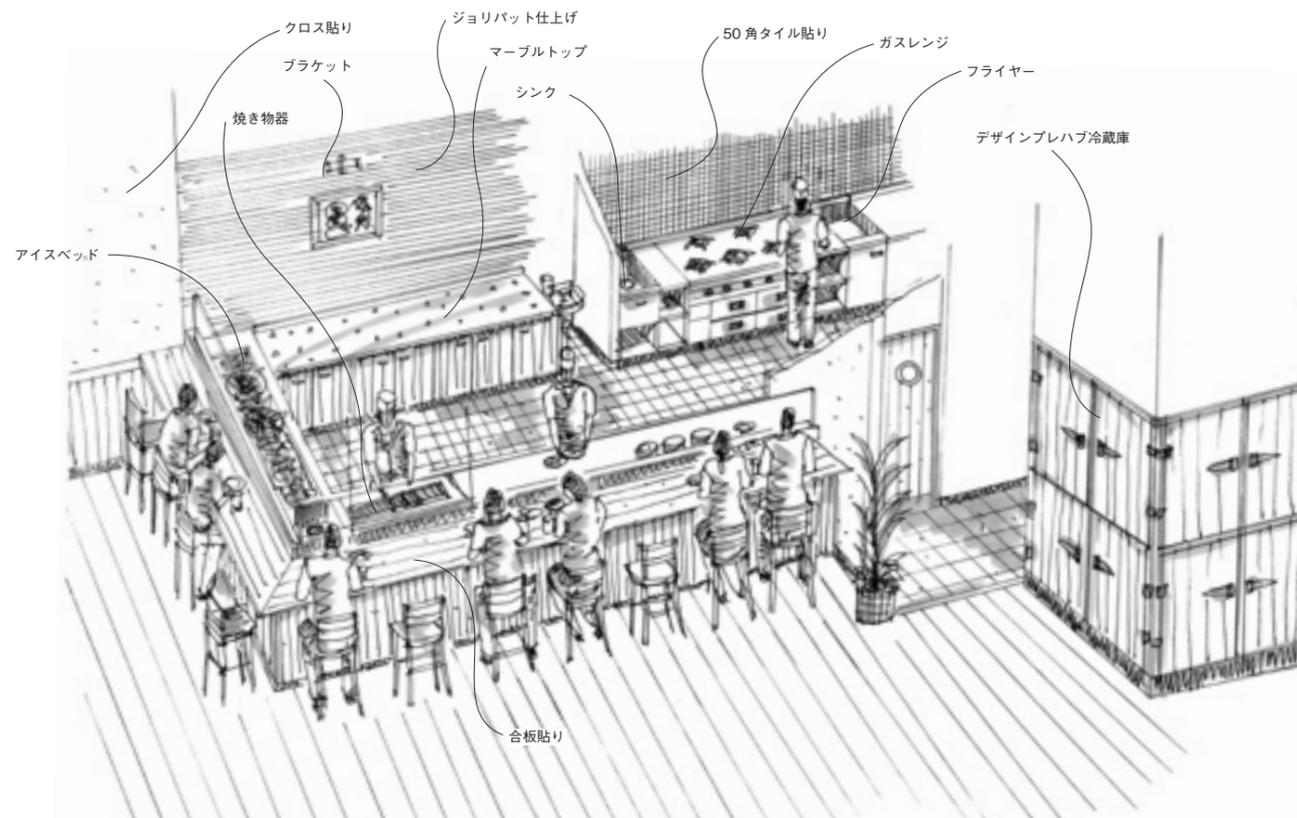


オープンキッチンの一角に設けられた串焼き場が活気を演出する

127.5m²

49 seats

内装設備工事費3500万円
月売上予測700万円



スケッチ1 カウンター席とキッチンの俯瞰スケッチ。焼き場の横に食材のディスプレイコーナーを配置し、素材へのこだわりを訴求している。

■ 企画づくりとコンセプト

「串焼き居酒屋」とは、串に刺して焼ける料理であればすべて焼いてサービスするというイメージと理解しておけばよいだろう。もちろん焼き鳥、野菜焼き、肉類、魚介類など焼けるメニューの幅も広く、主軸メニューとしては焼き鳥、牛肉、焼き魚など和の食材を中心にメニュー構成されることが多い。しかし、ただ単に食材を串に刺して焼く料理を提供しても集客数を上げることはできない。「焼く」という単純な調理工程であり、いかに腕の良い調理人が焼こうが、素材そのものの質や鮮度がよくなければ美味しい料理にはならない。この業態の企画コンセプトで大切なことは、素材の質にいかにかんがわりを持つ、あるいは仕入れルートを独自に開発できているかなど、他店との差別化をしっかりとしておくこ

