

繁盛店を作る雑誌

近代食堂

2015
No.554

4

特集

★バルのような中華★日本酒×熟成肉の店★和食でフオアグラetc.
いま新発想の**ボーダーレス**に勝機!
有力なヒント満載の集客事例 **解剖**

大好評企画

繁盛の「書」

(株)ゼットン 代表取締役社長
稲本健一氏

ヒット商法最前線

◎いま躍進する!大注目の「板前バル」

◎家飲み価格で旨い!ド満席の大衆酒場etc.

特集

居酒屋、バル、焼肉店、和食店etc.の新工夫が続々。

最新人気の 肉料理・焼肉・ステーキ

激売れの商品開発テクニック大公開

Jill



調理法に技アリ!牛・羊・鴨etc.
大繁盛ビストロの名物**コンフィ**
東京・五反田「大衆ビストロ 煮ヅル」

いまヒットするヒントがある! 大注目★繁盛店



板前がカウンターにいるバル

ハル風の洒落た店内で、板前たちがカウンター越しに料理を仕上げていく。この新しいスタイルで大ヒット中



01 東京・銀座

板前バル 銀座店

2012年7月にオープンした銀座店を皮切りに、現在FC含め6店舗を展開する「板前バル」。“板前”を前面に打ち出し、カジュアルな空間で本格和食をリーズナブルに提供。直営の銀座店では坪月商37万円強を叩き出す。

刺身の盛り合わせ 箱盛り
1段盛り 1890円(税込)
2段盛り 3078円(税込)

刺身盛り合わせは、注文率ほぼ100%のキラーコンテンツ。原価をかけたお値打ち感に加え、透明な重箱に盛り、ドライアイスで煙を演出するプレゼンテーションでも話題だ。

27坪・月商1000万円の大繁盛。 「板前」を軸にした新・和食バル

1板前の技でやわらかく仕上げた蒸しアワビを、1個540円というインパクトのある価格で提供。ソースは田楽味噌にアワビの肝やウニを加えた濃厚な味わい。2合鴨の炭火焼きの付け合わせのソースには醤油麹を使用し、新しい和食のスタイルを提案。肉はしっかりとやわらかく、レアに焼き上げている。



アワビを1個丸ごと!

1蒸し鮑 特製カニ肝ソース 1個540円(税込)

本格和食を“バル価格”で

和食の職人が生み出す上質な和食を、客単価3800円とリーズナブルな値段で楽しませる。板前ならではの技術を存分に生かし、手間を惜まず端材なども上手く活用することで原価を調整。原価率は平均35%に抑えている。盛り付けや演出にもこだわり、メニュー開発ではお客が「写真を撮りたくなる」ようなインパクトも重視する。

お酒に合う
醤油麹
ソース



2合鴨のレア炭火焼き
醤油麹添え 1026円(税込)

和の技が
光る
盛り合わせ



3本日の焼物八寸 1280円(税込)

3仕入れ状況により日替わりで内容が異なる焼物八寸。取材時は、ワカサギのあられ揚げ、姫さざえの旨煮、手毬寿司、背黒鯨の梅煮、プリの木の芽味噌焼き、マスカルポーネの奈良漬、菜の花のお浸し。細部にまで職人の技が光る。4バルの定番メニューを同店流に。和の隠し味を加えたパテはレバー特有の臭みがなく、クセのない味わいで女性に人気。

ウニで
ご馳走感
アップ



4白レバー雲丹パテ
焼アロレット添え 702円(税込)

