

CHOOSEBASE SHIBUYAの仕組み・成果を拡大

そごう千葉店に食のOMOストア誕生

そごう・西武は、そごう千葉店に食のOMOストア(※)「food edit Chiba(フード エディット チバ)」を2023年9月28日(木)に開業いたします。2021年9月に開業したCHOOSEBASE SHIBUYAに続いて2店舗目のOMOストアとなります。百貨店の強みである「編集力」と「リアルな場」、CHOOSEBASE SHIBUYAで培ったOMOの仕組みを活用することで、生産者とお客さま、地域をつなぐ場をオンライン・オフライン双方で提案します。また同ストアでは扱うアイテムを千葉県内の食に関連する商材・ブランドにフォーカス、ブランドとの協業を通して新しい小売りビジネスの創出を目指します。なお、そごう千葉店のOMO施策としてはクイックコマースe.デパチカ、リモートショッピングに続く新たな展開となります。

※OMOストア = 店頭とECで顧客・商品・在庫情報が統一されたストア

【概要】

- ストア名称: food edit Chiba(フード エディット チバ)
- オープン日: 2023年9月28日(木) 予定
- 場所: そごう千葉店 地下1階 ■売場面積: 約45㎡
- 出品企業: 約30社 ※9月6日(水) 現在 ■扱い品目: 主に千葉県内で生産・加工された食料品
- サイトURL: <https://www.sogo-seibu.jp/chiba/topics/page/20230925foodeditchiba.html>
- Instagram: https://www.instagram.com/foodedit_chiba/

■〈「おいしい」でつながる〉をテーマに生産者・お客さま・地域をつなぎます

海にも山にも恵まれた千葉にはおいしいのに知られていないもの、おいしいのにアクセスしづらいものが、まだまだ沢山あります。千葉の人にも、全国の人にも、おいしいものをもっと知ってもらいたい、もっと気軽に手にとってもらいたい、それを通じて千葉の産業をもっと盛り上げたいという思いからfood edit Chibaは生まれました。どんな生産者が、どんなこだわりを持って、どんな想いを込めて作ったのか、納得してお客さまに手に取ってもらうことを大切にします。

■地場の生産者・ブランドが実店舗に簡単に出店できる仕組みを提供

従来の百貨店の出店方法とは全く違い、販売商品の登録と納品だけで簡単に実店舗に出店できる仕組みをご用意しています。実店舗への出店経験の少ないブランドにとってハードルとなっていた商品展示作業や販売員の手配、在庫管理、売上管理、販売促進などの付帯業務は不要で当社がサービスとしてご提供します。これにより、今まで百貨店への出店が難しかったブランド・生産者も簡単に実店舗に出店ができます。

また商品在庫はECサイトとの完全連動を実現しているため、実店舗とECの垣根を越えた購買体験を実現しています。さらにリアルな場の活用として試食などのイベントも実施可能なため、ブランド・生産者が実際のお客さまと直接つながる場としても活用できます。

food edit Chiba



■出店ブランド一例

千葉県内の隠れた逸品、こだわりや想いのある商品を中心に今まで当社では扱うことができなかったブランドを取り扱います。CHOOSEBASE SHIBUYAでは常温商品のみでの扱いでしたが、food edit Chibaでは冷蔵・冷凍商品の販売も実施します。

中華蕎麦とみ田



つけ麺業界で圧倒的な存在感を放ち、全国でも超有名人気店に。もちり、艶やかな自家製極太麺と、ゲンコツ、鶏がらを入念に炊き込み、そこに煮干、さばぶしの魚介系を足した濃厚つけ汁が、絶妙に絡む、行列必死の味をお楽しみください。

NARITA AIRPORT to TABLE



空の玄関口”成田空港”が、空港周辺地域と食卓を”つなぐ”。地域の魅力ある製品を使用し、成田空港ならではの視点で開発したオリジナル商品に作り手の想い、成田空港の想いをのせてお届けします。

勝浦塩製作研究所



日本の渚百選にも選定されている勝浦市「鵜原理想郷」から、新月と満月の満潮時の海水からしか造ることができない貴重な塩をお届けします。昔ながらの平釜式製法で、真心こめて薪で約60時間ほどじっくり炊いてお塩をつくっています。

銚子電気鉄道



2023年7月に開業100周年を迎えた銚子電鉄。次の100年を目指して走り続ける「おかし」な会社、銚子電鉄のオリジナル食品をどうぞご賞味ください。

印度料理シタール



1981年に千葉県でオープンし、今では全国にファンを持つ「印度料理シタール」。シタールで一番人気のカレー「バターチキンカレー」は、香ばしく焼いたタンドリーチキンをトマトクリームベースのまろやかで濃厚なルーで煮込んでいます。

TATEYAMA GIN



千葉県館山にある小さな蒸留所。館山の“ハブ”を目指し2021年5月千葉・館山に完成した複合施設「TAIL（テール）」1Fの蒸留所で製造された、カスタマイズできるオリジナルジン「TATEYAMA GIN（タテヤマジン）」。