

【資料1：(有)良品工房が首都圏に展開する直営店舗について】

◎「ニッコリーナ エキュート東京店」(2010年3月 オープン)

- 【場所】 JR東日本東京駅構内1階サウスコート内
- 【施設】 約15坪
- 【商材】 約400~500アイテム。常温、冷蔵食品および雑貨など。
- 【客層】 丸の内周辺のビジネスマン、OL、東京駅利用者、旅行者等

【店舗の特徴(販売者コメント)】

- ・東京駅周辺(丸の内等)勤務のサラリーマン、東京駅を利用する行楽客、年配の女性、出張のビジネスマン等、年齢層、性別を問わず、全国のお客様が来店。
- ・手軽に食べられる袋菓子、飲料、おつまみ、土産になるような小さめの調味料等が人気。東京土産として探す人も多い。

【ニッコリーナ人気商品ベスト3(2012年3月)】

- 1位 「ちょイモ」(石川県・かわに)(ちいさい食べきりサイズの焼き芋菓子)
- 2位 「焼きとうもろこし」(北海道・美瑛町JA)(フリーズドライでおつまみ、おやつに最適)
- 3位 「りんごのマカロン」(東京都・ポムム)(リンゴの形の焼き菓子。ギフトにも大人気)

◎「オカッテ エキュート東京店」(2011年3月 オープン)

- 【場所】 二子玉川東急フードショー内
- 【施設】 約12坪、キッチンスペースを使った販売(イトインコーナー)も可
- 【商材】 約350アイテム。常温、冷蔵、冷凍食品および雑貨
- 【客層】 二子玉川駅周辺の住民、シニア層、ファミリー層が多い。

【店舗の特徴(販売者コメント)】

- ・高級住宅街二子玉川という立地から、近隣在住者がほとんどで8割以上がリピーター。うち9割以上が女性客。午前中は富裕層の女性、午後は子ども連れのママが多い。週末は郊外からのファミリー層が中心だが、若いカップルのデートスポットにもなっている。
- ・値段でなく、商品の中身、食の安全・安心に関心が高い層が多い。塩糎など調味料、お弁当のおかずになるもの、子ども向け商品も人気。

【オカッテ人気商品ベスト3(2012年3月)】

- 1位 「きなこ大豆」(兵庫県・有馬芳香堂)(「柔らかいけれどサクサク」の食感が特徴の豆菓子)
- 2位 「ちょイモ」(石川県・かわに)
- 3位 「伊太利塩」(神奈川県・日本精塩)(ひとつりで味が決まる、と人気の調味塩)

☆(有)良品工房の店舗で好まれる商品☆

- ・バラ(個食)タイプのお菓子やおつまみ
- ・小さめの容器の調味料
- ・飲料、乾物、漬け物や佃煮といった「ご飯のお供」系商品
- ・原材料がシンプルなもの、食品添加物が少ないもの
- ・その土地の素材を使って作られた商品(他地域との差別化が語れる商品。ご当地土産的でない方がよい。)



(左)
「ニッコリーナ」

(右)
「オカッテ」

「小粒で辛い」キラテナントの概要

店名 (企業名)	品ぞろえや 営業の特色	沿革	年商規模	現在の店舗数 (最新の 出店例)
パリゴ (アクセ)	全社の取り扱いブランドは400超と多彩で、その80%以上を値引きなしで売り切る。客の70%をリピーターで構成している店もある	1925年、広島県尾道市で衣料雑貨店として創業。92年にパリゴ開業	約14億円 (11年7月期)	5店 (11年10月ル ミネ有楽町 店)
ニッコリーナ (良品工房)	取引先メーカーは500社以上でほとんど直取引。必要に応じて自ら商品改良に関与し、ヒットを作る。食品の廃棄率はほぼ0%	1994年創業。独自の消費者モニターを活用して発掘・認定した食品卸売りが主力で、小売りはニッコリーナが初	約3億3千万円 (11年5月期)	2店※ (10年3月エ キュート東 京)
キューン	これまで扱った商品の製造元は国内外のべ約3000社。入念に書き込んだPOPなどで全商品を原則、値引きなしで売り切る	有名アパレル勤務後、プロキックボクサーなど異色の経歴を経た店主が2006年に大阪市で開業	1億円未満 (12年3月期)	1店 (11年4月あ べのマーケッ トパーク キ ューズモ ール)

