

日経MJ 2015年10月7日付

東京大学経済学部における「トリセミナリ」寄付講座でのダイソーワークの矢野博丈社長のお話は、口にするオーソドックスな経済や経営を学ぶ学生にとっては刺激的であったと思ふ。矢野社長のお話には、流通の奥に潜んでいて表からは見えにくい原理がいくつも提起されていたように思つ。

そもそもなぜダイソーが100円ショップを始めたのか、その経緯が面白い。大軒に値崩れした商品をトルックに積んで、全国の公民館前や小売店の催し物売り場で販売するビジネスから発展したようだ。100円ショップを始める前に、100台古いトルックを抱えてこうした商売をしていったということは、すでに相当な規模で商品調達をするノウハウがあったと思われる。

## 100円均一と24時間営業の魅力

伊藤元重の



### エコノウォッチ

日本の流通市場を調べると、いろいろな分野で大量に値崩れ商品が発生する状況に出会うことがある。それを組織的に販売したことが、100円ショップの原点のようだ。

そしてすべての商品を100円とするに至った経緯

が面白い。雑多な商品を扱う商売で値付けは難しいし、客からいちいち値段を聞かれては対応が難しい。それでいっそのことすべて100円にしましようといふ話だった。

値付けをするのが面倒だったので、その「その」とすべて100円にしましようといふ話だった。

## 客の“煩わしさ”排除

煩わしい。「あの店に行けばすべて100円」という単純さが強力なパワーとなるのだ。少し飛躍があると言われるかもしれないが、すべての商品が100円という確実性が持つ効果から、24時間営業の意味についての話を連想した。ダイソーが24時間店を開けているわけではない。米国などでストップが24時間営業に切り替えると、深夜だけではなく夕方などの売り上げも拡大する傾向にあるという。深夜も営業しているということ以上に、「いつでも開いている」という安心感を消費者に与えるようだ。それが深夜以外の時間帯でも来店客を増やす結果になる。

100円ショップについての矢野社長のコメントも興味深かった。「この商品ならくらで調達できるのか」ではなく「10万個ならいくら」という話になる。100円ショップで展開されている商品は、私たちが想像するよりもはるかに大きな規模のスケールメリットが働いているのだ。

（東京大学大学院

経済学研究科教授）