とがビジネス成立を左右する大きなポイントである。焼くという調理で料理の美味しさのすべてを引き出さなければならないことからすれば、焼き物器の熱源は本格的な炭を使用し、素材の質に合わせて焼き具合や熱の通し方に細心な配慮をした調理技術が必須となる。客層としては、比較的アダルトな女性・男性客に焦点を合わせることで利用動機を喚起することができるだろうし、特に近年では女性客の嗜好に合わせてメニューづくりや構成を配慮することが、繁盛店への近道になると言える。客単価も2500円から3000円以内で一通りの料理が楽しめること、またお値打ち価格のコース料理などを加えておくことが理想的であろう。立地としては、都心部の一角あるいは地方都市の駅周辺であれば、ビジネスとしては成立

する業態であるが、店としての「こだわり」がなければ集客することが難しいことを忘れてはならない。メニュー表示には、食材へのこだわりや素材がおいしいことへのこだわりなど明記しておくことが大切なポイントであり、店頭へのメニュー告知も食へのこだわりを訴求することが集客を高める武器になるだろう。居酒屋というイメージは、どうしても男店、男性客の溜まり場になることが多いが、この店の場合には、あえて女性客に焦点を合わせた集客努力をしてビジネスの成立要素を高めている。男性客の場合には、お値打ち価格で酒を飲むつまみの品揃えがあれば、自然に入店してくるものであり、いかに女性客を取り込めるかが重要なポイントであることを忘れてはならない。

■ 平面計画／ゾーニング計画のポイント

この店のゾーニング計画は、入り口に向かって左側にキッチン配置、右側に種々の客席を配置しその背後に事務所、トイレなどの付帯施設を計画している。串焼き業態としての演出は、入り口に近いオープンキッチンを取り囲むように配置したカウンター席の一角に焼き場コーナーを設け、入り口、客席側の両方から焼き場がよく見えるようにしている。また中央の大テーブルの奥側に冷凍・冷蔵貯蔵庫としてプレハブの扉にデザインを施し、入り口から見た空間演出を他店との差別化の一つにしている。客席スタイルとしては、カウンター席、4人席、大テーブル席など幅広い利用客に対応できるように配置している。グループ客の場合には大テーブルを利用し、2人、1人客はカウンター席に誘導することが効率的である。主軸料理が串焼きという料理に集中することを配慮すると、注文が焼き場にスムーズに伝わるようにオーダーエントリーを活用、あるいは注文を整理し、かつ串焼の材料をセットする担当スタッフを焼き場の脇に配置するなど、繁忙時にスムーズに料理が提供できる仕組みが大切であることを忘れてはならない。

