

★ 乾杯をもっとおいしく。
SAPPORO

● お店をどんどん強くする。

rise

2011 Autumn

サッポロライス 2011年秋号

継承力
(株)玉寿司 代表取締役社長

中野聖陽平さん

話題のお店拜見 WEST

もちもち 広島県東広島市

話題のお店拜見 EAST

ポン デュ ガール 東京都中央区

小規模店必勝法

もつ焼き煮込 **三六** 赤坂店 東京都港区

COMIC 神中くんが行く

防災意識を高めよう!

おいしさも、安心も、サッポロビールは
すべて責任品質

小規模店 必勝法

狭い店舗というハンデを逆手に取り、お客様との近さを活かして繁盛店に育っている飲食店も多い。その秘訣を探った。

10坪の繁盛店

もつ焼き煮込み 三六 赤坂店 東京都港区

雰囲気、接客、料理の三位一体で、熱烈なファンを獲得

東京メトロ赤坂駅から徒歩2分の繁華街に立地する、もつ焼きに特化した立ち飲み店。夕方5時半頃から賑わい始め、最初のピークが7時。それ以降、夜中まで客足は絶えることがない繁盛ぶりだ。

ガラス扉は全て左右に収納でき、気温が高い季節は入口を開放。店内の狭さを解消し、お客様が気軽に入れるための工夫だ。



必勝法1

フレンドリーな接客に注力。

お客様に一步近づき接客を心がけている。中でも、大塚出身の三木香名子さんは、下町風の気さくな接客で、「看板娘」としてファンが多い。

必勝法2

居心地のいい空間作り。

カウンターや壁、床などに古材を使い、温もりのある空間を演出。バッグ掛けのフックや、ハンガーも多く設置するなど、随所に細意を絞った造作を施す。

必勝法3

店舗オペレーションを軽減。

串打ちや、煮込み料理、サラダなどは近くのセントラルキッチンで仕上げ、店内作業を軽減。その分、接客サービスに力を入れる。

必勝法4

差別性の高い新鮮な食材。

提携している群馬の生産者から、毎日、上州豚の朝締めもつが入荷。何より「鮮度が命」と、その日に仕入れた食材は、その日に使い切ることを基本にしている。



人気の、もつ5本盛950円。左から、マルチョウ、はらみ、れは、てっぼう、しろ。フードメニューは34品と並び、もつ焼きは16品。



主なメニュー	
・れは	140円
・たん	150円
・上州豚バラ	310円
・自家製豚つくね	330円
・白もつパンパンジー	500円
・焼きおにぎり	300円

上から、ざく切りキャベツ320円、どて煮込み500円、がっつお刺550円。がっつおは、凍結したお湯で1時間以上ポイルしている。エビス刺生は590円。

SHOP DATA



もつ焼き煮込み 三六 赤坂店
東京都港区赤坂3-12-1
☎ 03-3584-8833
・店舗規模/10坪 接客人員 約28名
・営業時間/16時~25時
(金曜日は~翌4時、土・祝日は~23時)
・定休日/日曜日
・客単価/2700円
・一日平均来店客数/80名

忙しい中でも必ず出口まで見送っている。
食材にもこだわる。「もつ焼き」でナンバーワンを取るには、鮮度が命。「古村さん」と、群馬の生産者から上州豚の朝締めもつを毎日仕入れる。これを、備長炭で香ばしく焼き上げて提供する。
このような雰囲気、接客、料理の三位一体で熱烈な常連客を獲得。週6日通うという超ヘビユーザーが呼びかけて、勝手にお店を応援する赤坂三六会を結成するなど、ますますヒートアップしている。

港区と中央区に7店の飲食店を経営する櫻井、ジャパン。同社の2号店として08年にオープンしたのが、このお店。家賃の高い場所、客単価の低い立ち飲みで利益を上げるためには、集客力と回転率が決め手となる。
それに加え、「狭いながらも居心地のいい空間を追求しました。また、お客様に近くて、フレンドリーな接客。そして、何より差別化できる商品があること」と、取締役営業統括部長の吉村憲一郎さんは強調する。
お客様との距離を縮めるためのハードが、客席を見渡せるコの字型の厨房。会話を交わしながら、お客様のニーズを敏感にキャッチ。また、温もりと質感を出すため、カウンターや壁回りに古材を使う。角地の利点を活かして入口を2箇所設け、ガラス扉は左右に収納できるようにして、開放感を演出している。
距離を縮めるソフト面が、フレンドリーな接客だ。スタッフは常連客の名前を覚え、「〇〇さん、どーも」と下町風に出迎える。お客様が帰る際には、どんなに