

居酒屋

2018

柴田書店
MOOK

話題の
新店55店を
一挙掲載!

ヒットコンセプト2018

- ・博多串焼き&野菜肉巻き串
- ・「進化系おでん」が来ている!?
- ・先取り情報 次に来るトレンド5

実録「居酒屋開業物語」

検証 新鶏業態12モデル

従業員が幸せになれる会社づくり



SAKE

特集

酒場の新潮流

「飲み屋」から「娯楽場」へ



BEER



SOUR



WINE

ビール、焼酎・サワー、日本酒、ワイン

ドリンク別 進化系居酒屋30店

出数、提供時間、単品原価率

データで分析 繁盛店の“魅せる”フード125品



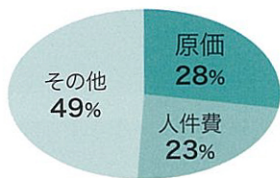
遊び心を採り入れた「蛇口焼酎」

大衆酒場 稲虎2

2017年4月OPEN 宮城・仙台

収益構造

基本データ



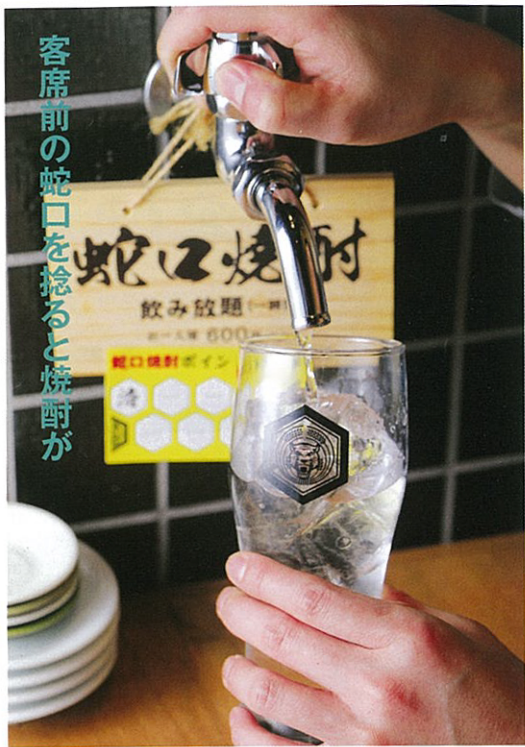
店舗規模：19坪47席

客単価：2300円

アルコール売上比率：48%

月商：960万円

酒場が娯楽場に。 セルフサワーの楽しみ その2



客席前の蛇口を捻ると焼酎が



お客様の約3割が注文する「蛇口焼酎」は、1時間飲み放題で648円。各席に設けられた蛇口を捻れば、好きなだけキンミヤ焼酎を注ぐことができる。パイプや緑茶などの割材は200円～提供。「蛇口焼酎は話題性だけでなく、セルフサービスによって、生産性を向上させることも目的です」と青木氏はいう。

鶏だしおでん
1個100円～

JAPAN Xの焼きとん
1本130円～



フードは人気のおでんや焼鳥をはじめ、お浸しや冷奴といった居酒屋の定番メニューから、蔵王産の銘柄豚JAPAN Xを使った焼きとん(130円～)まで多種多彩。その大半を200円～300円台と手頃な価格で構成している。

宮城県内を中心に、洋食店やバルなど15店を展開する(株)ハミングバード・インターナショナル。2017年4月にオープンした最新店は「大衆酒場 稲虎2」だ。同社代表取締役の青木聡志氏は「財布事情が厳しい世相に合わせ、客単価2300円の店を出して、繁華街である国分町界隈に人を呼び込みたかった」と、開店した動機を語る。

目玉は、お客みずからキンミヤ焼酎を注ぐ「蛇口焼酎」(1時間飲み放題648円)だ。その名の通り、蛇口を捻ると注ぎ口から焼酎が出てく

るというユニークな仕掛けで、焼酎を注いだら、「どぶ漬け」に並べたオリジナル瓶入りの割材を加えて好みの濃さでサワーをつくることができ。お客様の約3割がこの蛇口焼酎を注文するという。

一方、フードは提供スピードと作業効率を重視したラインアップ。居酒屋の定番メニューを中心に87品を揃えており、そのほとんどが500円以内というリーズナブルな価格設定だ。なかでも鶏でだしを取ったおでん(1個100円～)が、看板メニューになっている。



15時の開店時には年配者、17時以降は会社員や学生など、老若男女が訪れる。来店客の男女比率は6対4。



アーケードから1本入った小路の角に建つ。店内の賑わいや明るさに釣られてふらりと立ち寄る人も多い。