

## ロンドンお役立ちガイド

### ■イギリス基本情報

イギリスは、イングランド、スコットランド、ウェールズと北アイルランドで構成されており、EU 諸国の中のひとつである。



国名	イギリス
正式国名	グレート・ブリテンおよび北アイルランド連合王国 The United Kingdom of Great Britain & Northern Ireland
面積	241.752 平方 km (日本の約 2/3)
人口	イギリスには、およそ 6006 万人の人々が暮らしている。地域別に見た人口の内訳は以下の通り。 イングランド 5071 万 4000 人 ウェールズ 297 万 7700 人 スコットランド 510 万 8000 人 北アイルランド 173 万 3000 人
首都	ロンドン(イングランド)、エディンバラ(スコットランド) カーディフ(ウェールズ)、ベルファスト(北アイルランド)
元首	女王エリザベス 2 世 Queen Elizabeth II
首相(知事)	デービッド・キャメロン David Cameron
政体	立憲君主制、議院内閣制、EU(欧州連合)加盟
民族構成	エリア別では、イングランド人 83.8%、スコットランド人 8.4%、ウェールズ人 4.9%、アイルランド人 2.9%、マン人(2006 年)。民族的には、アングロ・サクソン系 92.1%、インド系 4%、アフリカ・カリビアン系 2%(2001 年)。
宗教	英国国教会 Anglican Church 58%、カトリック Catholic Church 10%、バプティスト Baptist 3%、無宗教 23%。他にイスラム教、ヒンドゥー教、ユダヤ教など。
言語	イギリスの公用語は英語。ウェールズでは、ウェールズ語も公用語となっている。またスコットランドの一部ではゲール語も話される。
通貨	イギリスは EU 加盟国だが、ユーロではなく、ポンドが使用されている。通貨単位はポンド(£)、補助単位ペンス(p)で 100 ペンス=1 ポンド。紙幣は 50 ポンド、20 ポンド、10 ポンド、5 ポンドの 4 種類。硬貨は 2 ポンド、1 ポンド、50 ペンス、20 ペンス、10 ペンス、5 ペンス、2 ペンス、1 ペンスの 8 種類。
電圧とプラグ	電圧は 240V で周波数は 50Hz。ごくまれに 125V もある。プラグは角型の三つ又、BS タイプ。

税金	食品・書籍等を除いた商品にVATと呼ばれる付加価値税が17.5%かかっている。EU以外の居住者は、還付制度加盟店で1日に1店舗合計で€50～100前後(お店によって設定が異なるので確認が必要)の買い物をし、所定の手続きをすれば、手数料などを引いた税金(最高で14.89%)が還付されるシステムがある。
付加価値税 還付手続き	VATの還付制度加盟店で一定額(店舗によって変わってくる)の買い物をした際、店員に申し出た場合に還付手続きのための書類を発行してもらえらる。 書類の発行にはパスポート番号が必要なため、買い物に行く際はパスポートのコピーを持っておくことよ。 (ブランドショップの店舗によってはパスポートの原本の提示を求められる事もある) 実際の手続きは最後のEU加盟国の税関にて行う。 ※手続きに必要な①～④は必ず手荷物として準備しておく (EU圏内での乗り継ぎがある場合、乗り継ぎ空港の税関で手続き。 【例】ロンドンーパリ経由ー日本の場合は、パリで手続き) 出国手続き後、税関に以下を揃えて提出(申請)。 ①未使用の状態の品物 ②加盟店で作成してもらった書類 ③EU諸国外行きの搭乗券 ④パスポート(原本) 税関にて書類に印を押してもらったら、以下の要領で還付してもらおう。 *クレジットカードへの還付…所定の封筒に入れて投函(2～3ヶ月後に還付) *現金での還付…窓口(両替所が代行)に書類を提出。その場で還付されるが、現地通貨での可能性が高い。 ※グローバル・リファンド(Global Refund)加盟店の書類は、成田空港・関西空港に還付カウンターがあり、日本円で受け取ることができる。 ※税関の印がない場合、書類に不備がある場合は還付を受けられない。
チップ	ホテル:ベルスタッフ 荷物1個につき€1がめやす、ルームメイド1部屋1泊€1 レストラン:レシートにサービス料が含まれていなければ税抜き料金の10～15% タクシー:人数・荷物の個数・時間帯などにより自動的に加算されるので釣銭程度
時差とサマータイム	日本との時差は-9時間。イギリスの朝10時が日本では夕方7時となる。サマータイム実施時は8時間の差になる。サマータイムの実施期間は3月の最終日曜から10月の最終土曜日まで。ただし、変更される年もある。
ビジネスアワー	下記は一般的な営業時間の目安。商店やレストランなどは、店や都市によって異なる。また、日曜も営業する店も増えてきている。 【銀行】 月～金の9:00～17:00。銀行の外側や駅などのクレジットカード対応のキャッシュディスペンサーや両替機は24時間利用可能。 【デパートやショップ】 夏と冬とでやや異なる場合もあり、9:30または10:00～19:00頃。日曜と祝日を休みとする場合も多い。 【レストラン】 昼食12:00～15:00頃、夕食19:00～24:00頃。
名物料理	ローストビーフ、ヨークシャーピング、フィッシュ&チップス(白身魚のフライとフライドポテト)

