

繁盛店を作る雑誌

近代食堂

2016
No.563

1

特集

2016年、

外食動向の読み方

メニュー・売り方の狙い目

出店・立地戦略の着目点

中小店に必要な“心構え”

繁盛の扉を開ける!

特集

「家飲み」や「チェーン店のちよい飲み」が脅威になる中で…。

これからの時代に勝つ!

繁盛店に
聞く

居酒屋・バルの〈魅力づくり〉

華やかな「8色小籠包」!
中華&洋風の新しい味わい
東京・銀座「パラダイス ダイナシティ」銀座店



特別企画

バル・居酒屋の「分煙」集客術

大注目の
成功企業
(株)CANVAS

躍進中の「板前バル」を展開。
エリア分煙の銀座店が
27坪・月商1000万円超え!

2012年7月に東京・銀座に1号店をオープンした「板前バル」。店名にも掲げる「板前」が作る本格料理を、気軽に楽しませる「和バル」として人気を博し、現在、直営とライセンスを合わせて8店舗を展開するまでに成長している。この「板前バル」を展開するのが(株)CANVAS。同社の本間保憲社長が積極的に取り組むのが「分煙」だ。エリア分煙を行なっている「板前バル銀座店」は、27坪で月商1000万円を超える繁盛店になっている。「分煙が集客力になる」と語る本間社長のインタビューを通して、バル・居酒屋の「分煙」集客術を見ていきたい。



Top Interview

分煙にする理由。
それはズバリ、
「集客力」!

■アルコールが主体のバル・居酒屋は、たばこを吸うお客の比率が高いと言われ、実際、「全席喫煙可」の店が多いかと思えます。そうした中で本間社長は、主力業態の「板前バル」などで積極的に「分煙」に取り組んでいます。まず、その理由を聞かせてください。

分煙にする理由を一言でいえば、「分煙によつて集客力が高まる」からに他なりません。バルや居酒屋などアルコールを売る店では、お酒を飲みながらたばこを楽しみたいというお客が多い。まず、このニーズを無視するわけにはいきません。仮に全席禁煙にしたら、集客へのマイナスの影響は大きいでしょう。

一方で最近では、お酒を楽しむ店でも禁煙席を求めるニーズが以前より大きくなっています。これも無視できないニーズです。

ならば、どうするか。たばこを吸うお客にも、吸わないお客にも利用してもらいやすいエリア分煙が、最も理想的な形だと考えました。私の中では必然的な答えでしたね。

もちろん立地や店のタイプによっては、分煙よりも全席喫煙可の方が集客しやすい場合もあるでしょう。店舗の規模や条件によっては、物理的にエリア分煙が難しい店もある。

(株) CANVAS (キャンヴァス)
代表取締役・本間保憲氏

1970年、山形・酒田市生まれ。18歳より地元のフレンチレストランで料理人として従事。その後上京し、大手チェーン居酒屋企業にアルバイトで入社した後、社員に。20年間勤め、最終的に250店舗を統括する事業部長として活躍した。その後、(株)HYシステムに移り、2011年、東京・六本木の『阿波尾鶏』で独立。現在は、直営店運営やライセンス事業展開の他、外食企業11社のコンサルティング、新規出店のプロデュースなども行っている。



実際、私どもが展開するバル・居酒屋も、エリア分煙と全席喫煙可の店があります。それでも今後出店するバル・居酒屋は、エリア分煙を中心に喫煙環境を考えたいと思っています。『板前バル』の銀座店や新宿店のエリア分煙が好評で、これらの店舗は売上も好調なことから、「分煙が集客力になる」という手ごたえを十分に感じているからです。私はコンサルティングしている他社の飲食店やライセンス店舗にもエリア分煙を勧めています。最近、広島にオープンしたライセンス店舗の居酒屋もエリア分煙を採用しました。地方都市の居酒屋でも、分煙のニーズは高まっていると感じています。

分煙で予約客へのサービスを向上

■バル・居酒屋ならではの「分煙」の優位性は、どんなところにありますか。

カフェなどに比べると、バル・居酒屋は予約をして店を利用するお客様が多くいらっしゃると思います。『板前バル』も席の多くが予約で埋まります。そうした中で、予約を受ける際に、喫煙席と禁煙席のどちらが希望かをお聞きするようにしています。これは予約をされるお客様にとって非常に好感度の高いサービスで、差別化につながる大きな優位性です。仮に全席禁煙の店であれば、禁煙席が用意されているのは当たり前ですが、「分煙の店の禁煙席」は少しニュアンスが違います。喫煙席と禁煙席がある中で、「お客様のために禁煙席を用意しました」という店側の配慮が伝わりやすいのです。つまりエリア分煙は、配慮のあるサービスとしてお客様の印象に残りやすい。印象に残るといことはリピートにもつながっているということ、その点でも集客効果は大きいと感じています。

