

【No. 1】 アパレルショップに関する次の記述のうち、最も不適当なものはどれか。

1. アパレルショップでは他の業態と違い比較的ターゲット層を明確にできる
2. アパレルショップの場合、MD（マーチャンダイジング）によってショップの設計が決まるといっても過言ではない
3. 店内照明では、色温度を 2800K（ケルビン）程度で計画されるものが一般的である
4. アパレルショップの考え方はブランドアイデンティティやコーポレートアイデンティティによってさまざまである

答. 3

【No. 2】 メガネ店に関する次の記述のうち、最も不適当なものはどれか。

1. 100～200 坪の大型量販店メガネチェーン店の台頭によって、街のメガネ店はより専門性が求められている
2. 専門店としてのメガネ店は、独自に検眼設備を持ち、一人一人の顧客のデータを積み上げる必要がある
3. 基本的なジャンル分類は、医療、ファッション、スポーツ、貴金属系となる
4. 検眼設備として、5 mの距離を有する検眼室を必ず設けなければならない

答. 4

【No. 3】 薬局薬店の店舗経営形態に関する次の記述のうち、最も不適当なものはどれか。

1. 特定患者を対象に、薬剤師の服薬指導、健康管理相談を行う薬局を面分業型薬局という
2. 集客性の高い場所に開設するケースは調剤薬局と物品販売併設型にすると効果的である

3. 病院やクリニックの前面で開局する薬局のことを点分業型調剤薬局という
4. 近年、ドラッグストア内に調剤薬局を併設するタイプの店舗展開が増えている

答. 1

【No. 4】 スーパーマーケットの計画に関する次の記述のうち、**最も不適当なもの**はどれか。

1. 外周部売り場に鮮魚、精肉、総菜、青果の順に加工場を背後に抱いたレイアウトとする
2. 中央部売り場にはゴンドラと呼ばれるサイズの統一された棚を 2 m 程度の間隔で配置する
3. レジは売り場出口付近に設置し、見やすいサインと決済時間短縮を図れる機器及び構成とする
4. レジカウンターの外側にセルフサッカースタックを設ける

答. 1

【No. 5】 コンビニエンスストア（CVS）に関する次の記述のうち、**最も不適当なもの**はどれか。

1. CVS 業態が今目指そうとしているのは、地域（地区）に根ざした“生活総合支援型商業”である
2. CVS 各社が力を入れているのは、提携金融機関の ATM 設置やマルチメディア端末によるチケット販売などのサービス機能の強化である
3. 本部とフランチャイズ店舗の間には資本、人材、雇用の直接的な関係がある
4. 最近の傾向でいえば、惣菜スペースの拡大に伴い、グロスリー関連商品は絞り込むケースが増えている

答. 3

【No. 6】 レストランに関する次の記述のうち、最も不適当なものはどれか。

1. レストランのプランは大小の規模に関わらず、接客やオペレーションによってゾーニングが変わってくる
2. 中小規模レストランのゾーニングは、レジを兼ねたレセプションとデシャップは近い方がよい
3. 小規模なレストランは機能が重複し面積も限りがあることから、ゾーンが複雑に重なるため、客導線と従業員導線が重なってもやむを得ない
4. カウンター席は、調理する作業が見え、料理人と会話をしながら味を楽しめるだけではなく一人客席としても有効である

答. 3

【No. 7】 和食店に関する次の記述のうち、最も不適当なものはどれか。

1. 店のオペレーションは、店の運営や面積によって異なり、客のもてなし方にも関係してくる
2. 店内ゾーニングは、オペレーションだけでなく店のグレードでも変わり、デザインや平面計画と連動する
3. 規模が大きな店は、ゾーンの取り方によっては、とても快適な空間が生まれたり、逆に非常に不便であったりするが、売り上げには影響しない
4. ゾーンの取り方によっては、客に十分なもてなしが出来ないばかりか、従業員に無駄な動きをさせたりする様々な要因になる

答. 3

【No. 8】 焼肉店に関する次の記述のうち、最も不適当なものはどれか。

1. 上引きフードは目の前にフードがきて会話に支障があるが、焼肉の美味しさを考えると下引きより上引きの方が良い
2. 上引きフードや下引き排気をしてコンロの排気がしてあるため、それとは

