

FREE

百貨店のおもてなしを支えるプロフェッショナルたち

日本百貨店協会

ヒト・コト・モノ語り

～しあわせの百貨店 ハートウォーミング・ストーリー～



Episode 6

京急百貨店

関 勝さん 武石和馬さん

～全国の美味をお客様の食卓に～



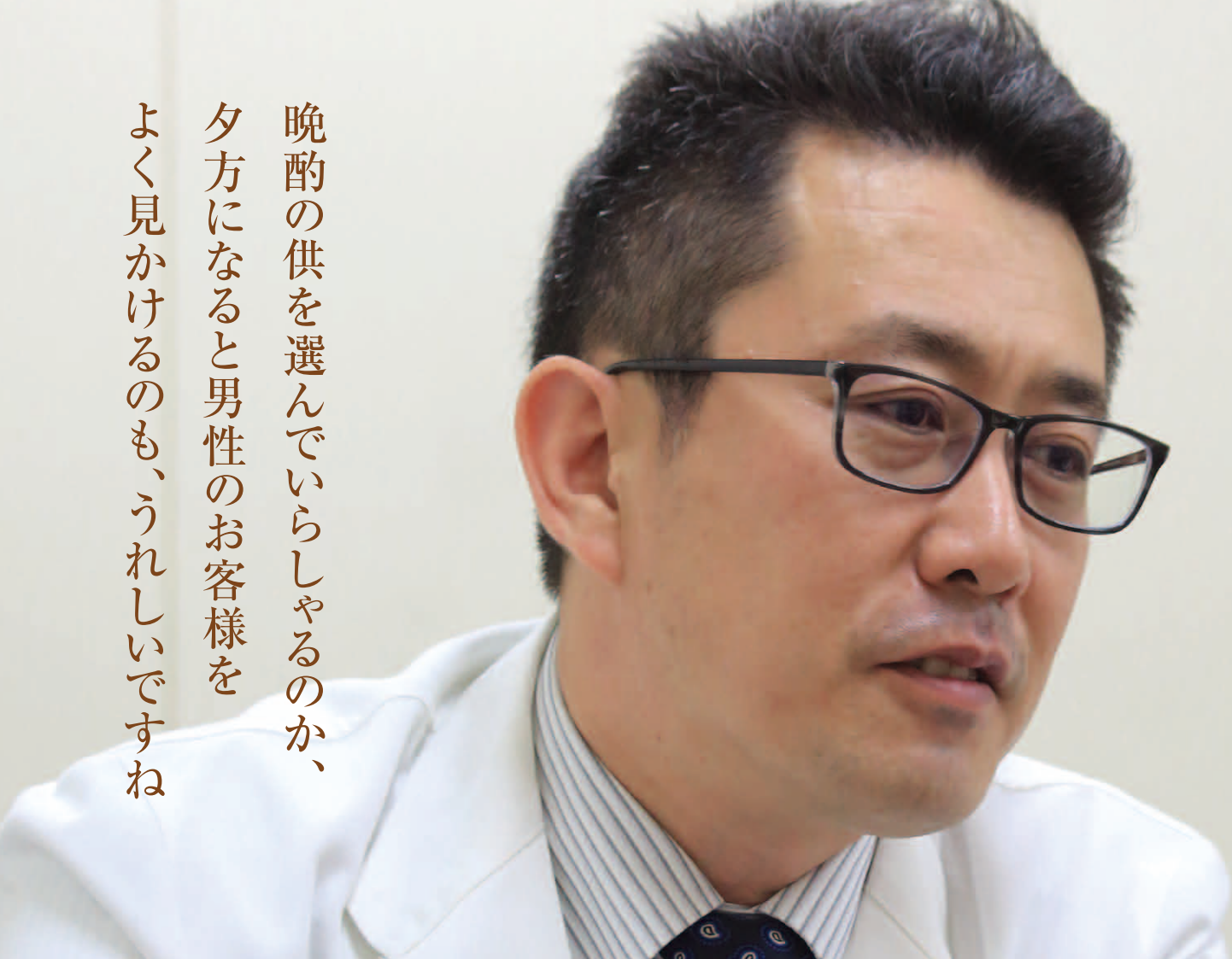
物産展で培ったノウハウを生かした「食膳の旅」

京浜急行線・上大岡駅に隣接した百貨店、京急百貨店。地元に着した百貨店らしく、地下1階の食品売り場はつねに賑わいを見せている。なかでもひとときわ目をひくのが「食膳の旅」と名づけられたコーナー。百貨店の食品売り場には似つかわしくない男性客が立ち寄る姿が多く見られる。横長の冷蔵ショーケースに並ぶ商品を端か

