

イオンモール岡山を見てきました(part2)

イオンモール岡山見学レポートの2回目です。今回は、福井県から出店しているお店の紹介からスタートです。

福井県発は4店舗が出店

今回、福井県から出店した企業は、私が把握できたのは4社。㈱三国屋の展開するお茶の専門店「三国屋善五郎」と金子眼鏡㈱が展開する「金子眼鏡店」、㈱アイジーエーが展開する婦人服店「axes femme premium」など、全国のショッピングセンターに積極出店しているお店と、今回初めて見かけた小浜の㈱兵左衛門の若狭塗箸専門店「にほんぼう」。

「三国屋善五郎」では、ギフトを中心とした商品提案を全面に出しながら、紅茶や中国茶まで世界のいろいろな種類のお茶を取り揃えており、また、「にほんぼう」では、塗箸の体験コーナーを設けるなど、商品の販売だけでなく、若狭・小浜のPRや文化の紹介などにも力を入れている。

売り場の専門店化を図るイオン

今回、強く感じた一つがイオン自身の店舗の変化。これまで他のイオンの店舗を訪問したイメージは「白」でした。これは店舗全体の壁面や天井などの色が、白色に近いクリームなどが多かったせいもあるのですが、岡山店ではダウンライトやスポットを多用し、明るさの変化で高級感の演出に取り組んでいるように感じました。

「AEON STYLE」と名付けられた服飾や雑貨、家具などの売り場全体が、陳列やコーナーづくりに変化を出して他の専門店に引けを取らない演出を行っているようです。

これまでのイオンモールのイメージは、テナント料で儲ける不動産業のような印象がありましたが、このイオン岡山店は、GMSという業態を「もっとおしゃれに変えていきたい」というイオンの想いをちょっと感じます。

その動きは、食品のフロアでも感じられます。

高島屋をサブ核に入れた食品ゾーン



食品ゾーンには、核となるイオンの食品スーパーを中心に、有名菓子店や惣菜店を加えた高島屋が運営する「タカシマヤ・フードメゾン」が近接しており、それぞれが買物客を集めている。

どちらかというとなかしまやの方が明るいイメージを打ち出し、イオンは落ち着いた色合いでシックな雰囲気を与える。

競合関係でもあるスーパーと百貨店の食品部門が、「同じフロアにあるのはどうか」という見方があるが、来店客がそれぞれを使い分け、モール全体として効果があがることを目指してのイオン側の招致であったと思われる。

一方で、高島屋では、フードメゾンの中で「岡山高島屋」(イオンモールから徒歩3分)でのお買物割引券を配布するなど、高島屋は本体への回遊客を増やすのに必死の状況であることが伺われる。

弁当・惣菜・量り売りも進化

イオンの食品コーナーの中で、面白いと思った点をいくつか紹介させていただきます。

まず、お弁当売場は、精肉コーナーなどの奥まったところにあるが、その場で作っているところが見えるコーナーづくりになってちょっとだけライブ感がある。

また、お寿司やサラダなど冷蔵が必要な食品は、温度が表示される冷蔵ケースの中に陳列され、鮮度管理が徹底している印象を与える。この冷蔵ケースも、管理温度毎に分けられていて7℃と3℃のコーナーがつけられていた。

その隣には、惣菜等の量り売りコーナーが設けられ、ご飯類や惣菜、サラダなど何でも100gで183円(税込で197円)で販売され、このコーナーで詰めて持ち帰るもよし、隣に設置されたイートインスペース「The Table」で食べることもできるような、お客様の都合で使い分けができる。品数が多く、和食の惣菜も充実させるなど、地域の高齢者の方にも日常使いとして利用いただけるような工夫がなされている。

安心や鮮度など視覚に訴える演出だけでなく、顧客目線の工夫された売り場づくりは、いろいろなビジネスに大いに参考になるのではないかと。(峠岡伸行)