Top Interview

調理場の排気を生かした分煙でほぼクレーム無し

■エリア分煙を採用する上で、特に意識したことは何ですか。

分煙対策は一般的に、たばこを吸わない人

の目線で考えることが多いと思いますが、私の場合は逆。私自身が喫煙者で、飲食店を利用する際も、できれば食事とお酒、たばこを一緒に楽しみたい。店内を全席禁煙にして外に灰皿を置いてあるお店もありますが、たばこを吸う度に席を立つとなると、どうしても話が途切れたりします。別に喫煙所を設ける形ではなく、客席を喫煙席と禁煙席に分けるエリア分煙にしたいという考えが基本になりました。

また、『板前バル』の魅力は何といっても調理のライブ感です。オープンキッチン調理場で、板前たちがキビキビと手際よく料理を作っていく様子を目でも楽しんでもらう店です。さらに、肩肘張らずに気軽に利用してもらおうバルという業態は、店とお客の一体感が生み出す活気も魅力。そうしたライブ感や活気を大事にしたいと考えました。

そのため、喫煙席と禁煙席の間に、空間を完全に遮断してしまうような仕切りは設けていません。できるだけ、どの席からでも調理場が見えるようにし、オープンな空間が生み出す活気を魅力にしています。

そうした中で、エリア分煙を行なう際に留意したのが店内の空気の流れです。『板前バル』の銀座店も新宿店も、調理場の排気が強く、店内の空気はそこに向かって流れます。そこで、調理場に近い側の客席を喫煙席にし、遠い側のテーブル席を禁煙席にしました。そうすることで、大掛かりな仕切りが無くても喫煙席から禁煙席にたばこの煙が流れにく

く、実際、お客様からのクレームもほとんどありません。

臨機応変な客席案内も好印象

■喫煙席と禁煙席、どちらかだけが先に埋まってしまい、客席の案内が難しくなるということはありませんか。

まったくないわけではありませんが、現場のスタッフが上手く対応してくれています。例えば、喫煙席だけが埋まっている場合、喫煙席を希望するお客様には、「禁煙席なら空いておりますので先にそちらでご利用いただき、喫煙席が空き次第、ご案内させていただきます」という風に臨機応変に対応してくれています。念のため、店頭にも灰皿を置いてあるので、禁煙席に座ったお客様がまたたくばこを吸うことができないわけではなく、無理なく対応することができています。

Top Interview

各店舗ごとに 集客力の高い 喫煙環境に！

■展開している店舗は、エリア分煙だけでなく時間帯分煙を導入するなど、各店舗ごとに喫煙環境を工夫されていますね。

店のタイプや立地によってニーズが異なるので、店舗ごとに喫煙環境を変えています。居酒屋業態では六本木にある『阿波尾鶏』と『黒薩摩』は全席喫煙可を基本にしています。

比較的、喫煙のニーズが大きいからですが、この2店舗は個室席で禁煙席を希望するお客様にも対応しています。お客様の希望に合致します。お客様の希望に合わせて喫煙席にも禁煙席にもできる個室席があると、分煙ニーズに対応しやすいですね。個室を活用するのも、居酒屋における効果的な分煙手法の一つだと考えています。

また、『阿波尾鶏』はランチタイムをエリア分煙にしています。ランチは周辺の飲食店が全席禁煙にしているケースが少ないので、エリア分煙で喫煙席を用意していることが、たばこを吸うお客様に対するPRポイントになっています。また、虎ノ門にある『板前食堂』は、店の規模が小さいこともあってエリア分煙が難しいのですが、ランチタイムは時間帯分煙にして集客につなげています。

東京都の分煙対策支援の活用も検討

■本当に様々な形で「分煙」に取り組んでいらっしゃるんですね。ところで東京都が分煙対策を支援しているのはご存じでしょうか。条件を満たせば分煙の設備投資に対して最大300万円の補助があり、さらに無料で分煙コンサルタントに相談することもできる注目

