

## 幅広い客層をターゲットにした 地域密着型専門レストラン

142.3m<sup>2</sup>

60 seats

内装設備工事費3600万円  
月売上予測780万円

### ■企画づくりとコンセプト

ステーキ料理の起源を考えると、その代表的な「ビーフステーキ」とは適当な厚さに切った牛肉をフライパンや熱した鉄板の上、あるいは炭火で焼いた肉料理の総称であった。また「ビフテキ」の語源となったのはフランス語の bifteck で、これをもとに日本では長らく「ビフテキ」と呼ばれ、古くは「ビステキ」とも言われた。今日では単にステーキと呼ばれるようになっている。

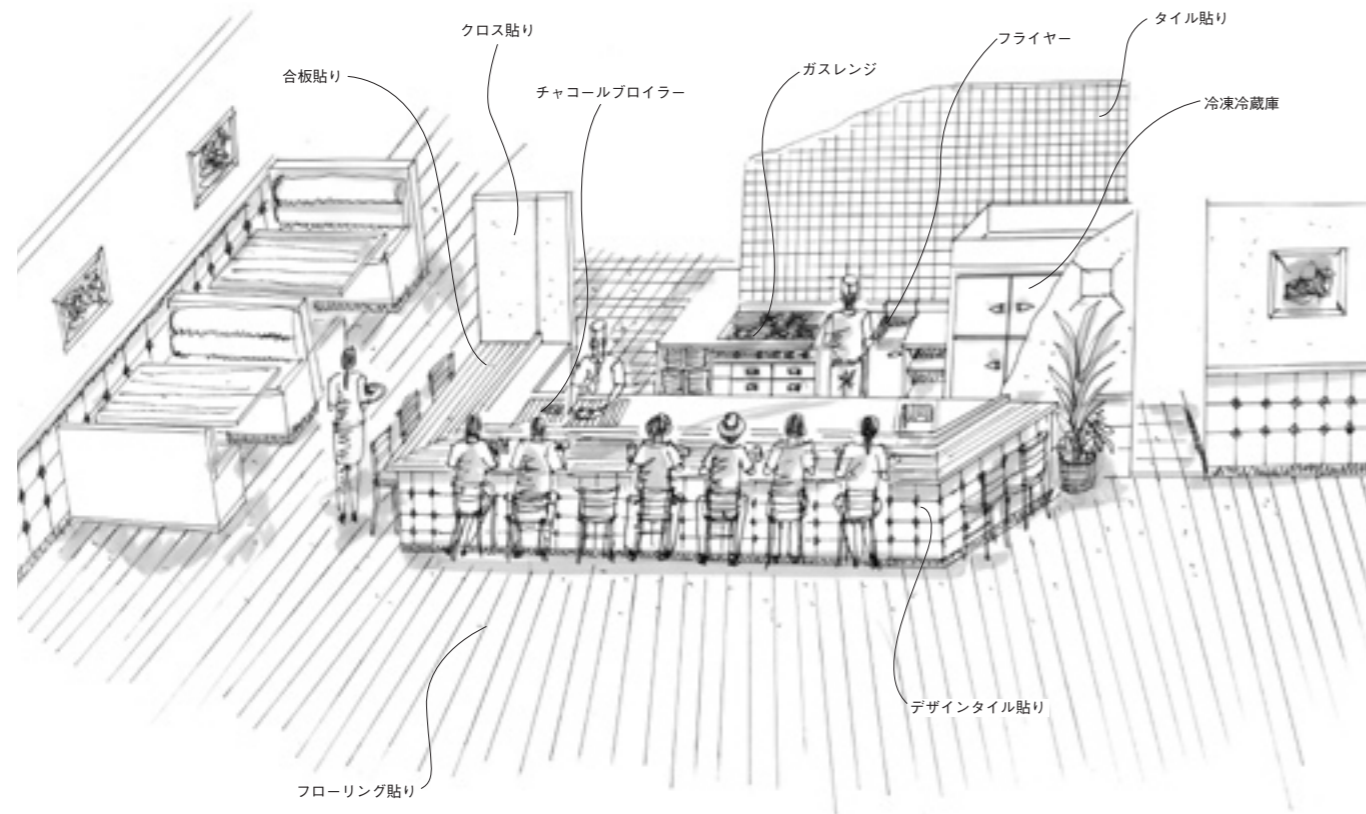
いまや「ステーキレストラン」といってもそのスタイルは様々で、本格的に牛肉料理を軸に提供する店や、牛肉、ハンバーグなどその他肉料理のバリエーションを持ち、比較的

