいいわゆるどんこ)

かぼちゃ、しいたけもご近所からの差し入れです。

独活は芯の部分を酢味噌で、皮はきんぴらにしました。

ミソはご近所で仕込んでいただいているそうです。

3年過ぎると美味さは格別ようです。お米もわけて

いただき、食べるときの私精米しているとのこと。

なかなかの田舎暮らしですが、友人の人柄がご近所に

受け入れられたからでしょう。まずは良かった、良かった、

ということですよ。



フレッシュNEWS

スローフードフェア2007開催迫る



スローフードフェア2007

<<この味、知っていますか、憶えていますか>>

日本各地の生産者の手で丁寧に作られ、守られてきた食品の数々を一同に会した「スローフードフェア2007」が、みなとまち横浜で開催されます。

今回のメインテーマは「だし」。だしは、その国の味覚形成にとって大切な要素と言えるでしょう。かつお節、昆布、干しいたけ、鳥、豚、牛ほか、たくさんの素材から抽出される「だし」の奥深さを探ります。この機会に、各地のおいしい食べ物を味わい、セミナーや食育教室に参加しながら、食について一緒に考えてみませんか?

開催日時 2007年4月28日(土)11時~21時
29日(日)11時~17時

開催場所 パシフィック横浜(展示ホールB)

入場料 1000円(高校生以下無料)
前売券をチケットぴあで発売中

お問合せ
横浜スローフード協会
E-mail info@y-slow.com
<http://www.y-slow.com>