## ■ロンドン基本情報

ロンドン(London)は、イギリス(UK:ユナイテッド・キングダム)及びイングランドの首都。イングランド東部、テムズ川河口近くに位置する都市で、人口約 756 万人。「シティ・オブ・ロンドン」あるいは単に「シティ」と呼ばれる地域を発祥に発展したロンドンは、ヨーロッパにおいても有数の歴史ある都市であり、中世及び近世に建設された建造物が数多く残されている。

紀元前1世紀にローマ人がロンディニュームと呼ばれていたテムズ川の河口に砦を築いたのがロンドンの始まりで、その後大英帝国の都として繁栄した。9 世紀頃から現在に至るまで王制が執られている。19～20 世紀にかけて産業革命が興り、1863 年には世界初の地下鉄が開通した。第2次世界大戦後、英国の国力衰退の影響を受けて、ロンドンの経済状態は悪化し失業者があふれ出したが、1994 年に英仏海峡トンネルを開通させ、ウォーターフロント再開発に力を注ぐなど次第に活気を取り戻している。2012 年には第 30 回夏季オリンピックが開催される。



Copyright©2009 HANKYU TRAVEL All rights reserved

## ■電話のかけ方

イギリスの一般電話→日本の携帯、一般電話

00(国際電話アクセス番号)→ 81+0 を除いた相手の電話番号

イギリスに持っていった日本の携帯→日本の携帯、一般電話

田を表示(0を長押しする)→ 81+0 を除いた相手の電話番号

イギリスに持っていった日本の携帯→イギリスの携帯、一般電話

そのまま番号をダイヤル

## ■市内交通について

地下鉄は市内を網羅している。チケットはゾーン制(日本と同じように6区間等)。ゾーン1・2の1日券£7.20(月曜日～金曜日の9:30以降と土曜日・日曜日・祝日の終日利用出来るオフピーク1日券は£5.60)なので2回以上乗る場合はお得(2階建てバスも同じチケットで乗れる)。2階建てバスは£2、乗車時にチケットまたは1日券を運転手に提示する。

タクシーは流しでつかまえるか、タクシー乗り場より乗車。助手席の窓越しに行き先を告げて(住所を書いた紙を見せて)自分でドアを開けて乗る。料金を払う時も車を降りてから窓越しに払う。料金はメーター制。夜間・週末・祝日は割増料金が加算される。