「これまで扱ってきた商品も違う光の当て方をしたことで、生き生きと輝き出しました」

2014年4月、京急百貨店の地下1階食品売り場に新しいコーナーがオープンした。全国からこれはという名品を取り寄せ紹介する「諸国銘産食膳の旅」だ。スタートしてわずか1年で、多くのお客様から支持される人気コーナーとなった「食膳の旅」を支えるスタッフに話を聞いた。

日常の食卓に並べてほしい商品をご紹介しますことが『食膳の旅』の大切なコンセプトです



晩酌の供を選んでいらしゃるのか、
夕方になると男性のお客様を
よく見かけるのも、うれしいですね

ら端まで真剣に吟味するサラリーマン風の男性、商品を手にとって相好を崩す初老の紳士……。買い物をする主婦層に交じってこんな光景を目にすることも珍しくない。

「食膳の旅」はいつたいどんな商品を扱うコーナーなのだろう。

「食膳の旅」は、2014年4月にオープンした全国の老舗や名店の味を集めた諸国名産を扱うコーナーです。京急百貨店が創業して19年目に迎えた初の改装を機に、新設されました。ここに並ぶ商品は、もともと売り場で取り扱っていたものもありますが、コーナー化をして、違う光の当て方をしていこうと考えました」

こう語るのは、オープンからこの売り場を担当するバイヤーの武石和馬さんだ。地域性のあるものは、百貨店の強みにもなる。地域物産展を数か月に1度開催している百貨店が多いのが何よりの証だ。

「京急百貨店でも、催事として北海道、東北、新潟、長野、九州などの地域の物産展を開催していま

す。多くのお客様に足を運んでいただける大切な催しのひとつです。バイヤーが実際に現地に飛んで、そこでしか得られない情報をつかみ、その足と舌で確認した味だからこそ、自信をもってお客様にお届けできるのです。ところが、いくつもの商品を見つけてきても、催事では出店、出品が難しいものもあるんですよ」

3年前まで催事を担当し、現在は「食膳の旅」を含むグロスリッシュアップのセールスマネージャーである関勝さんは言う。物産展などの催事では、現地から人を呼んで二定期間の出店をお願いするため、いくら品がよくても人員や期間といった諸事情から実現が難しい場合もあるそうだ。

「そうした事情でこれまで諦めざるを得なかった商品もありました。この『食膳の旅』は、そんな商品を含めて、これまで催事の現場で培ってきた情報をアウトプットするととてもいい場にもなりました」
(関さん)

バイヤーが全国を回って、巡り合ったものの、置きたくても置けなかった逸品。これまで日の目を見ることがなかったそうした商品が「食膳の旅」オープンをきっかけに、多くのお客様の目に触れる機会を得ることになった。はにかみながらも嬉しそうに話す関さんと武石さんが、まるで我が子の晴れ舞台を見つめる父親のような表情をしているのも、うなずける。

男性客の足も思わず止める商品ラインナップ

「食膳の旅」のコーナーがオープンして、まず関さんや武石さんを驚かせたのが、興味を示す男性客の多さだった。

「夕方以降になると、男性のお客様の姿をよくお見かけするようになりました。商品ラインナップのなかで珍味もだいぶ増えてきたので、晩酌のお供を選んでいらつしやるんでしょね」（武石さん）

売り場を見れば、なるほど、各



「高校生のころから、地元の京急百貨店で働くことが夢だった」と語る、食品営業部の中満資子さん。

地の塩辛や福井のへしこ、広島島の牡蠣のオイル漬けなど、飲んべえが思わず手にとってしまいそうな特産物も多く並ぶ。仕事一筋だった夫や父親が、酒の肴を自ら買って、家路を急ぐ姿もまたほえましい。「食膳の旅」は、家族団らんの時間にもひと役買っているのかもしれない。

