

朝どりレタスなど新鮮な産地直送の野菜が並ぶ「港北マルシェ」は主婦らでにぎわう



サウスウッド (横浜・港北ニュータウン)

地味ながら美味 一等地に

横浜の住宅地、港北ニュータウンの駅前に10月31日、新たな商業施設「サウスウッド」が開業した。厳しい競争環境の中で差別化を図るため、地元住民の普段づかいに特化した店づくりが特徴だ。野菜直売所や干物店など一見地味なテナントは、ひとまず住民から高い支持を得ているようだ。

「いつもはスーパーで、販売する。買うけど、この野菜は 港北ニュータウンは、鮮度が違うわね。これか 横浜市でも随一の人口増はこちらで買おうかし 加地域で、商業施設の乱ら」。近所に住む60代の 立地区でもある。同じ10主婦2人組が物色するの 月末に隣駅にもシヨッピは農産物直売所「港北マルシェ」が新設され「ルシェ」に並ぶ「朝どり たほだだ。その中で規模レタス(1玉130円)の小さいサウスウッドだ。同店では前日夕方からは、地元住民の普段づかいに的を絞った。どんな店ぞろえなら毎



本棚に囲まれたイトインコーナーを設けた「ナチュラルローソン」

日のように通いたいかは、食品など普段使っても。開業に先立ち近隣住のでありながら、近所の民200人にアンケート。スーパーにはない少しこを実施して見えたニーズ。だわったものだ。

普段づかいに的絞る

アパレルのテナントはゼロ。一等地に店を構えるのは干物店で「普通の発想ではなかなか出てこないつくり方」(運営する横浜都市みらい営業第一部の永友周作氏)だ。

干物店「山安」は神奈川県小田原市の干物メーカーの直営。同社の干物はサウスウッドの近隣のスーパーなどにも卸しているが「直営の分、価格も安い」(小林敏幸店長)。

川島小田原市の干物メーカーの直営。同社の干物はサウスウッドの近隣のスーパーなどにも卸しているが「直営の分、価格も安い」(小林敏幸店長)。

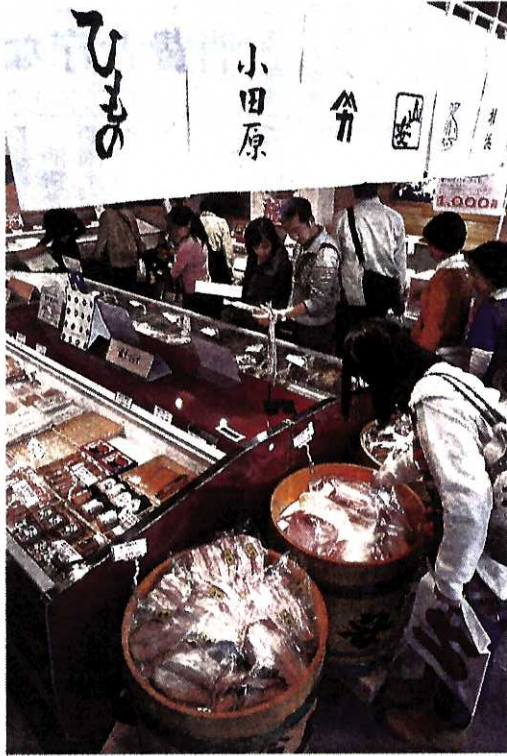
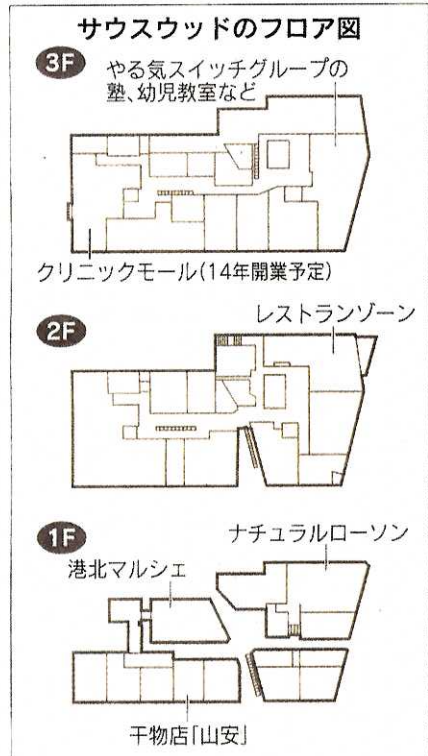
「スーパーでは知って魚しか買わないけど、ここに来ると今どんな魚がおいしいか発見がある」(30代主婦)と評判は上々で、売り上げは見込みの2倍のペースだ。

コンビニもひと味違う。入居するナチュラルローソンの運営を手掛けるのは、おしゃな飲食店経営で知られるクルック(東京・渋谷)。店内では通常のナチュラルローソンで扱う商品に加えて、グループの農業生産法人が生産する野菜や、同社がセレクトしたこだわりの調味料などが24時間手に入る。



《施設概要》

▽開業日	2013年10月31日
▽運営会社	横浜都市みらい
▽延床面積	1万874平方メートル
▽営業時間	午前10時～午後9時 (一部テナントを除く)
▽所在地	横浜市都筑区茅ヶ崎中央6の1



干物メーカー直営の「山安」は品ぞろえが豊富(写真上)。ニュータウン住民の普段づかいに配慮した(同下)



目を引くのは店内中央のイトインスペース。回りを囲む本棚は販売する雑誌のほか、ここで無料でもらうための絵本や、専門家の目から見た「日常的に立ち寄りたくなる場所にするにはまだ工夫が足りない」(街づくり・商業施設コンサルタントの松本大地代表)。常設売り場以外に「農産物生産者を集めたファーマーズマーケットなどイベントを開いたり、住民の趣味の集まりにスペースを開放するなどコミュニティ機能を強化することが有効」という。

普段づかいの場は、その日常性ゆえに時間とともに新鮮な魅力を失いがち。こうした取り組みに加え、こまめなテナント刷新などを通じて、新たな魅力を発信し続けることが欠かせない。

(高倉万紀子)