

月刊食堂

2008
10

The Food Service Management

ナンバーワンの 居酒屋になる

特集



東京エリア別、
超々元気居酒屋、必見の繁盛店
総合力で勝負する
ローカル居酒屋のQSC徹底解析
感動だけじゃない！
居酒屋甲子園上位6店が
「お客に選ばれる理由」

【特集】給食ビジネス最前線

【緊急企画】すかいらーく復活の条件

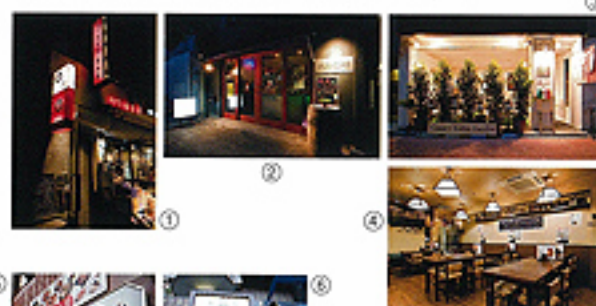
【特別企画】食品偽装のリスクにどう対処すべきか
～悪徳業者に騙されない仕入れのポイント～

八丁堀・日本橋エリア

八丁堀は昔ながらの商店が点在する反面、オフィスも多いエリア。一方、日本橋は外資系企業などが本社を構える都内有数のオフィス街。古き良き伝統を持つこれらの地域の主客層は会社員。“会社帰りの一杯”をいかに獲得するかが重要だ。



“八丁堀最強”とも言われる「MARU」を筆頭に、牛たん料理やシンガポール料理など、専門性の高い店が目立つ。普段使いの隠れ家風バーも人気が高い。東京駅や銀座・丸の内方面からの集客も見込めるエリアでもある。



●視察店MAP



再開発が進み、高層ビルが林立する日本橋だが、カジュアルに楽しめる昔ながらの居酒屋が根強い人気を誇る。中でも食材にこだわる素材重視型の居酒屋が目立つ。また本格焼酎や地酒を充実させている店が多いのも特徴だ。

●掲載店一覧

店名	業態	オープン	店舗規模	客単価	月商	原価率	人件費率	アルコール売上比率
① Maru (2階)	パール	2003年4月	24坪55席	4500円	—	—	—	55%
② 立ち呑みDINING HACHI	立ち飲み	2007年5月	24.4坪40席	2800円	300万円	35%	30%	25%
③ シンガポールシーフードエンボリアム	シンガポール料理店	2007年7月	38坪52席	約6000円	400万円	30%	—	20%
④ 牛タン炭火焼わすけ	牛タン炭火焼店	2003年6月	20坪42席	昼1000円 夜6000円	450万円	35%	20%	30%
⑤ 日本橋紅とん 日本橋本店	焼とん居酒屋	2003年12月	30坪100席	約2500円	1100万円	29%	26%	56%
⑥ 日本橋 昆布禅	宮崎地鶏の店(炭火焼)	2006年9月	28坪45席	昼780円 夜4200円	550万円	28.1%	28.5%	30%
⑦ 四季と酒の蔵 稲田屋 日本橋店	郷土料理店	1998年12月	60坪100席	4000円	1600万円	約30%	約30%	約50%

一方、再開発が進む日本橋は、素材を重視する居酒屋が多いことが特徴。山陰地方の郷土料理の「稲田屋」や宮崎地鶏と本格焼酎うどんを主力に据える「昆布禅」などはその代表店だが、いずれも日本酒や焼酎を豊富に揃えている点も着目ポイントだろう。証券会社や外資系などの大手企業が本社を構える日本橋では、コンセプトを訴求した素材重視型の居酒屋に注目したい。

その他、八丁堀には牛たんの「わすけ」やシンガポール料理の「シンガポール・シーフード・エンボリアム」など専門性の高い居酒屋が勢揃い。トレンドに左右されない、わが道を行く個性的な業態づくりに着眼したい。

日本の古き良き伝統文化が残る八丁堀と日本橋。いまこの両エリアに元氣印の繁盛居酒屋が続々と出現している。

中でも注目度ナンバーワンの居酒屋が、八丁堀のスペインバル「Maru」だ。売上げは非公開放だが、その集客パワーは凄まじい。もともと八丁堀は昔ながらの商店や住宅、オフィスが混在するエリアだが、会社帰りの「ちょい飲み」も地元客の集客も、あらゆるニーズを取り込める複合業態のMaruこそ、必見の視察店に値する。



東京エリア別

“超”元氣印居酒屋、必見の繁盛店

店内の壁にずらりと並べられたボトルワインは圧巻。円形カウンターにイペリコ豚を随所に飾り、市場のような活気あふれる空間づくりも同店の特徴のひとつだ。

居酒屋大競争時代を迎えたいま、外食マンの必須課題がストアコンパリゾンだ。商売のヒントは必ずと言っていいほど、強豪店の仕組みの中に隠されているからだ。本稿では“超”元氣印の居酒屋が林立する新エリアを選定。必見の視察店を網羅的に紹介していく。



