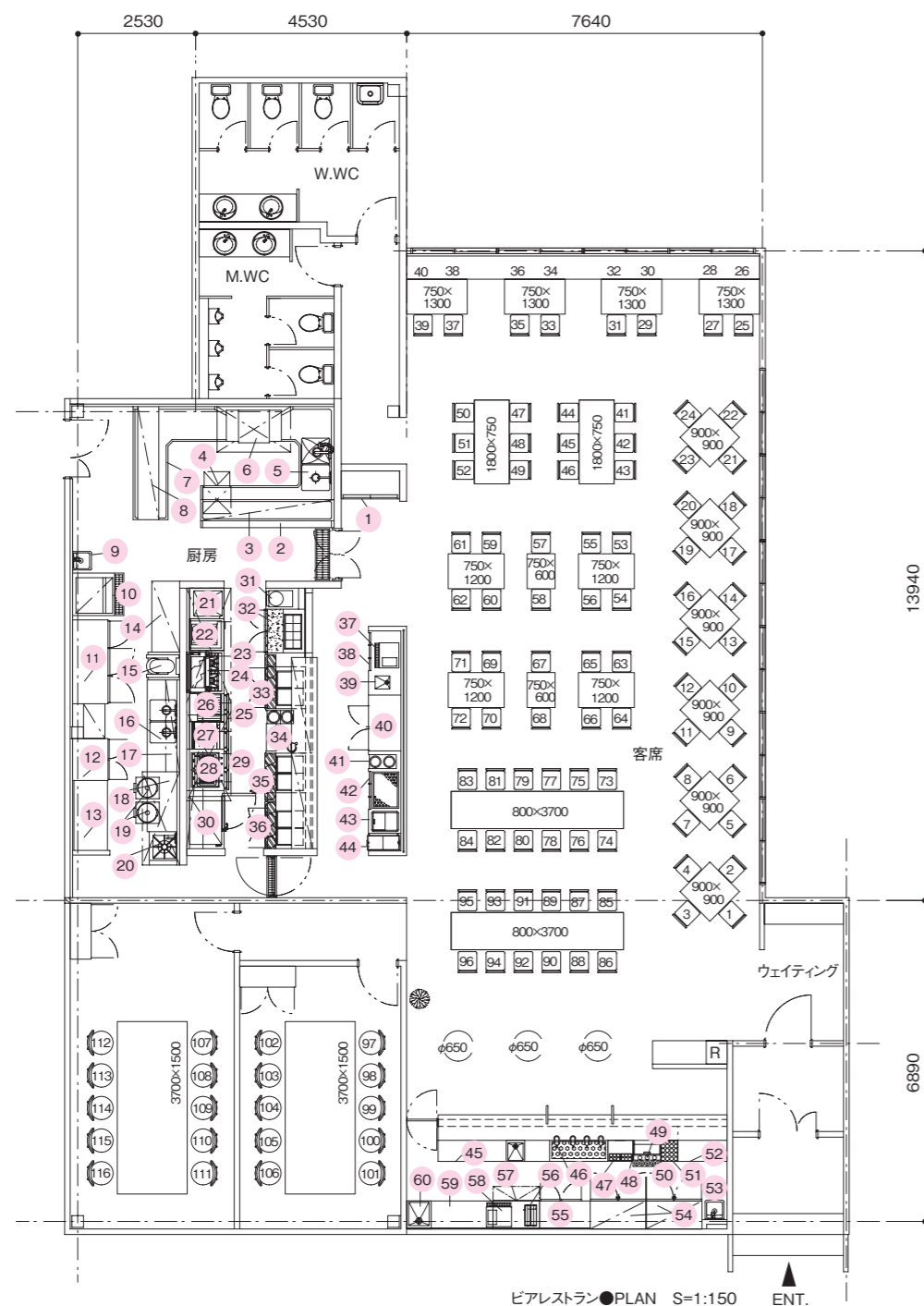


# ブリティッシュパブ風に統一した ビアレストラン

279.6m<sup>2</sup>

116 seats

内装設備工事費7500万円  
月売上予測1500万円

