

A：団らんキッチン空間



ためしてキッチン！

商品を試してにぎわう道具街

食器具・調理器具・調理衣装などを一括に扱うかっぱ橋道具街では、飲食店関係者が主な客層だったが、昨今の不況で減少している。一方で、料理ブームの過熱とインターネットのクチコミにより、一般客は増加している。また浅草が近いため観光客も多い。しかし観光客含め一般客に合ったサービスの提供ができておらず、商店街は顧客獲得の機会を逃している。

■コンセプト

減少した「飲食店関係者」と増えつつある「一般客」、「商店街の店舗」の三者の交流を促すことによって、かっぱ橋商店街の活性化・振興を図る。

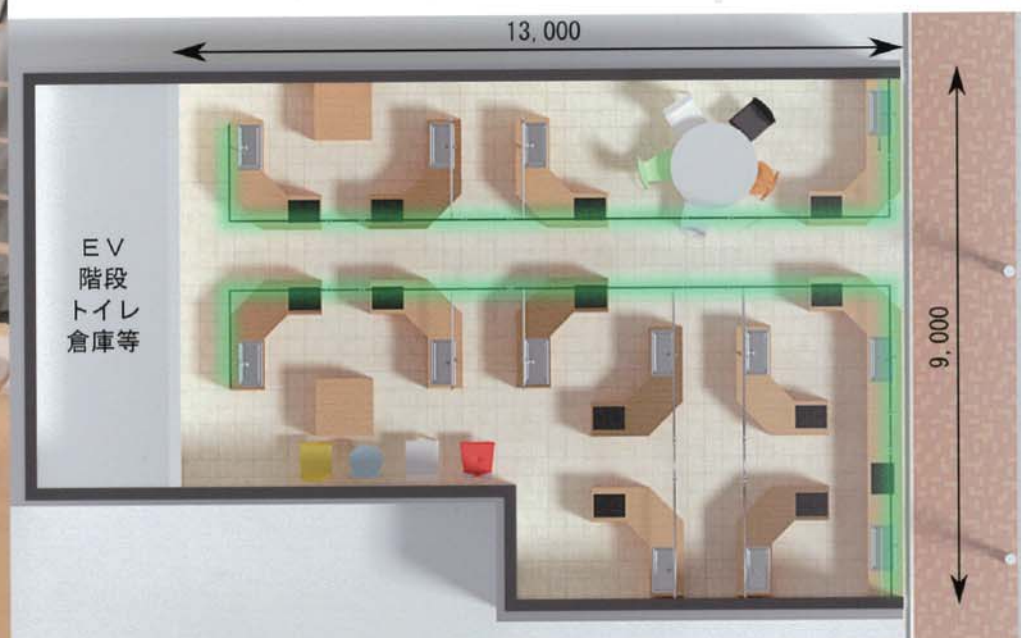
■敷地詳細

かっぱ橋商店街メインストリートに面している空き店舗を利用する。酒屋、食器屋、金物屋、ダイニング用テーブルや椅子を多く置く家具屋など、料理に関係する店舗が周辺に並ぶ。



■提案

商店街の空き店舗に無料のキッチンを開放し、道具街で売られている商品を自由に試せる空間を提供する。商品には取り扱い店舗が記載されたラベルが貼ってあり、試用後に良いと思えばすぐに店舗に買いに行ける。また利用者の多い週末には、プロの料理人と一般客と一緒に料理を作るイベントを開く。企画・運営は、商店街の店舗の9割以上が加盟している東京合羽橋商店街振興組合が行う。キッチンで試用した商品の購買に繋げるため、開放する時間は商店街の店舗に準じて月～土曜の9-17時とする。



■空間計画

調理する人、見学する人など、あらゆる利用者同士が交流できるようキッチンを配置した。取り扱い商品は、気軽に試してもらうため手取りやすい場所に展示する。テーブルでは調理したものを食べることができるが、この椅子とテーブルもかっぱ橋で扱う商品である。また通りに面した場所にもキッチンを置くことで、外から中の様子が分かり入りやすくなる。

明るい雰囲気にするため、キッチンの外装にナチュラルウッドを採用し、床のタイルは明るいページジュとした。天井から伸びるレールに沿って道具が吊るされているのは、物がたくさん並ぶ道具街をイメージした。

■期待できる効果

・飲食店関係者（料理人等）
イベントで利用者に料理を教えることで自分の店を宣伝でき、来客の増加が期待できる。

・一般客、観光客
使用法の分からない調理器具や便利グッズ、調味料などを試すことができ、日々の料理の幅が広がる。週末はイベントでプロの調理技術を学べるなど、料理が楽しくなる。また、外国人観光客はイベントで和食を作ったり、利用者が日常的に料理する様子を見る事で、日本の料理や食事を楽しむことができる。

・店舗、商店街
取扱商品をキッチンに置いて利用者に試用してもらうことで宣伝・販促につながり、店舗への来客の増加が期待でき、商店街全体の活性化につながる。

