



1. AMEKAZE GREEN SPRINGS 立川の店内。計り売りなども展開
2. 国内外の様々な商品が独自の基準で選定されている
3. 小田原屋の商品も展開



LOCALの良いものを販売することで 地域の生産環境を支援するグロサリーのセレクトショップ

AMEKAZE

AMEKAZEはLOCALに特化したグロサリーのセレクトショップ。福島県に2店舗を展開する他、昨年12月には東京都立川市のGREEN SPRINGS 1階に都内1号店をオープンした。AMEKAZEはもともと1933年に創業した福島県郡山市の老舗の佃煮・漬物製造企業、(株)小田原屋の新事業としてスタートした。同社と(株)AMEKAZEの代表取締役社長を兼務する芝田机太郎氏は、次のように語る。

「東日本大震災の後、風評被害の影響で、一部のお取引先様からは福島県以外の商品に切り替えられましてしまいました。商品づくりを見直す中で、商品の価値を評価してくれる販路の重要性を実感しました。首都圏では大野屋さんや信濃屋さんなど質の高い商品を扱うスーパーもあります。地方では生鮮食品まで扱うとコスト面などで難しい面もあるため、グロサリーに絞って、LOCAL含めた優れた商品を扱う店としてAMEKAZEを出店しました」

地方の食品加工・製造企業には優れた商品を作る技術や仕入れ力を持つ企業も多いが、良い商品を作っても販路は限られる。そのため製造するのは量販店でも受け入れやすい安価で代替可能な商品ばかりになってしまい、価格競争にもつながってしまふ。一方で、AMEKAZEのような店が存在することで原料や製法にこだわって商品を作り、それを他の販路や県外にも展開していくことが可能となる。結果としてLOCALの食品企業、そして地域自体が元気になるっていくことにもつながる。

実際にAMEKAZEの売場をみてみると、店内は落ち着いた色調の高質感のある設えで、国産材料、手作り、無添加など、特徴あるこだわりの商品が約2000SKU並ぶ。一方、そこに押し付けがましさを感じないのも特徴だ。「添加物や原料などについて基準を設けていますが、店頭では告知せず、お客様には商品を選ぶ楽しさを感じていただきたい」(芝田氏)とのことで、酒以外の菓子や加工食品、調味料などの食品については陳列もカテゴリーやメーカーではなく「生活シーン」「食品シーン」をベースとした陳列となっている。

自然派ワイナリーの商品を中心としたワインやクラフトビールなどの品揃えも圧巻。またオーガニックナッツ・ドライフルーツの計り売りなどトレンドもおさえる。

3店舗とも好調で、ギフト需要も伸びている。また芝田氏は自身の経験も活かし、メーカー等へのコンサルティングも行っているが、高質商品の開発に取り組み企業も増えてきているという。

今後は同じ考えを持つ小売店との共同商品開発や商品展開も進めていきたいと語る芝田氏。一つ一つの取り組みがLOCALを元気にしていくことにつながっていく。