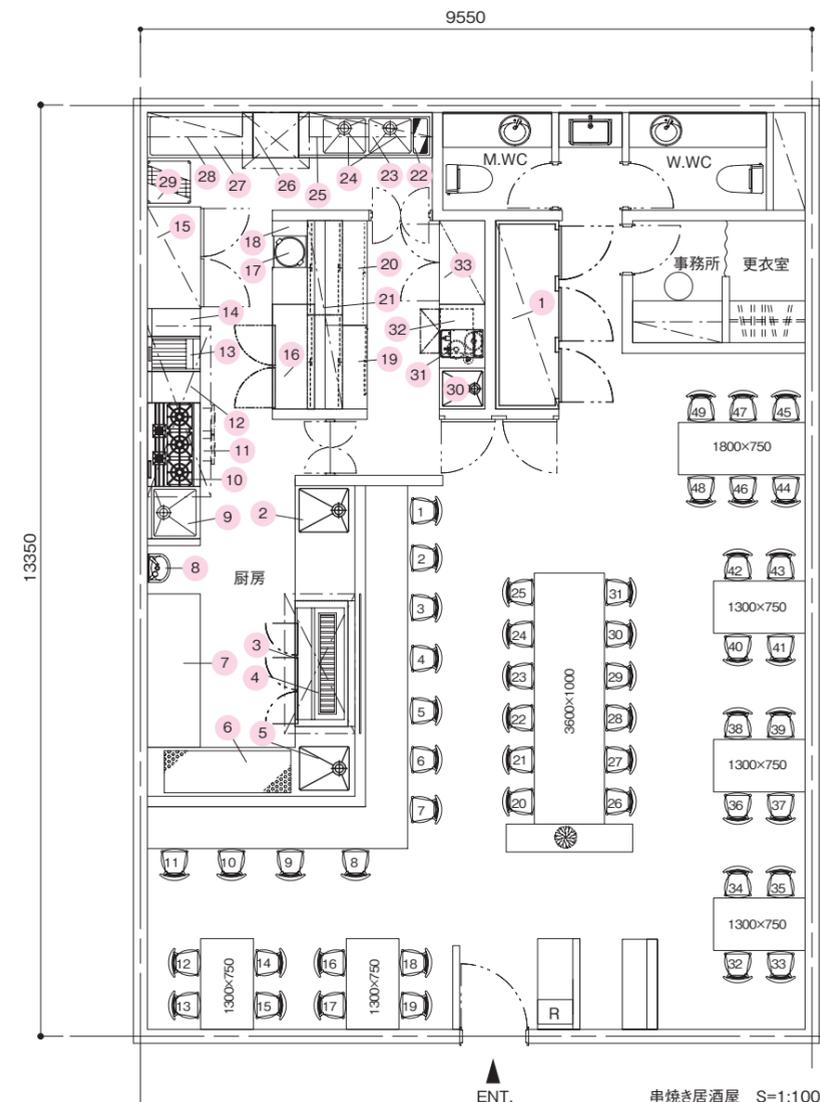
■ 各部施設計画のチェックポイント

【スケッチ1】

「串焼き居酒屋」を謳うからには、串焼きの素材にいかにかんがわりを持っているか、そしてその素材に対する演出をすることがポイントになる。この店の企画としては、焼き場の横にアイスベッドに串刺した食材を陳列ディスプレイするコーナーを配置し、客席側からそのディスプレイが見えるようにして素材へのこだわりを訴求している。またデザインプレハブの装飾など、競合店とは食材だけではなく空間デザインでも差別化を図ることが大切であろう。またキッチンスタッフもプロの調理人がいる店というアピールや、模倣ではない本物のこだわりを訴求する空間演出が必須である。料理はもちろんのこと、店としてのこだわりがなければ、客を集客できない時代であることを忘れてはならない。独自の個性を生み出し訴求することが成功につながる。

【スケッチ2】

串焼き場コーナーのスケッチである。串焼きコーナーは、焼き物器をキッチンのコーナーに配置し、下部には串打ちした食材類を保冷しておくための冷蔵庫を計画している。また食への演出デモンストレーションとして



厨房機器リスト

No	品名	台数
1	デザインプレハブ冷蔵庫	1
2	シンク付ワークテーブル	1
3	冷蔵コールドテーブル	1
4	焼き物器	1
5	シンク	1
6	アイスベッドディスプレイ	1
7	キャビネットテーブル	1
8	ハンドシンク	1
9	シンク	1
10	ガスレンジ	1
11	冷蔵コールドドロワー	1
12	ワークテーブル	1
13	フライヤー	1
14	ワークテーブル	1
15	冷凍冷蔵庫	1
16	冷蔵コールドテーブル	1
17	ライスジャー	1
18	ワークテーブル	1
19	冷蔵ショーケース	1
20	キャビネットテーブル	1
21	オーバーシェルフ	1
22	ダストシンク	1
23	ラックシェルフ	1
24	シンク	2
25	ソイルドテーブル	1
26	ディッシュウォッシャー	1
27	クリーンテーブル	1
28	ラックシェルフ	1
29	シェルフ	1
30	シンク	1
31	耐ハイ&ビールディスペンサー	1
32	アイスメーカー	1
33	冷蔵ショーケース	1