別に店全体の換気の必要はない

3. 厨房用の排気ファンに客席コンロ用ファンが加わるので、排気ファンは厨房用と客席コンロ用を分けて個別に排気ファンを設置する
4. 通常レストランの空調容量は $370\text{w}/\text{m}^2$ であるが、焼肉店では $500\text{w}/\text{m}^2$ が必要である

答. 2

【No. 9】 中華料理店に関する次の記述のうち、**最も不適當なもの**はどれか。

1. 中華料理はメニューが多いため、店の面積と客席数に限らず厨房面積はさほど変わらない
2. エントランスホールから宴会席への導入は、一般席への導入と分けた方が良い
3. パントリーからの一般席へのサービス動線と宴会席への動線は、なるべく分けたほうが良い
4. 取り皿の出し下げが頻繁なため一般席にはどの席からもほぼ同じ距離にサービスステーションを設けると良い

答. 1

【No.10】 理容室・美容室に関する次の記述のうち、**最も不適當なもの**はどれか。

1. 店舗の清潔保持のため、床・腰板にはコンクリート、タイル、リノリューム等の不浸透材料を使用する必要がある
2. 理容師と美容師の出来る仕事には違いがあるが、カットとヘアセットは両者で行える
3. 平面プランを行う上で、カット椅子1台当たりの広さを管轄の保健所に確認する
4. 美容室は毎年約2000店のペースで増加しているので、しっかりしたコンセプトに基づくショップ計画が大切になる

答. 2

【No.11】 各種施設と関連法規の組み合わせに関する次の記述のうち、**最も不適当なものはどれか。**

1. 大型ホームセンター ・ ・ ・ ・ ・ 大規模小売店舗立地法
2. 理髪店 ・ ・ ・ ・ ・ 美容師法
3. デリバリーピザ ・ ・ ・ ・ ・ 食品衛生法
4. クリニック・無床診療所 ・ ・ ・ 医療法

答. 2

【No.12】 店舗調査における住民特性の把握に関する次の記述のうち、**最も不適当なものはどれか。**

1. 人口については国勢調査を基本とすることが多いが、5年に一度であるため、毎年の変化は国立社会保障・人口問題研究所の資料などが参考になる
2. 世帯に関しては、国勢調査が中心となるが、住宅形態などは住宅・土地統計調査などが参考になる
3. 世帯の消費額に関しては、家計調査が、商品品目ごとに調査されており、出店する業態の対象となる商品の年間支出額の推計に役立つ
4. 事業所就業者を把握するには、経済センサスの事業所、従業者が参考となる

答. 1

【No.13】 店舗戦略におけるS T P分析に関する次の記述のうち、**最も不適当なものはどれか。**

1. 単一セグメントへの集中=1つもしくは少数のセグメントに絞り込み、そのセグメントの想定顧客のニーズに訴求できる商品・サービスに絞る考え方

2. 選択的専門化＝複数の市場セグメントを対象に、複数の商品・サービスを提供する考え方
3. 製品専門化＝複数の市場セグメントを対象に、特定の商品・サービスを提供する考え方
4. 市場専門化＝すべての市場を対象に、複数の商品・サービスを提供する考え方

答. 4

【No.14】 店舗戦略における店舗の機能に関する次の記述のうち、**最も不適当なもの**はどれか。

1. 店舗の存在を顧客に知らせ、目立たせる機能で、店舗の外観、デザイン、店構え、看板などで顧客の注意を惹き店舗へ関心を持たせる機能を訴求機能という
2. 店舗に顧客を誘導し、店内に入ってもらうための機能で、駐車場確保やテナント演出、入りやすい出入り口などの機能を誘導機能という
3. 商品の魅力を演出により際立たせ、商品購買を促す機能で、手に取りやすい陳列や関係陳列、POP活用などのことを演出機能という
4. 顧客に商品を買いやしくさせる機能で、販売方法、従業員の対応などで商品の購入につなげる機能のことを購入促進機能という

答. 3

【No.15】 マーケティングミックスにおける商品構成の基本的な類型の説明のうち、**最も不適当なもの**はどれか。

1. 深く広い品揃え ＝ 大規模小売店
2. 浅く広い品揃え ＝ ホームセンター
3. 深く狭い品揃え ＝ 中小専門店
4. 浅く狭い品揃え ＝ 一般的中小小売業

答. 2