

はなやかKANSAI魅力アップアワード第5回(21年度)特別賞 その後



日本製包丁の魅力を多言語で世界中の人々へ伝える

- ✓ 大阪（新世界）と東京（ソラマチ）に「包丁専門店タワーナイブズ」という店舗を持つ。
- ✓ 販売だけを重視せず日本の包丁の選び方や研ぎ方、職人の思いや歴史まで知ってもらうこと・理解してもらうことを目標とし、海外のお客様にも安心感を与えている。



▲店内の様子



取組の背景

スタッフがお客様の相談相手として、様々な質問に答え、お客様にあった包丁をおすすめする。いわば包丁の“コンサルタント”として接客しています。ただ説明するだけでなく、野菜を試し切りしていただく等によりその切れ味と使い勝手を実感していただくことを大事にしています。

代表はカナダ出身のデンマーク育ちであり、他にも外国籍や海外で長く仕事をしてきたスタッフを採用して多言語での対応ができます。店舗で免税対応ができることも旅行者にとって便利な点です。

コロナ禍での客層の変化

通販サイトでの販売でもリアル店舗での接客の方針を維持するため、利き手や用途、求める刃の長さやメンテナンス出来るか等についてメールでやりとりし丁寧に聞き取ったうえで、最適の商品を勧められるよう工夫しています。

包丁の研ぎ方のわかりやすい動画もYouTubeに英訳付きで掲載しています。

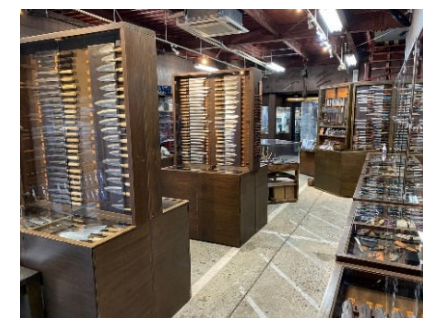
以前は、切れ味の優れた日本包丁を求める海外のお客様やシェフが中心でしたが、昨今のステイホームの影響で、国内の個人客も増えています。

インバウンド訪日観光客の受入再開、顧客の増加に備えてスタッフ体制も整えつつあります。

新たな取組

22年4月に大阪店舗の近くに星野リゾートが運営する都市ホテル「OMO7大阪（おもせぶん） by 星野リゾート」が開業、ホテル内で大阪の街の知られざる歴史や文化を伝える“「なにわ」ってなんやねん講座”が始まりました。講座のテーマは日替わりで大阪旅行をより楽しめる内容になるよう、ホテル近隣の協力者を得て企画されています。

同社もこの企画に賛同し、週に2度講師を担当。包丁の歴史や種類を紹介し、店舗以外の場所でも包丁の魅力を伝え、訪れた利用者から好評を得ています。



▲500～600丁の品揃え



▲ホテルの講座でも包丁について紹介