

# 居酒屋

2016

柴田書店  
MOOK

“個”に学ぶ繁盛店づくりの法則  
「専門特化vs総合大衆」

● 注文率 ● 原価率 ● 提供時間・作業工程数付き

## メニュー設計ヒント集

大特集

# 居酒屋 優秀企業 ベスト20

～組織が生み出す顧客価値づくり～



### 👍 ヒットのPOINT

徹底的に手づくりする多種多様な料理をはじめ、エリア唯一の生ビールや旬の日本酒に注力。50人収容の広い小上がりがある店内は、元気な接客で活気ある雰囲気を出している。

厨房に面したカウンター席の他、個室や小上がり席を用意する。1人客から50人の宴会まで幅広い使い勝手で、住宅街のニーズに対応。

“個”に学ぶ繁盛店づくりの法則  
**総合大衆型**

# 中仙酒場 串屋さぶろく

ローカル立地で月商1000万円も視野  
街一番の活気ある繁盛酒場

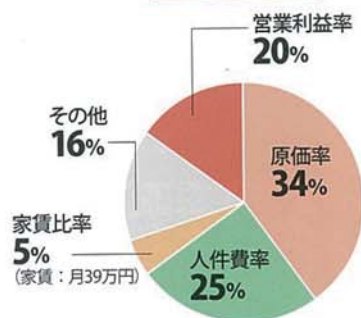
東京・地下鉄本蓮沼駅から徒歩1分、中仙道沿いに立地する「中仙酒場 串屋さぶろく」は、ローカルな住宅地にもかかわらず、連日賑わいを見せる総合居酒屋だ。経営母体は㈱AIYOクリエーション。代表取締役社長の長岡雅也氏は、すし割烹で料理修業をした後、病院給食の現場で大量調理の技術を習得。さらに、宅配すし店でマネジメントを学び、満を持して独立開業を遂げた。

「中仙道沿いにあるので、宿場町の休憩所をイメージして、老若男女、多様なお客さまが利用しやすい、八方美人的」な総合居酒屋を打ち出しました」と長岡氏は説明する。

2010年11月にオープンし、その後店内を一部増築し、現在は36坪72席に、カウンター席とボックス席、4〜8人までの個室、最大50人収容の小上がり席を、ゆとりを持って設置する。平均2回転させ、客単価4100円で月商は800万円を越える繁盛ぶりだ。開店6年目に入り、さらに1000万円達成を目標に置く。

客層は平日と土日で大きく異なる。平日は30代後半から50代の男女ワーカーが中心だが、休日は圧倒的に家族連れ、また3500円

#### コスト比率



#### モデル数値

月商	800万円
初期投資 (工事費)	2970万円
店舗規模 (改装後)	36坪72席
客単価	4100円



**串焼き盛合せ たっぶり7串 1280円**

朝初めの新鮮な地産鶏を備長炭で焼く。スタッフが1本1本手打ちすることで、原価率を22%に抑えている。噛めば広がる鶏の旨み、適度な歯応えが、炭火焼の持ち味だ。オーダーごとに、ゆっくり焼き上げる。

**“個”が光るこの部分!**

吟味した素材を、産直も利用して仕入れ、仕込みに時間をかけていねいに手づくりする姿勢を貫き、「何を食べてもおいしい」とりピーターを増やしている。「本日の魚」など当日おすすめ商品名を綴った手書きメニューが目を引く。

**濃厚はいたん 鶏塩ラーメン 580円**

地震用のガラを使い、圧力鍋で5時間かけて取るスープを使う一品。鶏ばいたん雑炊もある。



**すくい豆腐 480円**

なめらかな食感と大豆の風味が広がる濃厚な味わいは、毎日、店内で手づくりする豆腐ならではの、手間はかかるが原価率は15%。



**自家製めか漬 380円**

開業当初につくっためか漬で、毎日欠かさず漬ける。キュウリやカブの定番以外に、カボチャなど旬の野菜も使用。



開店2年後に増築し、50人の宴会を可能にした小上がり席、すたれで仕切った個室にもなる。



**SHOP DATA**  
 中仙酒場 串焼きさぶろく  
 東京都板橋区蒲沼町8-1 志村電気ビル1F  
 ☎03-3669-9436  
 オープン:2010年11月6日  
 営17時~24時 原則無休



**名物の酒はこれ!**

別冊メニューブックを作成し注力する日本酒は、定番6種に加え、季節ごとの限定酒12~14種、合計約20種常備し、均一価格で提供。「価格ではなく銘柄で選んでほしい」(長岡氏)。「3種利き酒セット」の他、270ml売りがあり好評だ。