旅では、自宅用の小容量タイプをご用意したんです。価格も少々張る商品ですが、まさか、1日に60個も出るようになるとは思わなかったですね（関さん）

コーナーの目玉商品のひとつとして置いた海宝漬に、嬉しい悲鳴があがる。

武石さんにも思い入れのある商品がある。三重県産のかつお節だ。「三重県志摩産のかつお節がとていいと聞いて、オープンに合わせてぜひ入れたいと思い、現地に飛びました。古式燻しの『手びやま製法』といわれる技で丁寧に作り続けられている商品ですが、価格帯でいうと、少し高い。お客様に受け入れられるだろうか？ という不安もありましたが、徹底的にこだわった製法を現地で見て聞きして、販売を決心しました。この商品はこれまで

京急百貨店では取り扱いがなく、『食膳の旅』で初登場したものです」（武石さん）

武石さんが惚れ込んだこのかつお節は、1年が過ぎたいま、「食膳の旅」の顔ともいえる商品に成長した。「このかつお節に関しては、横浜一の品ぞろえをしてお客様に喜んでいただきたいと思っています」と、いまだ武石さんの意気込みは熱い。

「食膳の旅」を支える女性スタッフの情熱

「食膳の旅」のコーナーの前では、さまざまなお客様の会話が聞こえるという。人は美味しそうなものを目の前にすると、ついつい饒舌になる生き物らしい。

こんなエピソードを話してくれたのは、「食膳の旅」のコーナーで、日々お客様に接している蛸原千恵さんだ。

「ご夫婦で面白い物にいらしたお客様が『お父さん、あれ、ここに



「『食膳の旅』を目当てに来てくださるお客様も多くて、売場に立つのも張り合いがある」と言う食品営業部の蛭原千恵さん。

あったわよ!」と、お声をかけていらつしやる光景をよく目にします。聞けば、お二人で旅行されたときに召しあがって美味しかった思い出の味とのこと。こだわりの品を入れているので、ちょっとした贈り物にされるお客様もいらつしやいますし、一度口にされてお気に召して、また買いに来たとおっしゃるお客様もいらつしやいます。『食膳の旅』のコーナーを目当てに京急百貨店に足をお運びいただいている方も多く、売り場に立つ側も張り合いがあるし、なによりもお客様の笑顔に出会えるのが嬉しいですね」

蛭原さんは、京急百貨店に入社以来ずっと食品を担当してきたという。売り場に立っていると、ふと、子どもの頃、友だちとお店屋さんごっこをやっていたことを思い出そうだ。

「子ども時代にしていたおまご」とが、いまの仕事に続いているんだなと不思議に思うことがあります。やはりわたしは、お客様と接する仕事がか心底好きなんです(蛭原さん)

そして、「食膳の旅」には、もうひとり小さい頃からの夢を叶えたスタッフがお客様に笑顔を振りまいている。中満資子さんだ。じつは

彼女、おっとりとした見かけからは想像がつかないほどの芯の強い女性だった。

「京急百貨店がオープンしたとき、わたしは高校生でした。当時から友だちとよく来



武石さんが惚れ込んだ三重県産のかつお節。今や「食膳の旅」を代表する人気商品に成長した。

ていたんです。大学卒業を前に、ぜひこの百貨店に就職したいと思っただんですが、その頃は新卒採用をしていないくて……」

それでもどううしても入社を諦めきれなかった中満さんは、ご両親の反対を押し切り、アルバイトで飛び込んだ。そして、パート、契約社員を経て、正社員になった。いまや「食膳の旅」には欠かせない、頼もしいスタッフだ。

夢の舞台で輝く人々 に出会える場

京急百貨店の売り場では、とにかくお客様とスタッフがにこやかに会話している姿をよく目にする。独特なアットホームな雰囲気漂うのだ。それはなぜなのだろう? 今年で創業19年目を迎える京急百貨店だが、老舗百貨店

「季節や歳時記によっても商品を考えてはならない、この仕事は飽きませんね」とお勧め商品を手に話す関さん。





随時、200アイテムが並ぶ「食膳の旅」の陳列棚。

とくらべればまだまだ歴史は浅い。しかしだからこそその強みがあった。蛭原さんは創業当時から、そして関さんも武石さんも2年目から勤務している。中満さんは、多感な高校生時代にオープンを目の当たりにして、あこがれを抱いた。地元出身のスタッフも多く、百貨店の歩みが自身の成長と重なって見える部分があるのだろう。

