

新しい動き

浅草「まるごとにつぼん」と冷凍食品専門店「Vefroty」

2016 年 1 月

城取フードサービス研究所

城取 博幸

おもしろい商業施設がオープンした

「まるごとにつぼん」を見てきました

東京都台東区浅草2-6-7

阪急阪神東宝グループ 東京楽天地が経営する商業施設

テーマは「風土巡礼」 ニッポンの「モノ」と「コト」

国産商品だけを集めた 4 階建ての商業施設

ワンフロア—500 坪弱 × 4 層のスペースかな

日本各地の「物産展」を集めただけの施設なのか？

何を目的にしているのか？

その裏にあるものを読み解く

平日にもかかわらず浅草「雷門」は、外国人で混雑している



「仲見世通り」を直進

場所は浅草ROX地区 寄席や映画館、馬券売り場がある地区

「仲見世通り」を左に曲がり「伝法院通り」を進むと、ドンキホーテが見えてくる

だんだん外国人観光客が減ってくる



その目の前が、12月17日のオープンした「まるごとにつぼん」
上に見える建物は「リッチモンドホテル」



「まるごとにつぼん」入口



催事場では「ゆるキャラショー」

通り側には「魚屋」「肉屋」「八百屋」が並ぶ



1階は、につぼん食「楽市」
全国各地の専門店が23店

入口を入って右側には、「浅草農園」日本各地の野菜、くだものを扱う
中を進めばデパートを思わせる対面売場



香川県の「松風庵かねすえ」
さぬきわらび餅



いちご大福

岩手県の芋農家のスイーツ「黄金甘藷」



ドライフルーツ、ドライ野菜の「fruvesee」

海外のスーパーマーケットでよく見かける流行の陳列什器

全国から集めた商品をセルフサービスで販売するスペース「蔵」



100坪ほどのセルフサービスの店 日本全国約600社から商品を集めているらしい
冷蔵ケースと冷凍ケース



冷凍ケース

冷蔵ケース



全国から集めた豆腐

ドライ食品



日本製品だけを集めた、今まで日本にはなかった大規模の売場

全国から集めた乾麺



日本酒コーナー



酒蔵直送の量り売りコーナー

品切れが目立つ！

スタッフに聞いてみると「年始でまだ工場出荷ができていない」

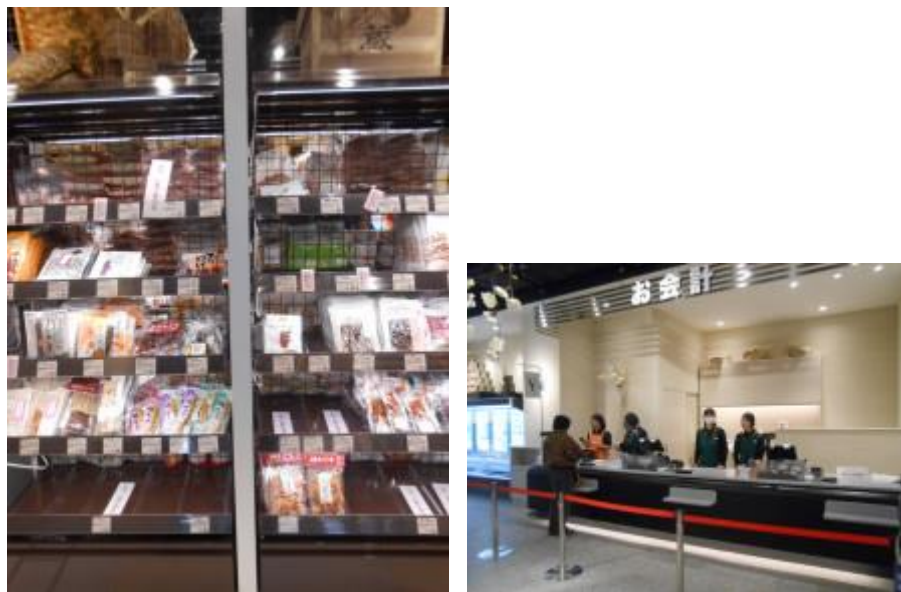
「やっと、商品の発送が始まったばかり」とのこと

さらに、「600社の商品取り扱い、発注は、問屋を通していないためメール、FAX 納品は宅急便で
ある」とのこと

大変な作業だが、「これが強み」

チェーンスト理論の「単純化」「標準化」「平準化」の真逆をやっている

だから売場、商品がおもしろい



カウンター形式の集合レジ

2 階の、くらしの道具街「和来」へ



日本人の客は多いが、まだ外国人観光客の数は少ない
そのうち「ロコミ」が広がれば、インバウンドの需要も高まりそう

日本各県のアンテナショップを一堂に集める発想は誰でも生まれる
しかし、それを実行に移すことは難しい
待望の商業施設がオープンした

2 階は「和来」

日本の伝統技術や地方発の生活用品を集めた売場
現在 15 店が出店



木を基調にした売場

伝統工芸品



木工品は注文にも応じてくれるとのこと

KAMPO煎専堂 漢方薬専門店

奥のカウンターでお湯を注いで飲むこともできる



「漢方薬」と「中医学」の違いの説明

「漢方薬」は日本で進化した薬品

時間もあまりないので3階へと進む



3階は「たいけん広場 浅草にっぽん区」



全国の市町村が集まる「みんなで体験」「おすすめふるさと」
10市町村が参加 各地の物産展の雰囲気だ

北海道 鷹栖町



ジャンボ椎茸

兵庫県 洲本市

茎昆布の佃煮

熊本県 菊池市



完熟きんかん

同じ 3 階フロアには「おすすめふるさと」



17 市町村の紹介

プロジェクターを上から映してその地区の紹介を行っている

木目の板に映しているため見にくい

その両サイドで名産品を販売



1 階で全国各地の名産品を販売

2 階は生活用品の販売

3 階は市町村の物産展

4 階はレストラン街

だいたい想像のつく売場構成だ

しかし、3 階で興味深い話を聞く