別途メニューブックを作成し注力する日本酒は、定番6種に加え、季節ごとの限定酒12~14種、合計約20種常備し、均一価格で提供。「価格ではなく銘柄で選んでほしい」(長岡氏)。「3種利き酒セット」の他、270ml売りがあり好評だ。



**本日の魚さぶろく盛り1980円**

(ブリ、ヒラメ、ヤイトガツオ、メダイ、タコ) 原価率70%前後で提供する看板の刺し盛り。毎日漁港からダイレクトで届く旬の天然鮮魚づくしで、カイワレ菜や海藻、レモンをあしらった盛り付けは、少し前菜で修業した長岡氏の技が光る。

**カンナンファーム自然卵 厚焼き玉子(ブレン) 880円**

健康的な飼育方法で知られるカンナンファームの優しい味わいの自然卵を4個使用。他に、アオサやチーズ、シソシラス味がある。注文率の高い人気商品。



で提供する宴会コースを利用する地元グループ客が多くなる。「既製品を使わず、一品一品をいねいに、ひと手間かけて真面目につくることを大切にしています」と長岡氏が説明する。フードメニューは、本日の魚・串焼き・旬菜・珍珠・揚げ物など、実に幅広く80品を超える。平均原価率は42%で、原価を度外視した産直鮮魚を扱う目玉商品と、串焼きのように仕込みに時間をかけ低原価のメニューをバランスよく構成する。アルコールは日本酒を充実させるが、生ビールは板橋区で唯一取り扱う「白穂乃香」を、焼酎も16銘柄揃えるなど、フード同様、八方美人的なラインナップだ。会社名の「AIYO(アイヨ)」と、元気のいい返事が響く店内。開店と同時に来店してラストまで寛いで飲食する常連客も多く、居心地のよさを物語っている。

**メニュー(抜粋)**

本日の魚	
タコ足刺し、ぶり刺し、さわら刺し、ヤイトガツオ刺しなど(すべて天然)	780円
ちびろく盛り	980円
さぶろく盛り	1980円
自家製ポテサラ	480円
旨い! つくねハンバーグ	680円
白子ポン酢	680円
わかさぎ唐揚げ	580円
串焼き(持ち帰りOK)	
串焼き盛合せ	たっぷり7串 1280円
	おまかせ5串 880円
	おすすめ3串 580円
串焼き単品	230円
(手作りつくね、レバー、ねぎま など)	
串焼き単品	180円
(はらみ、かわ、砂肝、せせり など)	
串揚げ(持ち帰りOK)	
串揚げ盛合せ(5串)	680円
串揚げ単品	150円均一
(豚肉、うずら玉子、紅しょうが、玉ねぎ、もち、チーズ、揚げタコ焼き、さつまいも、プチとまと、ふるふき大根、バナナ)	
厚焼き玉子(カンナンファーム自然卵使用)	
厚焼き玉子	880円
(選べる6味/ブレン、あおさ、チーズ、トマト、しそしらす、お好み焼き風)	
旬菜	
温泉卵付きごころ	
ベーコンシーザーサラダ	680円
いろいろ野菜のアヒージョ	580円
丸ごとトマトのチーズ焼き	480円
塩だれトマト	380円
胡瓜のタタキ	380円
珍珠	
スタッフ気まぐれ 4種の酒の有盛り合せ	680円
ごちやませぬめろう	580円
エイヒシ	480円
ぼたるいかに墨造り	480円
一品料理	
地産鶏レバーパテ	580円
しらす鬼おろし	380円
鶏皮ポン酢	380円
チーズせんべい	480円
手羽先焼き 2ピース480円(追加1ピース230円)	
揚げもの	
名物 鶏唐揚げ(骨あり、骨なし) 1本各780円	
手羽先甘辛揚げ 480円(追加1ピース230円)	
旨い! つくねの唐揚げ	480円
ガーリックポテトフライ	580円
揚げたて! さつま揚げ	580円
てづくり豆腐	
てづくり厚揚げ豆腐	480円
揚げ出し豆腐	480円
激辛! 麻婆豆腐	680円
豆腐サラダ	680円
鉄板	
無敵のトンテキ	880円
BNCチヂミ	680円
地産鶏つけて揚げ	880円
熱々石焼	
ウマ辛! ジャージャーもやし	580円
タコ焼き揚げ出し	580円
海鮮あんかけ焼きそば	680円
×の飯	
鶏ばいたん雑炊	580円
濃厚魚介つけ麺	580円
炭焼親子丼	680円
しらす飯	680円
たまごかけご飯	580円
備長炭焼きおにぎり	380円
ナポリタン	680円
海鮮あんかけ焼きそば	680円
デザート	
濃厚プリン	380円
カタナラ	380円