(注)※良品工房はニッコリーナとは別の小売り業態として東京・二子玉川で「オカッテ」を運営

小粒テナント 大きく魅せる

エキュート東京×ニッコリーナ(食品・雑貨)

全国から集めた珍しい食品が並ぶ「ニッコリーナ」(JR東京駅)

JR東京駅内の商業施設エキュート(エキュート)東京に昨年3月開業した食品・雑貨店「ニッコリーナ」。食品卸売りが本業の良品工房(東京・杉並)が営む50平方メートルの売り場に並ぶ500種類前後の菓子や調味料は、一般にはなじみが薄い無名商品が多い。だが、売上高は著名ブランド食品の店もあるエキュート東京で「常に上位だ」(JR東日本ステーションリテイリングの加古恵介cute東京店長)。

イモ、東京都国立市の菓子店が作るかわいい形の「りんごのマカロン」など、目で魅力が伝わる

隠れた名品を発掘・改良

ユニーク商品がけん引役。いずれも良品工房の独自の消費者モニターなどを活用して製造元に改

良を助言し完成させた。良品工房の白田典子社長は「各地に品質の高い商品も多く眠っている。消費者との視点のズレを直す少しの工夫で、無名商品の大ヒットする」と語る。ちよイモは「気軽



に食べられるように小容量化「りんごのマカロン」など細かい改良を加えただけで、供給が追いつかないほどの販売を記録し始めたという。改良商品の卸売りではここ数年、小売店などが注目されていた良品工房だが、直営店はニッコリーナが初。JR東日本ステーションリテイリングは別の駅の催事にたまに協力した良品工房の商品調達力を見初め、出店を持ちかけた。白田社長は当初、小売店経営のリスクを懸念したが、「全テナントで最初に交渉を始め、妥協はラストになった」(加古店長)という粘り腰で東京駅という唯一無二の立地をPRし、出店にこぎ着けた。消費市場の飽和感が強まる中、有力商品は大手メーカーや小売店から生まれるとは限らない。無名商品を改良してヒットさせる良品工房と、同社の小売業としての潜在力を見抜いた繁盛店に仕立てたJR東日本ステーションリテイリングの動きは、見落としがちな消費の脈がまだ多く残ることを物語っている。

〔資料2：情報提供～支援機関のご紹介〕

○大分県産業科学技術センター

大分県産業科学技術センターは、県内産業の振興を目的に、県内中小企業の技術的な相談、研修等を行う機関です。

商品開発、パッケージ改良等、技術的な相談に幅広く応じています。内容によっては、外部の専門家の紹介や社内研修開催の支援等も行います。

相談は無料（研修等は一部有料の場合あり）ですので、お気軽にお問い合わせください。

大分県産業科学技術センター <http://www.oita-ri.go.jp>

〒870-1117 大分市高江西1-4361-10

お問い合わせ先

企画連携担当 TEL 097-596-7101 FAX 097-596-7110

(食品産業担当へのご相談も、まずはこちらにご連絡ください。)

E-mailでの技術相談

tech-ad@oita-ri.go.jp

○財団法人 大分県産業創造機構

(財)大分県産業創造機構は、事業活動や経営課題の解決に取り組む県内中小企業の総合支援窓口として、さまざまな相談に応じる機関です。

お寄せいただいた相談に対し、(財)大分県産業創造機構内で検討のうえ、専門家派遣等、最適な支援内容を提案します。

支援内容によっては有料となる場合があります。

財団法人 大分県産業創造機構 <http://www.columbus.or.jp/>

〒870-0037 大分市東春日町17-20 ソフトパークセンタービル

お問い合わせ先

TEL 097-533-0220 FAX 097-538-8407

E-mail

ossk@columbus.or.jp

○九州経済産業局所管「中小企業支援ネットワーク強化事業」に基づく支援

中小企業の経営課題への支援として、九州経済産業局が行っている「中小企業支援ネットワーク強化事業」に基づき、県内の支援機関を通じて、巡回アドバイザーや専門家の派遣等が受けられる事業です。

申込み、問い合わせは県内の支援機関（商工会議所、銀行等県内22機関）で受け付けています。

詳細については、下記HPを参照してください。

中小企業支援ネットワーク強化事業HP <http://www.kyushu.meti.go.jp/seisaku/chusho/network.html>