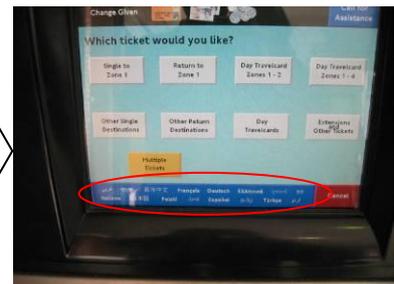
### <地下鉄の切符の買い方>



駅はこんな感じ



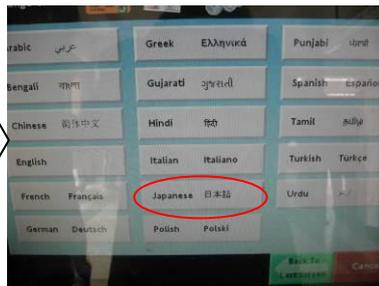
券売機



画面下に触れて言語を選ぶ



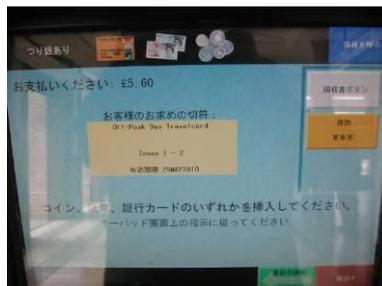
この画面はスルーする



「日本語」を選ぶ



切符の種類を選ぶ



金額を確認してお金を入れる



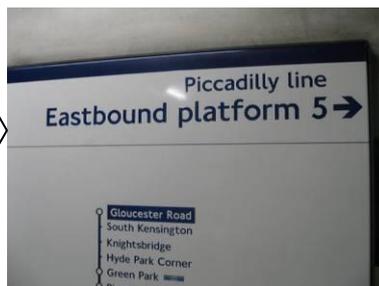
改札を入れる



行き先を確認



通路を歩いていく



ホームへ

## ■ロンドン日本酒事情(小売店)

### 1)らいすわいんショップ

82 Brewer Street, London W1

<http://www.ricewine.f2s.com/>

ロンドンの中心地、ソーホーに位置する小さな日本食料品店。ネット販売もしている。店名の由来はもちろん“酒”。サイトには「日本酒マメ知識」のページもある。決して広いとは言えない店内だが、棚には日本食料品がぎっしり1200アイテム以上揃っている。しかしこの最大のセールスポイントは、その値段のようだ。

### 2)TKトレーディング

Unit 6-7, The Chase Centre, Chase Road, Park Royal, London NW10 6QD

<http://www.japan-foods.co.uk/catalog/index.php>



1992年、吉川商事株式会社ロンドン支店としてイギリスに進出。国内を中心に、卸、小売、出張販売、メールオーダー等により、日本食品を販売。現在イギリスの他、ヨーロッパ、アフリカ等にも日本食を輸出。倉庫のような外見だが、ロンドン一の品揃えを誇る日本およびオリエンタル食材店である。日本酒もある。肉、魚、野菜、パン、冷凍品などの一般食材から、雑貨、雑誌まで幅広く取り扱っている。週末には、お寿司、お弁当なども販売している。ネットショッピングやカーディフ、ダービー、マンチェスター、テルフォード(いずれも日本人学校があるところ)への出張販売もしている。送料は£50以上買えば無料で、海外発送もしている。

### 3)Japan Centre ジャパンセンター

14 - 16 Regent St., London SW1Y 4PH

<http://www.japancentre.com/>

76年設立。1980年、第一号店がソーホー・エリアの Brewer Street にオープン、ロンドンの中心地 Piccadilly Circus に場所を移し、さらにロンドン三越の隣に移転。今日まで、本、日本食料品、レストランなど様々なサービスを、英国に暮らす日本人や旅行者、日本に興味を持つ現地の人々に提供し続けている。

## ■イギリス日本酒事情(飲食店)

ZUMA ズマ

5 Raphael St., London SW7 1DL

[http://www.zumarestaurant.com/zuma\\_uk.html](http://www.zumarestaurant.com/zuma_uk.html)

価格の目安:★★★★★

2002 年オープン。新旧・和洋融合のスタイリッシュな店。ロンドンでもとりわけファッショナブルなエリア、ナイツブリッジにあり、セレブリティが頻繁に出没するスポットとしても知られている。この店を手掛けたのはドイツ人シェフ、レイナー・ベッカー。最近日本食の分野で、伝統よりオリジナリティを追求する日本人以外のシェフが育ちつつあるが、彼はその草分け的存在だ。店内に入るとまず目に付くのが極上の日本酒が揃ったバー。そして奥には、炉端エリア、寿司バーがあり、落ち着いたモダンな和の空間が広がる。日本酒や日本酒カクテルの種類も豊富。厳選された素材のモダン・ジャパニーズと日本のドリンクで、ゆったりと大人の時間が楽しめる。



