

商いの新しいものさし

第77回

(株)商い創造研究所
代表取締役

松本 大地

「融合」は成熟化社会の切り札

「融合」とは、とびおつて一つのものになること。英語のフュージョン(fusion)は複数のジャンルの音楽が融合した楽曲の意味もあり、「フュージョンして良く仕上がる」とか、「新しい音が生まれる」といったことで使われる。同じ

ような意味合いの「複合」は、複数のものが合わさつて一つのものになること。何か量や機能は重なり合っている、新しい化学反応は起こさない。融合と複合は似ているようで本質が異なる。

今、食品売り場で買い物と食事の場を提供し、融合させたグロースラント業態が脚光を浴びている。グロースラントとはグロサリー(grocery)とレストラン(restaurant)を合わせた造語であり、食材を販売しつ



イオンスタイルと専門店が融合したイオンモール長久手

つ、店内で食

事を提供する新業態。単なる売り場の一角に設けられたお腹を満たすだけのイートインスペースではなく、売り場の食材を活かしたこだわりのメニューと、品質の高いレストラン空間が溶け合うことで、体も心も満たす食

体験を提供する。ニューヨークではグロースラントが隆盛だ。スーパーマーケットではオーガニック志向で抜きん出たホールフーズ・マーケットや、ニューヨーク近郊を中心にホスピタリティの高さが際立つウェグマンスでは、グロースラント業態でさらなる顧客満足度を高めている。

グロースラントでフードホールが秀逸なのは、2015年に開業した最

高級モール「ブルックフィールド・プレイス」の「ル・ディストリクト」。フランスをコンセプトに、肉、魚、鶏、ポーク、野菜、パン、チーズ、ハムやサラミ、ワインやコーヒー、デザート、花など、それぞれのカテゴリが融合するフレンチマ

ーケットプレイスである。バーやレストランではマーケットでの食材をメニューとして提供、肉店では肉の販売とステーキバーが融合し、選んだ肉をその場で焼いて食することもできる。

「イタリー」はイタリアのトリノ発祥のスローフード店。高品質なイタリア食材とレストランが集まったフードマーケットはニューヨークの23番通りに10年に開業した。16年、2号店をウエストフィールド・ワールド・トレード・センターに出店。2軒のカフェと5軒のレストランが入り、グロースラントをさらに充実させた。食材、キッチン用品、レストランだけでなく、料理教

室やワインの講習会、生産者との交流会など、高級イタリア食材店の優美さと食の楽しさが融合する。

日本では街と見事に融合したのが、東急東横線中目黒駅の「中目黒高架下」開発。700mにわたる個性的な飲食、物販店が連なる中目黒らしいカルチャーが溶け合い、今までの生活利便性を重視した高架下業態とは一線を画した。今回のようにタイナミックに街と融合した開発は日本初、世界初かもしれない。その

「都市生活文化度」を先導したのが、「中目黒 萬屋書店」である。小さな書店スペースながら、本とカフェと生活雑貨が融合し、それが外に溶けて流れ出した創造的空間は、高架下と街のソーシャルステータスを向上させている。

ショッピングセンターでは、イオンモール長久手が見事に専門店ゾーンと核店舗であるイオンスタイルを融合させた。シームレスに売り場をつな

いだりレーションは、見つける楽しさとデザイン

の調和を実現した。

総合スーパーは衣食住にわたる品揃え、リーズナブルさで高度成長期にはファミリーを中心に支持された業態だが、ライフスタイルの変化に対応できず長期の低迷が続いている。しかし、その突破口になるかと思われたのは、どんな期待、気持ちでモールに来るかを見極め、今までの複合ではなく、融合する業態にたどり着いたからと推察した。

グロースラントのような業種融合、中目黒高架下のような街との融合、総合スーパーと専門店のシームレスな融合の他、アップル製品のような機能とデザインの融合など、量の拡大ではなく、質を高める融合が新しい文化やトレンドを生む時代が到来したようだ。成熟化社会での「融合」は、消費を喚起させる商いのものさしの切り札になるだろう。