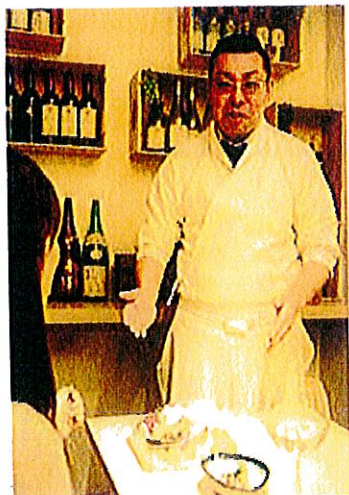
「大」手のチェーン店や外食企業は職人の技術に頼らない、食材を売りにした業態を作りがちです。しかし、私は自分が元調理人だったこともあり、会社を立ち上げる際には料理人を前面に打ち出した店を作ろうと思いました」と語るのは、(株)CANVASの代表取締役・本間保憲氏。そうした思いから立ち上げた業態「板前バル」は、その名の通り「板前+バル」という画期的なスタイルで一躍話題に。20代後半から40代のオフィスワーカーを主要客層に、1号店の銀座店では27坪・56席で月商1000万円を稼ぎ出す。

同店の魅力は、本格的な和食をリーズナブルな「バル価格」で楽しめるだけでなく、「板前」を前面に打ち出したブランディングを行なっている点にある。板前は、調理をするだけでなく出来る限り自身で料理を運び、食材や調理法などについてお客に説明。料理の付加価値を高めると同時に、お客に安心感とワンランク上の特別感を与えている。

盛り付けや演出に工夫を凝らした料理も評判だ。例えば「刺身の盛り合わせ箱盛り」は、原価をかけた採算度外視の目玉商品。重箱をイメージした透明の箱に刺身を盛り、ドライアイスで煙を演出する。客のほ

料理人自ら プレゼンテーション

ホールスタッフだけでなく、板前も積極的に料理を選び、説明を行なう。話すのが得意ではない板前も少なくないが、「大事なものは話術ではなく、板前がお客様の反応を直に感じることに」(本間氏)。板前のモチベーション向上にもつながっている。



東京メトロ銀座駅から徒歩5分ほどの路面立地。インパクトのある懸垂幕と板前を模ったイラストのロゴが目玉を引く。



アルコールは料理との相性を考慮し、白ワインと日本酒に重点を置く。日本酒は代表の本間氏の故郷である山形県酒田市の蔵元と提携し、「初孫」を中心にラインアップ。日本酒もワイングラスで提供する。

板前が趣向を凝らす 名物「お通し」

手間暇かけて見栄えもいい、名物のお通しは毎日各店舗のものをSNS「Instagram」にアップ。店のブランディングに役立っている。



〈取材時のお通し〉
サザエの旨煮、トマト豆腐など。

ヒットのヒント

・気軽なバルだからこそ、「板前」の存在が大きな価値を生むことに着目
・板前の技+現代的な食材づかいや見せ方。その融合が大きな魅力に！



左から板長の岩川和仁氏、代表の本間保憲氏、執行役員・総料理長の高木雄一氏。高木氏は料亭やホテルなどで修業し、現在は同社の全店舗を統括する。

「食事の前の期待感を高める」ことと「思わず写真を撮ってSNSに投稿したくなる料理」を提供し、客にSNSで拡散してもらおうという狙いがある。

また同社では「プロ育成塾」と称して、板前にマーケティングとマネージャーメントをOJTで学ばせる仕組みを構築。今後は、養成した板前の人材もパッケージにしたFCビジネスの展開にも力を入れる予定だ。

「お通しに工夫を凝らすのは、お客から「これ、いくらするの？」とよく驚かれるという300円のお通しも名物のひとつ。取材当日のお通しは、海老の旨煮、サザエの旨煮、筍の旨煮、トマト豆腐などを盛り合わせた一皿。料亭顔負けのこのお通しを300円で提供できるのは、加工品を使わず店一から調理し、端材も上手く活用する職人の技があったからこそ。お通しに工夫を凝らすのは、

「食事の前の期待感を高める」ことと「思わず写真を撮ってSNSに投稿したくなる料理」を提供し、客にSNSで拡散してもらおうという狙いがある。

- 住所／東京都中央区銀座3-9-18
東銀座ビル1F
- 経営／(株)CANVAS
- 規模／27坪・56席
- 客単価／3800円