

# Loja abre na CB inspirada nas konbinis japonesas



GUSTAVO MARCHANT/ESPECIAL/JC

Há pouco mais de um ano, Marcelo transformou a paixão pela cultura japonesa em negócio

**Com forte apelo entre fãs da cultura asiática e aposta em aplicativo próprio com gamificação, loja recém-chegada à Cidade Baixa já planeja expansão**

## → NOVIDADE

**GUSTAVO MARCHANT**  
gustavos@jcrs.com.br

Uma nova proposta de conveniência acaba de desembarcar na Cidade Baixa. Inspirada nas famosas konbinis — as tradicionais lojas de conveniência do Japão —, a **Kaimasu (@kaimasuconveniencia)** abriu suas portas com a missão de unir tecnologia, produtos importados do outro lado do mundo e praticidade para as compras do dia a dia. O próprio nome da marca reflete o lema, já que kaimasu significa eu vou comprar em japonês.

A ideia nasceu da imersão do empreendedor Marcelo Niederauer na cultura nipônica por meio de filmes e músicas. Estudante autodidata do idioma há mais de um ano, ele percebeu uma oportunidade de mercado ao conhecer o modelo asiático. “O Japão depende das konbinis, e elas dependem do Japão”, explica.

### Mudança para a Cidade Baixa

A trajetória da Kaimasu, no entanto, começou há um ano na Zona Sul, no bairro Cristal. Porém, um movimento estratégico levou à decisão de mudar a operação para a Cidade Baixa, com o objetivo de

alcançar um público mais central e “com a cabeça mais aberta a novos negócios”. Com nem um mês de funcionamento no novo endereço, o boca a boca já vem mostrando resultados e atraindo uma clientela curiosa.

Esse engajamento, segundo Marcelo, tem sido impulsionado de forma orgânica. Clientes e influenciadores digitais têm visitado a loja para gravar vídeos. Entre as experiências registradas estão testar o nível de pimenta dos famosos lámens e provar doces importados, que já despontam como favoritos entre as crianças.

Embora a inspiração seja japonesa, as prateleiras da conveniência oferecem uma viagem por diversos países do continente asiático, atendendo a uma forte demanda por produtos da Coreia do Sul, como o soju da marca Jinro — destilado mais popular do país, com teor alcoólico de 20%, bom para drinks e disponível nos sabores morango e limão — e o Pepero, famoso biscoito coreano em forma de palito coberto com chocolate.

Há espaço também para itens brasileiros que Marcelo considere “muito bons e diferentes”. Para quem gosta de cozinhar, a Kaimasu tem diversos molhos, como tarê, de laranja, agridoce e de wasabi. No caso do último, tem até salgadinho com o condimento picante.

Mesmo dedicado a um nicho, o público faz jus à proposta e se mostra engajado. Fãs da cultura oriental, consumidores de dramas, entusiastas de animes e estudantes de idiomas compõem o público inicial mais forte, tendo registros até de clientes que visitam o espaço vestidos com cosplay.

### Gamificação como estratégia

Seguindo os passos do Japão quando o assunto é tecnologia, a Kaimasu aposta na inovação digital como seu grande trunfo. A marca desenvolveu um ecossistema próprio por meio de um aplicativo, com sistema de recompensas e recursos de gamificação. “Só de você se cadastrar no aplicativo você já ganha 50 pontos, que podem ser trocados por um café especial ou por um chá”, conta.

Em breve, a plataforma irá oferecer serviço de delivery e está estudando implementar um marketplace aberto a empresas parceiras. No futuro, as prateleiras também devem receber onigiris, produtos para pets, itens de papelaria e presentes. “Quando a gente usa ‘conveniência’ na Kaimasu, queremos trazer praticidade para as compras do dia a dia das pessoas”, afirma.

Marcelo diz que inovar no varejo é algo que está no sangue. Ele cresceu atrás do balcão de uma assistência técnica autorizada da Sony, que pertence aos pais. “Toda a minha vida, passei ouvindo sobre negócios. Então, não tive outra escolha senão empreender”, reflete o proprietário, acrescentando que os planos não param por aí: uma nova unidade no bairro Jardim Botânico já está confirmando para este ano.

### Endereço e horário de funcionamento

A Kaimasu fica na rua General Lima e Silva, nº 1203, na Cidade Baixa. A konbini abre todos os dias, das 11h às 20h.

## MURAL

→ A **Omie** está oferecendo um guia gratuito sobre reforma tributária para pequenas médias empresas. Disponível em e-book, o material tem a proposta de orientar estrategicamente o planejamento durante a transição do novo sistema de impostos sobre consumo, que vai de 2026 a 2033. Entre os principais assuntos abordados estão a orientação para optantes do Simples Nacional em meio à reforma e a gestão durante a fase de transição. Saiba mais

em [bit.ly/41ORfhJ](https://bit.ly/41ORfhJ).  
→ O **Senac Lindóia** está com inscrições abertas para curso de língua inglesa. O preparatório para o exame de proficiência TOEFL ITP inicia as aulas em 30 julho e tem como proposta incluir as principais suas competências. Entre elas produção oral, oferecendo a análise detalhada de erros e monitoramento contínuo do progresso. No total, o curso tem 48 horas de duração, mesclando aulas assíncronas e via zoom. Saiba mais em [bit.ly/3QkXpDQ](https://bit.ly/3QkXpDQ).

## EVENTOS

→ A Abrasel-RS promove, de 12 a 14 de maio, a **Wine South America**. A feira profissional de vinhos é focada no mercado B2B e tem a proposta de conectar vinícolas nacionais e internacionais a compradores, importadores e varejistas. A programação do evento, que inclui um workshop e visitas, acontece no Fundaparque, em Bento Gonçalves. Em 2025, foram mais de 430 marcas expositoras, 7 mil compradores, gerando mais de R\$ 100 milhões em negócios para o setor. Saiba mais sobre o evento em [tinyurl.com/45m34zb2](https://tinyurl.com/45m34zb2).

→ O **Instituto Caldeira** promove, no dia 5 de maio, o painel Liderança Sistêmica: Da Execução à Arquitetura. O momento ministrado por Alessandra Lotufo, Managing Director da Afferolab e sócia da holding House of Brains, busca abordar como líderes podem atuar como arquitetos de suas áreas, criando critérios claros, rituais mínimos e fluxos escaláveis. A atividade acontece às 17h na arquibancada 1 da sede do Instituto Caldeira, na Travessa São José, nº 455, no bairro Navegantes, Porto Alegre. Mais informações em [bit.ly/4t1gTL0](https://bit.ly/4t1gTL0).



**Com a proposta de buscar inspiração, explorar novos espaços e perspectivas e incorporar essas influências às futuras coleções, Su Biazoli, diretora de criatividade e comunicação da Bimar Malhas, de Farroupilha, marcou presença na Semana de Design de Milão 2026. Nesta quinta, às 18h, ela é uma das convidadas da programação da Design Week POA, com a palestra Onde a moda encontra a cidade. O evento acontece até domingo (3). Saiba mais em [www.designweekpoa.com](https://www.designweekpoa.com).**