UMU ウム

14-16 Burton Place, Mayfair, London W1J 6LX

<http://www.umurestaurant.com/japanese/umu.htm>

価格の目安:★★★★★

2004 年 9 月のオープンからわずか 5 ヶ月でミシュランの星を 1 つ獲得した。日本料理といえば寿司か鉄板焼きという中で、懐石というスタイルや日本産の食材にこだわり、出汁をとるための水までも日本から空輸している。オーナーは高級レストランをいくつか経営、成功しているレバノン人。料理長は、最年少シェフとして一つ星を獲得した久保田一郎氏。京都にある京料理の店「八寸」の息子さんだそう。店名の由来は、森羅万象の始まりを意味する「生む」から。ロンドンで初めての本格的な京料理の店として、観光客相手と言うよりも地元ロンドンの人たちに評判の高い店。日本の自然美を体現する、ナチュラルな素材が多用された、“和”と“ヨーロッパ”が見事に融合されたインテリア。ドリンクリストは 29 ページにもなる。うち日本酒は 6 ページ。“160 種類もの高級銘柄を揃えたヨーロッパを誇る日本酒コレクション”というのもうなずける。日本食に合う、600 種類以上の膨大なワインコレクションも、ロンドンのワイン通に定評がある。ワインリストの中には「1990 Echezeaux Grand Cru £4,000 Henri Jayer」、「1978 La Tâche Grand Cru £5,750 D.R.C」なんていうのもまぎれている。料理は京都会席と寿司懐石があり、それぞれ、£60、95、135 の 3 コース。



Saki 幸 Bar & Food Emporium  
4 West Smithfield, London EC1A 9JX  
<http://www.saki-food.com/index.html>  
価格の目安: ★★★★★☆

シティ地区の中央卸売肉市場・スミスフィールドマーケットのすぐ側にある。一階は、味噌や日本酒など他では手に入りにくいブランドの和食食材と、職人技の光る工芸品などが置かれているショップで、地下はバーとレストランになっている。2006年にオープンしたときは、店内に設置されたウォシュレットが話題になったとか。寿司や鉄板の一品料理や精進料理のコースがある。オーナーの渡辺彩子さんは日本文化および日本食を世界に広めようとの思いでフランスに渡り、世界に文化を発信するならイギリスの方がよいと感じ、ロンドンにお店をオープンさせたという。



KIKUCHI 寿司割烹 菊池  
14 Hanway St, London W1T 1UD  
価格の目安: ★★★★★☆

オーナーの菊池正之氏は、寿司職人として札幌で9年働いたのちイギリスに渡り、ロンドンの老舗日本料理店 嵯峨に入社。1990年から同店の総料理長として腕を振るう一方、SSI イギリス局局長として欧州に日本酒を広める活動を広く展開した。1997年に嵯峨を退社し、翌年寿司割烹菊池を開店、現在もオーナーシェフとして日本酒と日本料理、ひいては日本の食文化の普及に尽力している。厳選した新鮮なネタのみを取り揃え、経験を積んだ寿司職人による寿司は、海外にいながら本格的な寿司が、リーズナブルな料金で味わえると定評がある。また季節の素材を活かし、工夫を凝らした一品料理も豊富。



### Restaurant MITSUKOSHI レストラン三越

Dorland House 14-20 Lower Regent Street LONDON SW1Y 4PH

<http://www.mitsukoshi-restaurant.co.uk/>

価格の目安: ★★★☆☆

1985年、三越デパートの地下に開業した和食レストラン。会席料理、しゃぶしゃぶ、すき焼きを始め、ヘルシーフードとしての評価も高く今や世界的な人気を集める寿司(独立した寿司 BAR を併設)、他四季折々豊富な料理を提供する。

### レストラン SOSEKI

20 Bury Street, 1F, London EC3A 5AX

<http://www.oseki.co.uk/>

価格の目安: ★★★☆☆

地上階がショップ(改装中で、カウンターバーを併設するらしい)、1階にバーとレストラン。小上がりの半個室もある、素敵な店内だ。オーナーが夏目漱石のファンということで、天井に本のデザインが飾られている。また、桜が随所に活けてあり、「愛宕の桜」がオン・リスト。なかなか雰囲気がいよい。値段の方は、ランチでも寿司セットが£22なので、近隣のエグゼクティブご用達といった感じだ。お酒は175mlか500mlかボトルで頼むスタイル。