- 低価格ワイン400種の品揃え
- 臨場感ある炭火スパニッシュ

Maru 2階

24坪55席



酒屋が経営する八丁堀を代表する人気のスペインバル。もともと1階の酒屋の一角にスタンディングバーを設けていたが、その成功を受け2階にスペイン・バルをオープン。酒屋のノウハウを活かしワイン400種類をリーズナブル(中心価格3500円)に提供。円形カウンター内で焼きあげる炭火メニューも特徴のひとつだ。

東京都中央区八丁堀3-22-10 2F ☎03-3552-4477 営17時～23時(L.O.フード22時、ドリンク22時30分)土・日・祝休



店内は、1階の立ち飲みスペースと2階の15席で構成。木造の造りで和のイメージを訴求。

入手困難となったプレミアム焼酎も500円で提供する。

東京都港区赤坂3-14-5
☎03-5545-4241
※ランチ(月～金)11時30分～15時、ディナー18時～翌6時(日は～翌0時) 無休



赤坂 壤

23坪15席+立ち飲み 客単価1800円

赤坂の立ち飲み業態の先駆的な存在の同店は、酔客の2軒目、3軒目としてだけでなく、待ち合わせとしても利用される。入れ替わりでお客様が次々と来店し、毎日来店する常連客も少なくない。500円均一のアルコールは日替りで提供。また、300円均一のフードはナッツのような乾物の他、肉厚カツサンドなども日替りで提供する。

●日替りのメニュー構成
●均一価格で商品を提供



支払いはキャッシュオンデリバリー。日替りのメニューはパソコン上に表示される。

もつ焼き 三六

10坪(立ち飲み) 月商500万円

2008年3月にオープンした同店は、もつ焼きを主力に据えた立ち飲み業態。ピークタイムが遅い赤坂エリアで、あえて16時から営業を開始。焼き場を囲むカウンター席には、1人客の姿も多い。もつ焼きは、たん、のどぶえ、まるちょうなど13種類を用意(140円～)。一方、豆腐で有名な一善屋の豆腐をはじめ厚揚げなども商品として提供する。



もつ焼きは1本140円から。がつた利480円などの利身の他、ドリンクは44種類用意。

●立ち飲みでもつ焼きを提供
●セントラルキッチンの採用



来店客の8割を30代～40代男性客が占める。10坪の立ち飲みスペースは30人収容可能。

東京・曙橋にあるセントラルキッチンで串打ちし、夜の営業開始直前に日配する。

東京都港区赤坂3-12-1
☎03-3584-8833
※ランチ(月～金)11時30分～14時、ディナー16時～翌1時(祝は～23時) 日曜定休

●蔵元に出向き信頼関係構築
●原価率40%の旬の魚料理

まるしげ 夢葉家

45坪70席 月商900万円

“現代の大衆居酒屋”をコンセプトに掲げる同店は、日本酒30～35銘柄、焼酎90銘柄を常時取り揃える。定休日には、オーナー自ら蔵元に出向き、造り手との信頼関係を構築している。また主力の鮮魚は、築地市場に毎日足を運び、旬の魚介を中心に厳選。なめろう850円など旬の魚を用いながらも、原価率は40%を維持している。



売れ筋メニューは写真奥のほっぺの丸焼き850円。お造りは日替りで提供する。



東京都港区赤坂2-14-8 山口ビル2F ☎03-3224-1810 ※17時～翌1時(L.O.) ※全曜・祝前日は17時～翌3時(L.O.) 日曜・祝日定休

尻白 25坪60席 客単価3000円

1994年10月オープンの「尻白」は、ホッピーと焼とりの店として名の知れた繁盛店。ホッピー400円の特徴は、三冷と呼ばれる提供方法。氷はいっさい使わず、ホッピー、焼酎、ジョッキを冷やした状態で提供する。看板メニューは焼とりで、盛り合わせ1400円(10本)の注文が多い。

●独特なホッピーの提供方法
●焼とり1本150円から提供



25坪60席の店内には巨大な赤提灯が吊るされており、昔ながらの雰囲気を醸し出している。

焼とりは砂肝、しほ、皮など10種類を1本150円から提供。ガツ割し550円も売れ筋商品だ。

東京都品川区東京都港区赤坂3-12-10 赤坂サンビル2F
☎03-3585-2466 ※17時～23時 土曜・日曜・祝日定休



赤坂 よ志多

19坪40席 月商550万円

看板メニューのよ志多焼餃子290円(1人前)は、筑波山麓の総州古白鶏を用いた手づくり餃子。化学調味料やラードをいっさい使用せず、ヘルシーさを訴求している。餃子はこの他、丸ごと海老餃子780円、水餃子ねぎ醤油がけ680円などを用意している。



●鶏餃子でヘルシーさを訴求
●来店客の8割が女性客
男性客が多い赤坂エリアで、来店客の8割を占めるのが女性客。20時には満席となる。



よ志多焼餃子は2人前から注文。ニンニク、ニラは入り、抜きを選択できる。

東京都港区赤坂2-14-12 高橋ビル1F
☎03-3583-5046 ※ランチ(月～金)11時30分～14時、ディナー17時～23時(L.O.) ※全日は～翌3時30分(L.O.) 日曜定休