

日本再出発、イタリー旗艦店の完成度

城取フードサービス研究所

城取 博幸

小さく初めて徐々に拡大する戦略

駅中立地で売場面積 450 坪、席数 110 とイタリアの店に比べて小型であるが、コンパクトで今まで見たイタリーとは大きく違う。海外の大型店に比べれば不足しているカテゴリーもあるのも事実。しかし、店内に入れば、「イタリーワールド」に引き込まれる。物販だけであれば、売場が狭いということは滞店時間が短く買上げ点数に影響するが、レストランやバーを設置することで時間は伸びる。

大型店は出店に時間がかかるのに対し、小型店がよい立地が見つければ比較的簡単に出店が可能。東京が成功すれば、小型店の出店が加速するであろう。小型店で確実に実績をつくり、徐々に大型化する可能性がある。そういう意味では実験店であるかも知れない。イタリーはその知名度を生かし、クルーズ船にもレストランを出店するなどあらゆる可能性を模索している。

駅中小型店では「生鮮食品」の品揃えは難しい。

鮮度感を出すために、入口付近に「野菜、くだもの売場」、「ドルチェ売場」を配置しているが、ドルチェは期待できるが、野菜を買う客は少ないと思う。むしろ、イタリアのレストランの店頭と並ぶディスプレイだと思えば納得する。「こんな新鮮なイタリアの野菜を使っていますよ！」のアピールになる。イタリーの生鮮部門は、野菜、くだもの、鮮魚、精肉部門の「物販」と「外食」は同じ部門が管理している。物販の売場商品をレストランで使われることはよくある。今回の店では、売場面積が足りず、鮮魚と精肉（生肉）はレストランを併設できないため、諦めた感がある。ただし野菜だけは汎用性が高いため、取り入れたように思われる。

バックヤードスペースが狭いため、外部から搬入されるものも多いことも生産性を高めて販売だけに力を入れられるメリットも生かしている。



「カンノーリ クラシック」

ロール状のサクサク生地のリコッタチーズを詰め、両側にピスタチオやチョコをトッピングが咲いたもの。100年続くシチリアの伝統ドルチェ。実演販売で提供。



イタリア ベネチアのレストランの入口のディスプレイ。店内のレストランで使う食材を陳列し鮮度をアピールしている。



丸の内グラスタ内のイーターのイタリア野菜売場。国内で生産されたイタリア野菜を店頭で販売。くだもの輸入は農薬等の基準が厳しく輸入が難しいらしい。

物販部分の構成比をいかに上げるか

イータリーのモットーは「食べる (Eat)」「買う (Shop)」「学ぶ (Learn)」。酒やドライ食品の品揃えは 600 アイテム、ワインは 150 種類以上を品揃えしている。ドライ食品は壁面だけに品揃えされ少し品不足のようにも見える。物販部分（テイクアウトデリ含む）の拡大が課題になるだろう。養社長は「物販 55、外食 45」が理想だと言っているが、欧米のイータリーは総じて外食比率が高い。しかし、この店は駅中好立地であるため、新幹線利用客のテイクアウトが増えることが望める。車内では「缶ビールにつまみ、弁当」が通例だが、「ビンビール、ワイン、生ハム、チーズ、ピザ、パスタ」と日本の「車内食」の文化が変わるかもしれない。「テイクアウト」に大いに期待したい。



イータリー ミラノ店の「デリカ売場」と「レディ・ミール売場」（16年3月ミラノ店取材時撮影）奥の壁面は「対面 量り売りコーナー」、手前の冷蔵平ケースはトップシールの「セルフ パック売り売場」



店内のチルド加工品売場。トレーに詰められたテイクアウト用のチルドのイタリア料理。サラダの品揃えがもう少し欲しい

駅中でどう評価されるか。

JR のチケット売場のすぐ前という好立地。仕事帰りのサラリーマンや旅行者が気軽に「立ち飲み」や「軽食」ができる立地。スタッフも明るく、フレンドリーであるため、イタリア食文化談義に花が咲きグラスも進むであろう。気になるのは、テイクアウトできる「パスタ」や「ラザニア」「サラダ」などの「チルド調理済食品」の品揃えが少し貧弱。日本は「弁当文化」であるため、イタリアスタイルの「チルド弁当、サラダ」の品揃えがもう少しあってもいいと思う。元々イーターはトレー入りのチルドデリに力はあまり入れていないが、ミラノ店のような「テイクアウトデリ」の品揃えがもう少しあればうれしい。今回はスタンドバー、レストランに注力し、日本橋三越内の店に比べて、外食のゾーンニング、レイアウトはより本国イタリアのイーターにより近づいてきている。駅中立地であるため、イタリア本国のようにイーターで1日過ごすようなことはない。「イタリア1日ツアー」というよりも「1時間~2時間イタリアオプションツアー」には十分である。150坪、席数110の店を今後どう効率よく活用してゆくかが課題だ。



店内の「パニーノ」 イタリアのサンドイッチ。ホットサンドメーカーでパンの表面を焼いてくれる。ピザやパスタに並ぶイタリアではポプユラーなメニュー。