



①ベルメゾンの多彩な商品が並ぶ店内



②コンシェルジュサービス



③3Dシミュレーションのイメージ



④VR(仮想現実)で体験



⑤シェフによる料理とグルメレッスン



⑥レッスン後はつくった料理を実食



⑦教室で使用する道具はベルメゾンで購入可能

Feature 1

新たな顧客接点を生み出す「体験型」 インテリアショップ・グルメスタジオをオープン

より実感を伴う体験を通じて「お客さまの内なる声」を顕在化させ、商品へと反映させていくため、2017年11月に“実感・体験型”インテリアショップとグルメスタジオをオープンしました。

BELLE MAISON LIFESTYLING 堀江

お客さまが「本当にしたい暮らし」を実現するコンシェルジュサービス

「BELLE MAISON LIFESTYLING(ベルメゾンライフスタイル)堀江」は、日々の暮らしを前向きに楽しむヒントをお届けするベルメゾン初の“実感・体験型”インテリアショップです(①)。プロのインテリアコンシェルジュがベルメゾンで販売している約8万点の商品から、お客さまのニーズに合わせてお部屋をコーディネートする「無料インテリア相談窓口」をショップ内に設置(②)。「あなたが“本当にしたい暮らし”をカタチにします」というコンセプトのもと、お客さまの実際の間取りに合わせてコーディネートした部屋を3Dでリアルに再現(③)し、VR(仮想現実)で理想の部屋に本当にいるかのような体験ができます(④)。

各種イベントや商品展示を通じてものづくりの“姿勢”や“思い”も訴求

ショップではさまざまな「ワークショップ」など各種イベントも年間を通じて開催。ベルメゾン商品を実際に手に取って見て、触って、感じていただくことで、従来のカタログやネットだけでは伝えきれないベルメゾンのものづくりの“姿勢”や“思い”なども訴求します。同時に、リアルかつ密度の濃いコミュニケーションで「お客さまの内なる声」を顕在化させ、商品開発に反映し、さらに魅力ある商品やライフスタイルの提案へとつなげていきます。

Comments

触れる・試す・体感する
お客さま満足度が高い
新感覚のショップに

ベルメゾンライフスタイル
堀江 店長

松本 久世



お客さまから今まで、カタログで見ることしかできなかった家具の手触りや質感、座り心地などを試せるとご満足のお声をいただいております。コンシェルジュが丁寧にヒアリングを行い、家族構成、生活習慣に合わせた配置、商品提案とトータルコーディネートを行っています。また、実際の間取りをもとに3DシミュレーションやVRを活用して「体感」いただける他社にないサービスが決め手になり、ご購入いただくお客さまが大変多く、ご自身ではなかなか気づきにくい家具選びの盲点や色・サイズ等、不安や悩みが解消でき、商品が届くのが楽しみですとのお声をいただきました。関西だけでなく、遠方からのお客さまも増えています。ベルメゾンの良さをお伝えし、「また来たい」と思っただけのショップをめざします。

Gourmet Studio FOOVER

ミシュランシェフや評判店シェフに学び味わう グルメ&料理好きな方向けの新たなスタジオ

「Gourmet Studio FOOVER(グルメスタジオフーパー、以下FOOVER)」は、グルメ&料理好きな方のための新しいタイプのスタジオです。ミシュラン掲載店や評判店のシェフ、食の専門家に学ぶ料理&グルメレッスン(⑤⑥)を軸に、イベント、スタジオレンタル、物販の3つの柱で展開。FOOVERで使用する調理器具や食器はWebサイトの特設ページで紹介(⑦)し、ベルメゾンネットで購入できるなど、新たな顧客接点の創出につなげています。

参加者からのリアルな声を 女性に支持される商品開発に活かして

千趣会では1950年代に発行した国内初となる写真付き料理カードが大ベストセラーとなったほか、お弁当といえば味噌汁が定番だった1999年に当時はまだ珍しいフリーズドライタイプのスープを開発し、働く女性から大きな支持を得るなど、「食」の面からも女性を支え、新たなライフスタイルを提案してきました。こうした当社のDNAとでもいうべき、女性の「気持ちに先回り」した商品開発を今後さらに強化すべく、FOOVERに参加いただいたお客さまのリアルな声から現代女性の求めるものを探り、また一流シェフや専門家の意見も取り入れ、多くの女性に支持される商品開発に活かしていきます。

Comments

食の豊かさを共感できる
空間で関西の食の
発信源として

株式会社アルカン業務食材営業部
大阪支店長

小川 淳



千趣会のパートナーとして「FOOVER」の運営に携わっています。食には人それぞれ、いろんな価値観と嗜好があり、そこには意味があり深味があります。自分の美味いを探求する中でさりげなく生まれてくる豊かさを共感できる空間が「FOOVER」であってほしいと願い、そのナビゲーターでありたいと思っています。食を通して人と人がつながれて、温もりを感じていただける場所として、そして関西の食の発信源として活動していきます。また、千趣会の「ウーマンスマイルカンパニー」という目線を大切に、企画・開発のプロフェッショナルと究極の美食に関わる2社が協業することで生まれるグルメイベント、教室がやがて日本の美食家を魅了する人気スポットになり得ると信じています。