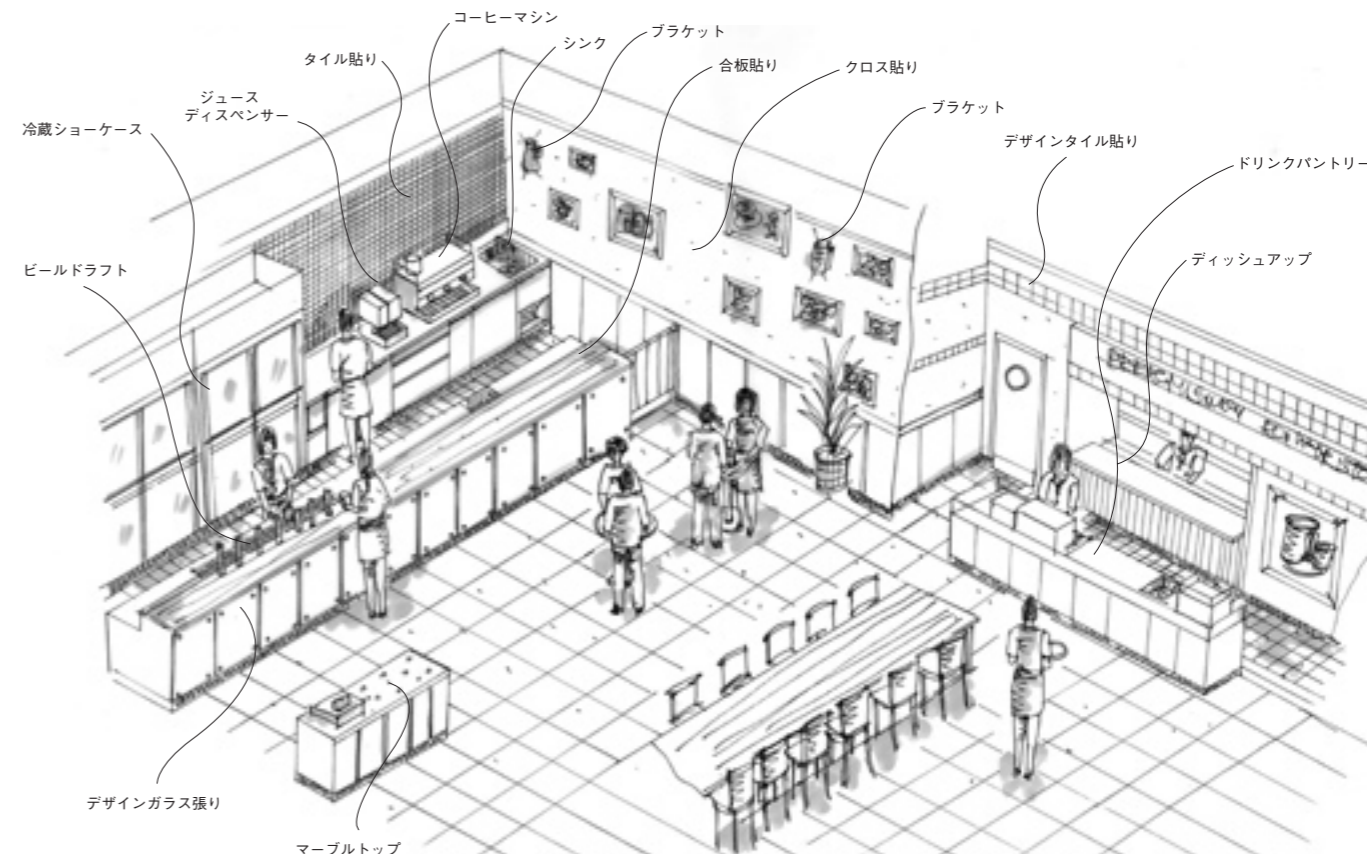


## ■ 企画づくりとコンセプト

ビアレストランという業態は、各ビール会社のアンテナショップの出店戦略やビールを主軸にしたレストランとの複合業態など、これまで数々のスタイルが生み出されてきている。「ビアレストラン」の起源は「ビアホール」と

