



Press Release
報道関係者各位

2018年9月21日
株式会社 吉安

老舗金物問屋が80年のノウハウを活かし、キッチン道具売り場を活性化 直営店舗「金山新吉」他、売る“場づくり”を提案する「道具屋プロジェクト」が好調

家庭用台所用品及び関連用品総合卸、企画の株式会社吉安(本社:東京都足立区、代表取締役:佐藤和成)は、創業80年の金物問屋のノウハウを活かし、直営店「金山新吉」4店舗展開の他、道具を通して“売る場”作りを提案する道具屋プロジェクト」を始動し、いずれも好調を得ています。



■「金山新吉」は9月に千葉県に初店舗オープンし5店舗に
実店舗「金山新吉」は、鍋、釜、お玉、たわしといった昔から馴染みのある道具が雑多にある合羽橋をイメージした店舗です。店内には月に1個も売れない商品もあえて入れることにより、お客様に目新しさや懐かしさ、面白さなどを与え、「今でもこういうものが売っている」「こんなに多くの商品がある」といった買い物の原点に立ち返った店作りがコンセプトです。現在旗艦店である京王百貨店新宿店ははじめ4店舗を展開しており、9月には千葉にも初の店舗をオープンしました。

■あつて当たり前道具を当たり前品揃えをする「道具屋プロジェクト」

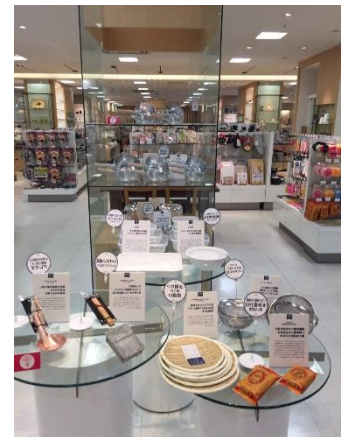
また、当社は「道具屋プロジェクト」と銘打ち、日本の家庭料理に欠かせないキッチン道具に焦点をあてた“売り場作り”を提案しています。主に「川上」と呼ばれるキッチン道具メーカーは規模の小さな企業がほとんどです。文化鍋やゴマ炒り器といったかつて日本の家庭料理を司ってきたこれらの道具は、売れ筋が優先される百貨店や小売店からどんどん姿を消しつつあります。いくら良い製品を作っても“見せる場”や“買う場”がなくては、やがては道具を通して日本の食文化も伝承されなくなります。

このことに危機感をおぼえた当社は、あつて当たり前道具を当たり前品揃えをする「道具屋プロジェクト」を昨年立ち上げました。そしてメーカー、小売、そして当社がチームを組み、道具を通して“売る場”作りのテストケースとして出店費用をできるだけ省き、商

品と説明用のポップだけで手軽にできる売り場作りを京都・北陸2店舗・札幌と進めてきました。その中でも昨年10月にオープンした大和百貨店富山店は、初月で前年比超えはもちろん、オープン後も売上が前年比超えと、業績好調が続いています。

■今の百貨店が置いている戦略とは逆の方向

この戦略は、今の百貨店が置いている戦略とは逆の方向を取ったものです。当社



既存のガラスのショーケースを活かし当社の道具の見せ方や商品構成などノウハウを活かした「富山大和店」

は「面白いものを売っている、この店に来たら何かあるんじゃないか」といった買い物の原点である期待感やワクワク感を金山新吉のコンセプトとし、2016年11月に京王百貨店新宿店に「金山新吉」の旗艦店をオープンさせ、当初から前年比超えを持続してきました。この実績が売り場の活性化につながり、他の百貨店からも注目される要因となりました。そこで、実店舗以外にも「道具屋プロジェクト」を立ち上げ、スペースを提供していただけたら、当社のノウハウでキッチン道具売り場作りを提供し、売り場の活性化に向けて活動することとなりました。

今の百貨店の現状

かつての百貨店は、社内の専門バイヤーは消費者に目を向けた売り場作りをしており、1フロアで用事が足りる場所作りが特長でした。また百貨店の立地は一等地でなおかつ高い質のサービスを実現させるための人件費は強みでもある反面、高コスト体質でもありました。

今の百貨店は売り上げを重視するあまり、高いサービスと価値観を提供する人件費を削減し、有名ブランドやショップを誘致し、在庫のリスクもスタッフもテナント側が持つ「場所貸し」の傾向が見受けられます。その結果、百貨店はどんどん魅力がなくなり「百貨店に行っても、欲しいものがない」と客離れが加速しています。特に地方の百貨店においては閉店が相次ぐなど負の悪循環に入っています。

今後も「金山新吉」は、全国有名百貨店、専門店にも店舗を拡大する予定です。また、当社のノウハウを活かした「道具屋プロジェクト」も地方の百貨店を中心に拡大していく予定です。当社は、日本の食文化を後世に受け継ぎ、誇りあるものとするため、これからも精進していきます。

【金山新吉について】

「金山新吉」とは、道具をこよなく愛する1人の金物商をイメージしたお店です。その金物商が道具と真摯に向き合い、選び抜いたこだわりの道具を取り揃えています。2014年「和食」が世界文化遺産に登録されたものの、「和食」の定義について明確に答えられる日本人はほとんどいません。登録されたのは“食”ではなく、“食に関する習慣”です。例えば、炒り立ての香ばしい胡麻香る胡麻和えを作る際は、昔はどの家庭でも使う分だけ胡麻を炒っていました。その胡麻炒りに欠かせない蓋付きの胡麻炒り鍋や、その他、味噌汁を作る際に用いた味噌こしなど、何気ない一品料理を“逸品”に変える道具類は、かつては日本のどの家庭にもありました。そして、それら道具を作っているほとんどが小規模な企業で製作され、日本の食文化を支えてきました。しかし今では利便性が追及され、その料理を作るための道具すらわからない人が多くなっています。日本の食文化を継承し、未来に伝えていくためにも、日本食を支える道具の存在を忘れてはいけません。「金山新吉」は、和食の調理に役立つ道具を取り揃え、その文化を広く伝える“たかが道具屋、されど道具屋”として、日本の食を支えていく、そんなお店でありたいと思っています。

【店舗一覧】

・京王百貨店新宿店

住所：東京都新宿区西新宿 1-1-14

TEL. 03-3342-2111

・ココリア多摩センター店

住所：東京都多摩市落合 1-46-1 ココリア多摩センターB1F

TEL. 042-400-7535

・藤沢店

住所：神奈川県藤沢市藤沢 555 番地 さいか屋 藤沢 5F

TEL. 046-641-9712

・博多マルイ店

住所:福岡市博多区博多駅中央 9-1 5階

TEL. 092-577-1733

・船橋店

住所:千葉県船橋市本町 7-1-1 東武百貨店船橋店 7階

TEL: 047-455-8015

■会社概要

- 社名 株式会社 吉安
- 代表取締役社長 佐藤和成
- 本社所在地 東京都足立区千住関屋町 8-12
TEL 03-3888-2381(代表) FAX 03-3888-7899
- ホームページ <http://www.yosiyasu.co.jp/>
- 設立 昭和 8 年 10 月 1 日
- 資本金 5700 万円
- 事業内容 家庭台所用品及び関連用品総合卸、企画

＜本件に関するお問い合わせ先＞
吉安広報事務局 担当:新保(しんぼ)
TEL:03-5411-0066 FAX:03-3401-7788
携帯:080-9874-4858 メール:pr@real-ize.com