3 階には「ふるさと観光」「おすすめふるさと」「しごと・くらしコンシェルジェ」「ふるさと納税」のカウンターがある

「ふるさと観光」「おすすめふるさと」は、旅に出たくなる、住んでみたくなる、食べてみたくなるふるさとの紹介

驚いたのは、

「しごと・くらしコンシェルジェ」は、地域の仕事、くらしの相談窓口では、Uターン、Iターン、仕事、住居の紹介、斡旋まで行っている

いままで民間でこんな施設があっただろうか

スタッフに聞いてみると「会社の考え方は、地域の活性化」

特に宣伝費などの予算が少ない市町村を支援したいとのこと

物売るだけでなく、過疎地、耕作放棄地、高齢化、後継者不足による地域の疲弊の改善に役立たないかと考えているらしい

将来は、日本だけでなく、海外への進出をも視野に入れているらしい

アジアには、外食を集めた「日本食」の集合施設はあるが、これだけ大規模の小売施設はない

日本は人口が減っている国「地産地消」では縮小均衡に陥る

物流が整えば、このスタイルのまま海外に打って出ても通用すると思う

さらに、3 階には「料理教室」がある



有料だが、「和食の基本」「日本の郷土料理」「和菓子」「キッズレッスン」などを開催



1 日体験レッスンも行っている

特にキッズレッスンを強化してほしい

参考までに、シンガポールの子供専用料理教室を紹介します

クッキングテーブルの高さは子供サイズに合わせている



奥にコックコートを着て料理をする子供姿が見える

エプロンにバンダナでは少しチープすぎる

有料であれば日本では「割烹着」「作務衣」かな

新しい動きが起きている！

「まるごとにつぼん」を見て気付いたこと

私のブログ、ホームページを読んでいただいている方ならもうお気づきかもしれないが、

海外に似た商業施設のモデルがある

それは、イタリア トリノ発祥の「イータリー」です(2013 年ローマイータリー徹底研究参照)

「スローフード」の考え方を基本に建てられた商業施設

そのコンセプトは、「買い、味わい、学ぶ」



「イータリー」は、トリノで生まれたフードマーケット

トリノは、「スローフード発祥の地 ブラ」にも近く、その影響を受けている

イータリーは、ピエモンテ州、リグーリア州の中小生産者ばかりの商品を扱い「スローフード協会」の監修を受けている

「スローフード」のコンセプトは、

- 1.「守る」: 消えてゆく恐れのある伝統的な食材や料理、質のよい食品、ワイン(酒)を守る
- 2.「教える」: 子供たちを含め、消費者に味の教育を進める
- 3.「支える」: 質のよい素材を提供する小生産者、小加工業者を支える

「スローフード運動」とは、その土地の伝統的な食文化や食材を見直す運動、または、その食品自体を指すことば

日本の伝統的な和食や郷土料理への回帰とは限らない

また、「地産地消」と同義ではない

日本にもイータリーは 11 店舗展開していたが、規模が小さすぎてその効果が発揮できず縮小しているが、ニューヨークが成功しているだけに、いずれ首都圏に大型店が出るのではないかと私は思っている

TPP を機会に日本の「六次産業」も海外に打って出るチャンス

日本ブランドは海外で非常に評判がいい

「イータリー」ならぬ、「EAJAN」(イージャン 私が勝手に命名した)で海外に出るチャンス

生産者、加工業者、小売業者が知恵を絞れば、何かが生まれる。

ローカルの中小 SM は、第 3 次産業だけでなく、第 2 次産業(加工業)にも手を出すことも必要

日々の惣菜つくるのもよいが、将来世界に通用する加工食品を作って欲しい

日本の農業は弱くない！

イタリアの「カロリーベースの食料自給率は69%

日本のカロリーベース食料自給率は39%(飼料の殆どが輸入であるため)だが、日本の生産額(重量)ベースでは、69%でイタリアと変わらない



4 階は「縁道」 風土に根付いた地方のごちそうを集めたゾーン
7 件のレストランが入っている

「肉料理」「魚料理」「京もつ鍋」「広島お好み焼き」「和風創作料理」「ナチュラル＆マクロビカフェ」
「ベジタブルビュッフェ」
「チャーリーズベジタブル東京」に入ってみる