低価格かつ幅広い客層を対象とした店など、種々のスタイルの業態がある。

近年では50坪以下の小さいスペースの専門店が多く、地域に密着した店や幅広い客層をターゲットにしたファミリーユースの店など、大型店から小型店化への傾向があると言える。もちろん肉や食材類へのこだわりが強くなってきているのは、ほかの飲食店と同様である。ここで提案する「ステーキレストラン」のターゲットは、男女問わずヤングアダルト、アダルト、ファミリーまで幅広く気軽利用できるステーキレストランを目指している。価格帯としてもランチセットで約1000円、1500円、2000円など。ディナータイムは、食事とアルコール類を楽しむ客層などを想定

すると、ステーキ類で約1800円から3500円の設定にしておくとも良いだろう。

立地としては、幹線道路に面した郊外型、街の一角、駅周辺などであれば利用しやすく幅広い集客が期待できる。傾向としては郊外型よりも徒歩でアクセスできることが望ましい。ステーキレストランの差別化のひとつとして、グレードの高い肉質のステーキを低価格で提供できるルートを確立する、また肉のグラム数が多く高付加価値であることがあげられる。また肉の脇役でもある野菜サラダ類もオーガニック野菜、減農薬野菜であることなど、食の安全性や健康志向にこだわりを持っていることが、他店との差別化、店独自のオリジナリティーを訴求する武器となる。



スケッチ1 インテリアスケッチ。客の視線がカウンターに隣接したチャコールプロイラーに集まるようにしている。

肉の質や量目など、低価格で満足できる肉が食べたいというニーズは、いつの時代でも変わらない生活者の気持ちである。幅広い客層をターゲットとする場合には、低価格高付加価値のコンセプトを訴求することが大切であろう。

### ■平面計画/ゾーニング計画のポイント

この店は、入り口に向かって右側にセミオープンキッチン、クッキングラインの背後に洗浄エリア、プレパレーションエリア、事務所などを配置し、左側に4人席、キッチンに隣接したカウンター席、奥側壁に沿って4人掛けのベンチ席など種々の客層に適合できるようゾーニングしている。

全体のオペレーションシステムは、キャッシュャースタンドでスタッフが来店客に合わせて客席までアテンドし、注文をオーダーエントリーでキッチンへ伝達するという仕組みである。サラダバーコーナー等は配置していない。

客席内にサラダバーコーナーを配置するには、客席スペースが広いことが条件であり、店全体のスペースに合わせて配置を検討しなければならない。

この店では客の視線を、カウンターに隣接したチャコールプロイラーの焼き場を集まるようにしていることが全体計画のポイントである。ドリンクパントリーは客席に隣接するのではなくキッチン内に配置している。