### COCORO ころろ

31 Marylebone Lane London W1U 2NH

<http://www.cocororestaurant.co.uk/>

価格の目安: ★★★☆☆

一流シェフによる旬の素材を活かした創作料理を手頃な値段で楽しめる。日本の味にこだわりながら、和・洋の新鮮な素材、旬の食材を生かしたオリジナリティ溢れる創作日本料理。熊本天草から輸入したハマチ、ブリをつまみながら焼酎天草(古酒)をじっくりと味わうのもよし。また、毎日寿司職人が自ら仕入れてくる寿司のネタには定評がある。最近地下にオープンした焼酎&ダイニング「此処」は、熊本県出身のオーナーが以前からコレクションしていた300種以上の焼酎を所蔵し、掘りごたつ式の和風空間でくつろぐことができる。



### TOMOE ともえ

62 Marylebone Lane, London W1U 2PB Tel : 020 7486 2004

[http://www.tomoe-london.co.uk/home\\_jp.html](http://www.tomoe-london.co.uk/home_jp.html)

価格の目安: ★★☆☆☆

ボンズストリートの居酒屋スタイルのジャパニーズレストラン。テーブルと寿司カウンターがあり、店内には一品料理の写真がぎっしり。日本酒は大関、出羽桜、真澄、瀬祭、酔鯨。はせがわ酒店からは富乃宝山と吉兆宝山がオン・リストしている。ビジネスパートナーである鮮魚卸業者が仕入れるという新鮮で貴重な食材がウリ。今まで訪問した中でこちらが一番日本の“居酒屋”に近い。カウンターで鍋焼きうどんなんかを食べていると、自分がどこの国にいるのかわからなくなる。



### ホースフーズマーケット・フードホール内のしゃぶしゃぶ店「GENJI」

Whole Foods Market

The Barkers Building, 63-97 Kensington High Street, London W8 5 SE

価格の目安: ★☆☆☆☆

しゃぶしゃぶはイングランドの牛肉、スコットランドの豚肉、スコットランドのサーモン、ベジタブルから選ぶ。セットだと、うどんと野菜がつく。肉には脂が少ないので、さっぱりしていて意外によい。タレは味噌風味と梅風味。ゴマを自分ですって入れるのがおしゃれ。



### <番外編>

Wagamama ワガママ

<http://www.wagamama.com/>

価格の目安: ★☆☆☆☆

ザガットサーベイ 2009 年度版ロンドンのレストラン・ランキングで堂々の1位に輝いた、ロンドンっ子に人気のカジュアルなジャパニーズ・ヌードル・レストラン。香港生まれのアラン・ヤウ氏が経営者で、1992年にロンドン1号店がオープンし、今やイギリス全土の店舗数は40以上、ヨーロッパ、オーストラリアを中心に海外進出も果たしている。メニューは、ら~めん、餃子、焼きそば、炒飯、カレーライスの類。カジュアルといっても、おしゃれなデパートやブティックが立ち並ぶエリアに間接照明を使っておしゃれな趣き。店内は広々しているが、食事の時間帯には待ちの行列が絶えない。料理は、「和食をベースに、新鮮で栄養のある食材を中華鍋で炒めた、体に優しいファーストフード」であり、味噌とライムジュースを合わせたドレッシング、焼き鮭ののったラーメン、ざるそばからヒントを得たヌードルサラダなど、日本人の感覚としては、ありそうでなさそうな料理の数々。焼きそば、カレーなどのワンプレートを安めの値段で提供しているカジュアルなお店で、若者に大変な人気がある。焼きそばの味は、和食とアジアンフードの中間のような感じだ。