四国愛媛の野菜を主に扱う
ランチタイムは 1850 円



カットされた野菜が並ぶ
細かく産地を表示



オリジナルドレッシングは14種類 炊き込みごはんとパスタ、パン



ホットスープ

一応の野菜を取ってみる

ドレッシングはオレンジソースとバジルソース

スープは野菜スープ それに炊き込みご飯とパスタ



冬であるため、蒸し野菜がもう少し欲しかったかな

オレンジソースは根菜類によく合い、バジルソースは葉物野菜によく合った

デザートは、ギリシャヨーグルトとジャム、シリアル、有機コーヒー



一番行列ができていた和食レストラン「畑々」



「一汁三菜」を基本にした和食を提供している



葉山や契約農場の食材を使う「Bojun」



マクロビメニューにも興味がある

テラスからの景色

浅草寺の五重塔とスカイツリーが見える



帰り道に浅草寺から見るスカイツリー

かつて浅草のシンボルであった松屋

中に入れば今はその面影が薄い



一番写真が撮られるスポット

橋を渡りるところ歩いて 昆布の岩崎」で名物の「おぼろの実」を買おうと思ったが売り切れ

開店から2時間で売り切れてしまうらしい



今、浅草がおもしろい

「新しい食文化発祥の地」になるかもしれない

時間をあれば一度訪れる価値あり

冷凍食品＆野菜専門店「VEFROTY」

日本で初めての「冷凍食品＆野菜専門店 VEFROTY」

住所 東京都杉並区松原5-28-3

前から少し気になっていたので先日行ってみた

イギリスの冷凍食品専門店「COOK」を思わせるような入口

10坪ほどの店だが、中には冷凍平ケースと野菜の陳列棚が並ぶ

ここはおもしろい！



冷凍平ケースには、社長が集めた全国のこだわり冷凍食品が並ぶ



説明POPがしっかりと付けられている



壁面の野菜売場



中央の野菜平台

社長が全国を歩いて、気に入った野菜や果物を取り寄せている

別に、オーガニックにこだわっている訳ではない



国産肉、化学調味料無添加のハンバーグ



手づくりベーグル



長野県「あいだの平飼い卵」



この店はおもしろい

まだまだおもしろい商品はいろいろあるが、これくらいにしておきます

自分で行って確かめた方が楽しみが多い

丁度、社長の「西川剛史」さんが居たので、話を伺う

西川さんは、大手冷凍食品会社で冷凍食品の開発を行っていた経験がある

野菜ソムリエでもある



冷凍食品の話

六次産業の話

スローフードの話

海外の冷凍食品専門店の話

西川さんの夢など

と話が弾み、忙しい中、30分以上時間を取ってくれた

彼のスゴイのは、モノマネではないこと

自分で考えて店を作った

偶然、COOKや、ドイツのオーガニック食料品店「BASIC」に似たような品揃えを行っている

全面的に応援したい

いくつか購入した商品を紹介



売れ筋ナンバーワンの「ピザ」

チーズは、モッツアレラ、グラナパダーノ

皮はパリパリ、クセのないチーズとの相性も良い本格的ピザ

店頭で売られている人参



その人参を使った「人参ジュース」
こうした商品を拡大してほしい

みかん

無選別のみかんを袋に詰めたものだが、大小の味の違いが楽しめる



ネギの産地 静岡県磐田市のネギを使ったコロッケ

同じく「ねぎ巻き餃子」



ネギがたっぷり入っている俵型の餃子

四国の「幻の基石茶」



それを使ったアイスクリーム
高級な紅茶を使ったアイスクリームのよう
これはうまい

国内野菜を主に使った中華丼の具

スーパーマーケットの冷凍食品の売れ筋商品



化学調味料無添加で塩分も少ない 自然な味だ

店内では、スムージーやジンジャーエールも飲める

緑野菜のスムージー



ホットジンジャーエール

日本で唯一の「冷凍食品 & 野菜専門店」

仏「PICARD」、英「COOK」「ICELAND」と海外では冷凍食品専門店が急拡大しています

どこも最初は 1 店舗からスタート

志を貫き、ゆっくり、じゅっくり、頑張っしてほしい

応援します

興味のある商品が多かったが、買った商品が少なかった 全部で約 2000 円程

もう少し買っておけばよかった

楽しみは取っておいた方がいい

また、お伺いして、第 2 段を書きます