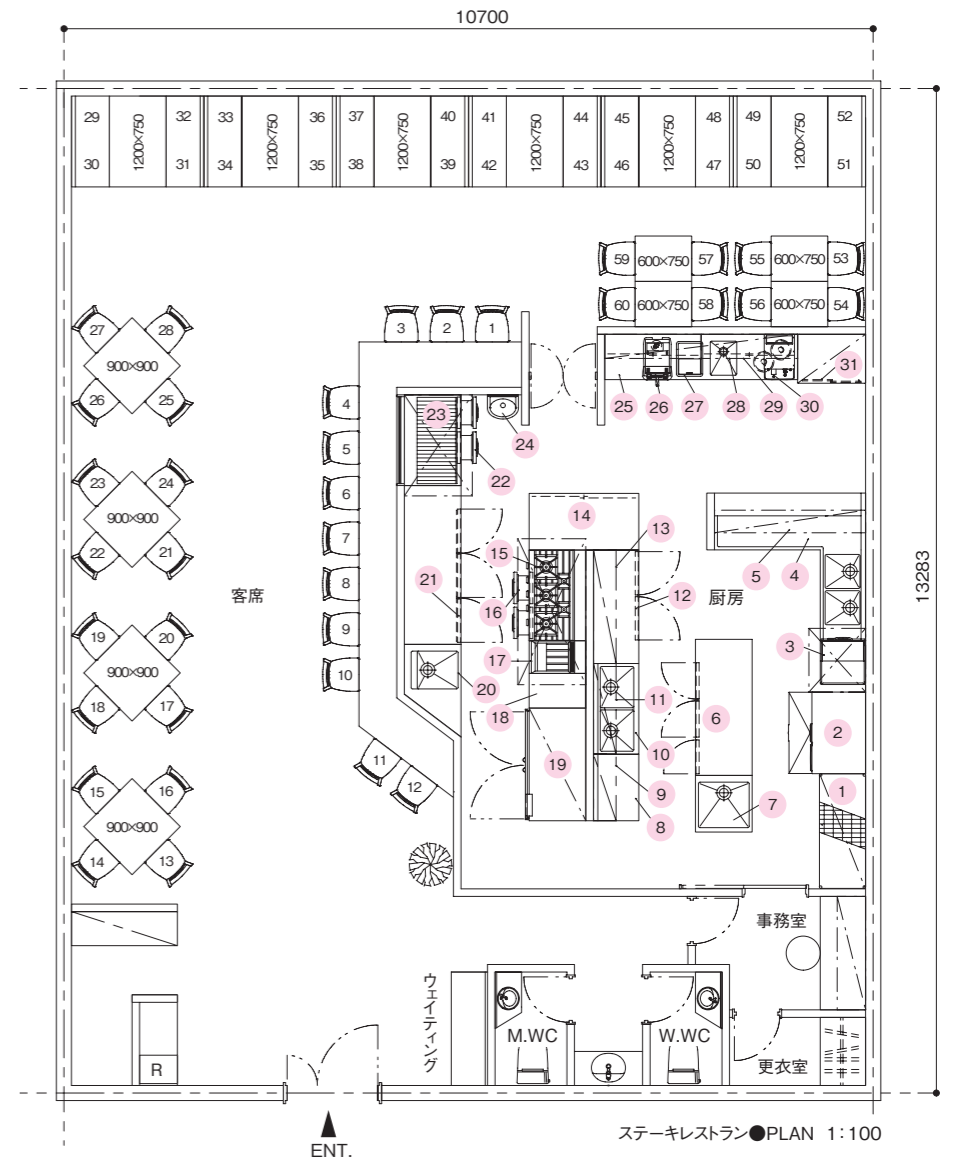
### ■各部施設計画のチェックポイント

#### 【スケッチ1】

ステーキレストランのインテリアをイメージすると、一般的に木基調とレンガブロックの構成が多いが、この店はこれまでの固定されたイメージを払拭するために、木基調とデザインタイルの組み合わせで少しハイタッチの内装イメージ計画にしている。

加えて、カウンター席に隣接した焼き場(チャコールプロイラー)コーナーを演出の主軸にしていることや、客席側から料理への視覚的効果や期待を高めるライブ感を強く強調していることがポイントと言える。

腰壁には白と赤がポイントのデザインタイルを貼り、床材はフローリングタイプの落ち着いた色調にしている。



#### 厨房機器リスト

No	品名	台数		台数
1	シェルフ	1	16	冷蔵コールドドロワー
2	アイスメーカー	1	17	フライヤー
3	ディッシュウォッシャー	1	18	ワークテーブル
4	ソールドテーブル	1	19	冷凍冷蔵庫
5	オーバーシェルフ	1	20	シンク付ワークテーブル
6	冷凍冷蔵コールドテーブル	1	21	冷蔵コールドテーブル
7	シンク	1	22	冷蔵コールドドロワー
8	ワークテーブル	1	23	チャコールプロイラー
9	オーバーシェルフ	1	24	ハンドシンク
10	二槽シンク	1	25	シンク付ワークテーブル
11	オーバーシェルフ	1	26	コーヒーマシン
12	冷蔵コールドテーブル	1	27	アイスビン
13	オーバーシェルフ	1	28	オーバーキャビネット
14	キャビネットテーブル	1	29	シンク付ワークテーブル
15	ガスレンジ	1	30	ビールディスペンサー
			31	冷蔵ショーケース