いう業態が変化してきたものであり、1899年（明治32）8月4日、「恵比寿ビール BEER HALL」として現在の東京・銀座にオープンしたのが日本初のビアホールとされている。日本麦酒（恵比寿ビール）の社長馬越恭平のアイデアで誕生したビアホールは、あくまでもエビスビールを宣伝するためであり、工場

直送の出来立て生ビールを味わってもらい、その良さを知ってもらうことが目的であった。爆発的な流行となった時代には、毎夜、行列をなすビアホール、ビアレストランであったが、時代の変化とともに、最近では地ビールレストランなど様々な業態が街のあちこちに登場してきている。ビール企業が仕掛けた



スケッチ1 “ブリティッシュパブ”をイメージしたインテリアスケッチ。

## 厨房機器リスト

No	品名	台数	No	品名	台数	No	品名	台数
1	冷蔵ショーケース	1	21	シンク	1	41	スープウォーマー	1
2	ソイルドテーブル	1	22	パスタボイラー	1	42	ウォーターサービスユニット	1
3	オーバースェルフ	1	23	ガスレンジ（オープン付）	1	43	アイスピン	1
4	グラスウォッシャー	1	24	サラマダー	1	44	アイスクリームストッカー	1
5	二槽シンク	1	25	冷蔵コールドドロワー	1	45	シンク付ワークテーブル	1
6	ディッシュウォッシャー	1	26	チャコールプロイラー	1	46	ビールドラフト	4
7	クリンテーブル	1	27	グリドル	1	47	グラスラック	1
8	ラックシェルフ	1	28	フライヤー	1	48	ドレインパン	1
9	ハンドシンク	1	29	冷蔵コールドドロワー	1	49	ハンドディスペンサー	1
10	アイスメーカー	1	30	スチームコンベクションオープン	1	50	スピードレール	1
11	冷凍冷蔵庫	1	31	ピザドゥーター	1	51	ボトルクーラー	1
12	冷蔵庫	1	32	トッピングコールドキャビネット	1	52	ワークテーブル	1
13	ワークテーブル	1	33	コールドフードキャビネット	1	53	ハンドシンク	1
14	シェルフ	1	34	ライスサービスキャビネット	1	54	冷蔵ショーケース	2
15	ミキサー	1	35	ホットフードキャビネット	1	55	冷蔵コールドテーブル	1
16	二槽シンク付ワークテーブル	1	36	コールドフードキャビネット	1	56	ジュースディスペンサー	1
17	オーバースェルフ	1	37	コーヒーマシン	1	57	アイスメーカー	1
18	炊飯テーブル	1	38	キャビネットテーブル（グラスラック収納）	1	58	コーヒーマシン	1
19	炊飯器	2	39	シンク	1	59	ワークテーブル	1
20	ローレンジ	1	40	冷蔵コールドテーブル	1	60	シンク	1

アンテナショップ的ビアレストランは減少したが、日常のかつ本当のビールファンが集うビアレストランをはじめ複合店はまだまだ健在である。客層としては、男女問わず幅広い年齢層に支持される業態であり、利用方法もライフスタイルによって様々である。ヤングアダルト世

代はビールに限らず酒類を飲まない人が多いという統計が出ているが、基本的にはビール志向者をターゲットの主軸におくことが大切であろう。立地としては、かつてのビアホールのイメージや雰囲気醸し出せる物件でターゲットとする層が多く回遊する街であれば、特別に

立地が限定されるものではないと言える。客単価としては、1500円、2000円、2800円でビールやつまみを楽しめることが幅広い集客を可能にし、暑い夏にはビール1杯を飲むだけの気軽に立ち寄れる環境づくりが大切であろう。ビアレストランというこれまでのように立派に店を構えるのではなく、立ち飲み席や生