「ぼくはもともとデスクワークには興味がなく、人に接するのが好きだからというのが、百貨店を志望した動機です。武石と僕は同期なんです。僕たちが就職活動をしていた時期にちょうどこの百貨店が創業したんです。オープンしたばかりの京急百貨店ならば、なにか新しいことができるんじゃないかと思いました」（関さん）

家庭用品や子ども服の売り場を12年ほど経験して、食品担当として活躍している関さん。就職当時の予感的中したようだ。

「食品に異動になってから、よりウチクを語るようになったかもしれませんが（笑）。食品は自分にとってもフィットしている感覚があります。晴れや雨、雪などの天気によって、日々商品の動きは変わります。それに四季、さらにいえば歳時記によっても陳列する商品を変えていく。飽きることはないですね」（関さん）

京急百貨店



営業時間：各フロアによって異なる

〒233-8556 神奈川県横浜市港南区上大岡西1-6-1

TEL 045-848-1111

<http://www.keikyu-depart.com/kqdep/index.html>

1996年10月、京急グループの百貨店事業の核として上大岡に創業。地域に密着した「生活者本位制百貨店」として取組んでいる。2015年春には品川にコスメ専門道を初出店するなど、2016年の開店20周年に向けて、新スタイルの百貨店の確立を目指している。



関さんの言葉に武石さん、蛭原さん、中満さんも大きくうなずく。幼い頃からの夢をすでにじゅうぶんすぎるほどに叶えた人たち、さらに明日、明後日、明々後日と、新しい一日の中に喜びを見出す表情は見えてなんとも気持ちがいい。思わず声をかけたくなるアットホームな売り場のわけは、そんなスタッフの輝く瞳にあるのかもしれない。



Profile

たけいしかずま。1974年、神奈川県生まれ。大学卒業後、1998年、京急百貨店入社。紳士服売場を経て、2014年より食品MD統括部に配属。現在は「食膳の旅」バイヤーとして活躍中。

Profile

せきまさる。1974年、東京都生まれ。大学卒業後、1998年に京急百貨店入社。リビング部、子ども服部などを経て、2009年より食品営業部に配属。現在はグロサリーS／日配品Sマネージャーとして「食膳の旅」を運営している。

「諸国銘産」

「食膳の旅」人気商品 TOP10

全国から選りすぐりの逸品を集めた「食膳の旅」のコーナーで、リピーターが絶えない人気商品上位10点をご紹介します。我が家の食卓で、旅気分が満喫できる味ばかりだ。



第9位

「紅鮭ほぐし」

紅鮭を手作業で丁寧に仕上げた一品。熱々のご飯やお弁当に。

(北海道)

第5位

「いかしゅうまい小丸」

イカの甘みが生きたぷりぷり、ふわふわのしゅうまい。ギフトにも。

(佐賀県)

※「いかしゅうまい大丸」が8位にランクイン

第3位

「三陸海宝漬」

煮アワビ、イクラなどの三陸の海の幸を特製の液に漬け込んだ贅沢な逸品。

(岩手県)

第1位

「梅の実ひじき」

肉厚なひじきと梅の食感が絶妙にマッチ。ご飯のお供にリピーター続出。

(福岡県)

第6位

「きりたんぼレトルト」&
「比内地鶏スープ」

秋田の郷土料理きりたんぼを手軽に楽しめると、セット購入するお客様続出。

(秋田県)

第2位

「けんちゃん漬」

出雲産のキュウリ、ナス、白菜の漬物。保存料不使用の薄味が人気。

(島根県)

第4位

「本漬野沢菜」

信州の大地が育んだ甘みと風味豊かな野沢菜を味わい深い本漬けに

(長野県)

第7位

「わさび昆布」

昆布の老舗の人気商品。甘めに炊いた昆布とわさびの風味が癖になる。

(福井県)

第10位

「うなぎ蒲焼パック」

ミシュラン1つ星獲得の実績を誇る横浜「しま村」の極上の味を自宅でも。

(神奈川県)