Yo! Sushi ヨ！スシ

<http://www.yosushi.com/>

価格の目安: ★☆☆☆☆

ロンドンで「寿司」をポピュラーにした回転寿司の店。ロンドンをはじめ英国各地、さらにパリやドバイなど海外にも展開している。モダンなインテリアの店内を、ドリンクを売るロボットが動き回るというキッチュな感覚が楽しく、寿司がハイパーな食べ物に見えるのもこの街ならではの。ロブスター&マンゴーなど変わりネタも豊富で、麺類やカレーなど軽食もいろいろある。デパート、空港にも出店している。

## ■ロンドンのデパート

### 1) Harrods ハロッズ

世界中の金持ちが集まるという王室御用達の超高級デパートで、創業1849年の老舗。茶を扱う貿易商チャールズ・ヘンリー・ハロッドがステップニーの自宅向かいに小売店を始めたのが始まり。現在のナイツブリッジの店舗は4.5 エーカー(18,000m<sup>2</sup>)の敷地に100万平方フィート(92,000m<sup>2</sup>)以上の店舗面積を有している。英国で初めて店内にエスカレーターを設置したのはここハロッズ。ファッションの高級ブランドからオリジナルグッズまで、良質の商品を幅広く揃う。有名な食料品フロア(Food Hall)は、内装や美しいディスプレイが圧巻。Harrods ブランドのスコッチウイスキーも有名である。ダーク・グリーンにハロッズのロゴをデザインしたショッピング・バッグは1982年から三越が輸入している。ダイアナが事故死したときに同乗していた恋人は、エジプトの元経営者の御曹子だった。その後、サッカーチーム、フルハムを持つアルファイド氏がオーナーになり、2010年現在のオーナーは推定15約億ポンドで購入したカタール政府系の投資ファンドである。



### 2) Marks & Spencer マークス&スペンサー

1894年にマイケル・マークスとトム・スペンサーの2人で開業した、イギリス最大手の小売業チェーン。120年前に創業したときは「なんでも1ペニー」の露店だった。いわば元祖100円ショップ。今では自社ブランドの衣料品・靴・ギフト商品・家庭用雑貨・食品などを販売する。イギリス国内に300店以上を展開するほか、約30か国にフランチャイズ店を持つ。従業員数は英国国内で約6万3,000人、海外を合わせると約8万人に上る。グループ全体の売上高は80億ポンド(約1.5兆円)を超える。デパートと言うよりは大手スーパーマーケットといった感じの庶民的な店。階級意識の明確なイギリスでは、「中産階級」向けのイメージ。低所得者層から見れば高級店だし、上流階級の人なら、よそ行きの服を、ここで買ったりはしない。



M&S といえばまずは衣類だが、食品専門の純然たるスーパーも展開しており、冷凍食品など、加工食品を大量に扱っている。ただし、この分野は、Tesco、Morrisons (Safeway を買収)、Sainsbury's、ASDA (米 Walmart 傘下)、Waitrose など、強豪ぞろいである。この枠では Tesco、Morrisons などの安売り王に対比して、M&S は Waitrose と並んで、高級なスーパーの部類に入るようだが、売上げは下位に甘んじている。

※FIFA プロダクトライセンスを所有するグローバル・ブランズ・グループは、この M&S が 2003

年ブランド・ビジネスの展開を図るために設立した。

### 3) Selfridges セルフリッジ

1909年3月15日、アメリカの起業家 ゴードン・セルフリッジがオープンさせた、今年 100 周年を迎えるロンドン



の大規模デパート。集客数は週に 30 万人、年間 1,500 万人を超える。オックスフォード・ストリート最大の店舗であり、売り場面積は 6 万平方メートル以上。デザイナー・セクションは 2 千平方メートル近くあり、3,000 ブランド、100 万種の商品をセンスよく揃える。またメンズシューズ売り場はヨーロッパ最大級と言われている。英国内にはロンドンの他、マンチェスター、バーミンガムにも店舗がある。ハロッズに較べれば庶民的な感じがし、日本のデパートに近くて親しみやすい。創業者ゴードン・セルフリッジは英国のデパート業界に革命を与えた人物。現在ではデパートで誰もが目にするショーウィンドウを最初に導入したのは彼であるし、デパートの店内にレストランとトイレを設けたのも彼が初めて。さらに、買い物客に楽しんでもらえるよう、店内でオーケストラの演奏や演劇の上演も行ったという。