(株)CANVASの主な店舗と喫煙環境

- 板前バル 銀座店 エリア分煙
(東京・銀座/27坪・52席)
- 板前バル 新宿店 エリア分煙
(東京・新宿/27坪・60席)
- 板前バル 小伝馬町店... 昼:時間帯分煙/夜:全席喫煙可
(東京・小伝馬町/20坪・35席)
※昼は13時まで全席禁煙:13時以降は全席喫煙可
- 板前バル 品川店 全席禁煙
(東京・品川/19坪・36席) ※出店した施設全体が禁煙のため
- 板前食堂 昼:時間帯分煙/夜:全席喫煙可
(東京・虎ノ門/25坪・30席)
※昼は13時まで全席禁煙:13時以降は全席喫煙可
- 阿波尾鶏 昼:エリア分煙/夜:全席喫煙可
(東京・六本木/75坪・100席) ※夜は個室で禁煙席の希望に対応
- 黒薩摩 全席喫煙可
(東京・六本木/50坪・70席) ※個室で禁煙席の希望に対応
- CAFE LARGO ... 昼:時間帯分煙/夜:エリア分煙
(東京・浜町/20坪・32席)
※昼は13時まで全席禁煙:13時以降は全席喫煙可
- BAR ORIGIN 全席喫煙可
(東京・銀座/15坪・26席)

の制度です。(※次頁の下欄に問い合わせ先掲載)

そうした制度がこの夏からスタートしたと聞きました。非常に注目の制度ですし、個人的には仕切りがなくてもたばこの煙が流れないようにできる「エアカーテン」などの分煙設備にとっても興味があります。専門の分煙コンサルタントに無料で相談できるのも魅力的ですね。今度相談してみたいと思っています。私どもの店は外国人のお客様も多く、その中でも分煙の必要性を強く感じています。和バルや居酒屋は日本ならではの飲食文化ですが、分煙環境を整備していくことで外国人のお客様がより利用しやすくなるのではないのでしょうか。2020年の東京オリンピックに向けても、分煙が集客力を高める有効な手段になると考えています。

(株)CANVASの分煙事例 01

2012年7月にオープンし、2013年2月に隣店舗が空いたことにより増築した。その際、増築したスペースの客席を禁煙席とし、エリア分煙をスタート。増築する際、壁は一部を残してエリアを分ける間仕切りしながら、同時に店内が見通せるように多くの部分をくり抜いた。これによって増築したスペースの禁煙席からも調理場が見えるようにしている。

このように調理のライブ感や店内の活気を大切にしながら、エリア分煙を行なっているのが同店の特徴。調理場の排気が強いいため、調理場側にある喫煙席から禁煙席にはたばこの煙が流れにくい。

住所：東京都銀座中央区銀座3-9-18 東銀座ビル1F
店舗規模：27坪・52席
客単価：3800円
営業時間：17時～翌朝4時（日・祝は15時～23時）



「板前がいる和バル」として評判を獲得。質の高い刺身を華やかな盛り付けでも楽しませる盛り合わせは、注文率ほぼ100%の看板商品。

板前バル 銀座店

調理のライブ感、店内の活気を大切にしながら「分煙」!

カウンター席は時間帯分煙



テーブル席は喫煙席(写真上右)が20席で禁煙席(同左)が24席。カウンター8席は喫煙席のエリアにあるが、午後10時までは禁煙にしている。これは同店のカウンター席の人気の高いため。たばこを吸わないお客もカウンター席に座りたいというケースが多いことから、午後10時までは禁煙にした。一方で、よりアルコール比率が高まる午後10時以降(～翌朝4時まで)は喫煙可にして集客している。



(株)CANVASの分煙事例 02



エリア分煙を行なうランチタイムの喫煙席(写真上)と禁煙席(同下)の一部。100席ある広い空間を生かしたエリア分煙は、「ランチでたばこが吸える店」「禁煙席もたくさんある店」として地域で働くサラリーマンやOLの認知度が高く、集客に威力を発揮している。

阿波尾鶏

個室席で分煙ニーズに対応。ランチのエリア分煙でも集客

徳島県産の地鶏「阿波尾鶏」を使った料理で人気を集めている。100席ある大型店で、4名～12名用までの個室も4部屋用意。夜は全席喫煙可を基本としているが、禁煙席を希望するお客は個室席に案内して対応。喫煙席にも禁煙席にもできる個室を有効に活用して、分煙ニーズに対応している。一方でランチタイムは、エリア分煙を採用。喫煙席が約60席、禁煙席が約40席で、たばこを吸うお客も吸わないお客も、ともに集客することに成功している。

住所：東京都港区六本木7-13-2 アーバンビルB1F
店舗規模：75坪・100席
客単価：4000円
営業時間：昼11時～15時・夜17時～翌朝5時（土・日・祝は11時～24時）

飲食店の分煙対策に
関するお問い合わせ先

東京都産業労働局 観光部 受入環境課 環境整備推進担当
TEL：03-5320-4627

分煙コンサルタントの
高橋に際するお問い合わせ先

日本たばこ産業(株) お客様相談センター
TEL：03-5572-3336