### 4) John Lewis ジョン・ルイス

中産階級に人気のライフスタイル商品を取り揃えた大型デパート。チェーン展開をしており、ハイ・クオリティな品揃えと手頃な値段設定が魅力。キッチン用品やお洒落な家電、家具、子供用品、ガーデニング用品など家庭用品全般の品揃えが充実。ボタンからベッド、クッションにカフスまで、ジョン・ルイスには、実に 50 万近い商品がそろそろ。イギリスで 6,000 人の消費者を対象に行われた顧客満足度調査で、品揃え・価格・設備・サービスの質・設備の良さなどにおいて 1 位を獲得したこともある。エリザベス女王の食品・酒類の御用達である大手スーパーマーケット「ウェイト・ローズ」(同 2 位)は系列店。人気の理由は、一歩進んだ親切なサービスにあるようで、無料配送サービス、パーソナル・ショッピング・アドバイス、キッチンやインテリアのアドバイスやプランニングまで、生活全般において困ったところに手が行き届く、が鍵らしい。

### 5) Debenhams デベナムズ

オックスフォード・ストリートの一等地に位置する。ジャスパー・コンラン、ベン・ド・リジ、フロスト・フレンチ、そしてジュリアン・マクドナルドといった、比較的手頃な値段設定の才能溢れる英国デザイナー服を多く扱う。広い靴売場以外に、ランジェリー・セクションも豊富な品揃え。化粧品売場にも、多くのトップ・ブランドが集まる。また、同店は、新しく結婚するカップルのためのウェディング・ギフトサービスでも知られている。豊富な商品の選択肢の中でも、特に家庭用雑貨一般、台所用小物の品揃えは充実している。どの商品も気が利いていて、手の届きやすい価格となっている。

### 6) Liberty リバティ百貨店

ロンドン中心部、グレート・マルボロ・ストリートにある老舗百貨店。商店街として知られる「ウェスト・エンド」の一角に位置する。1875 年、アーサー・ラセンビィ・リバティ (Arthur Lasenby Liberty) によって、日本や東洋の装飾品、織物、その他様々な芸術工芸品を販売する店として開業した。

(後にリバティ社はその織物によって特に知られるようになる) 初めの頃のリバティ社は様々なスタイルの商品から人気のあるものを折衷的に扱っていたが、根本的に方向を転換し、アール・ヌーヴォーや 1890 年代の耽美主義に密接な様式の商品を追求し続けることになる。

#### 7) Harvey Nichols ハーヴェイ・ニコルズ

ロンドンの高級デパート街ナイツブリッジで高級品を取り扱う小売店。ダイアナ妃がよく好まれて、買い物をされたことで有名。個々の有名ブランドショップも入っているが、セレクト商品の品揃えが主軸で、それと併せて HV ブランド商品が並ぶ。HV といえば、ロンドン・ファッション界のモードをロンドン市民に親しく浸透させた立役者。1813 年、ベンジャミン・ハーヴェイがリネンショップとして開店し、その後もレアな商品を取り扱ってきた精神が引き継がれているのか、新人デザイナーの商品をいち早く取り揃え、ここで花を咲かせるデザイナーも多い。5 階にある「Fifth Floor」レストランでは、デザイナーやアーティストのイベントも開催されるほど、業界の中でも愛用される場所だ。5 階の食料品売り場には、お土産になりそうな商品が沢山ある。

#### ■ロンドンのスーパーマーケット

##### ○上流～中流

デパート (Selfridges, Harvey Nichols) のフードホール、Marks & Spencer、Waitrose

##### ○中流

Sainsbury's、TESCO

##### ○中流以下

Morrisons、ASDA

イギリスでは、どこのスーパーマーケットに行くかは自分の階級のポジショニングに直結しているので、今日はどここのスーパーに行こうかと迷ったり、スーパーのハシゴをしたりすることはない。「いい仕事をして Marks & Spencer で毎日買物できるようないい生活をしたいなあ」という夢を学生が語ったりするらしい。この辺が市民革命を経験したフランスとは違うところで、イギリスは依然として草の根レベルでも階級社会なのだそう。ちなみに同じナショナルブランドの商品でも、スーパーによって値段がかなり違う。