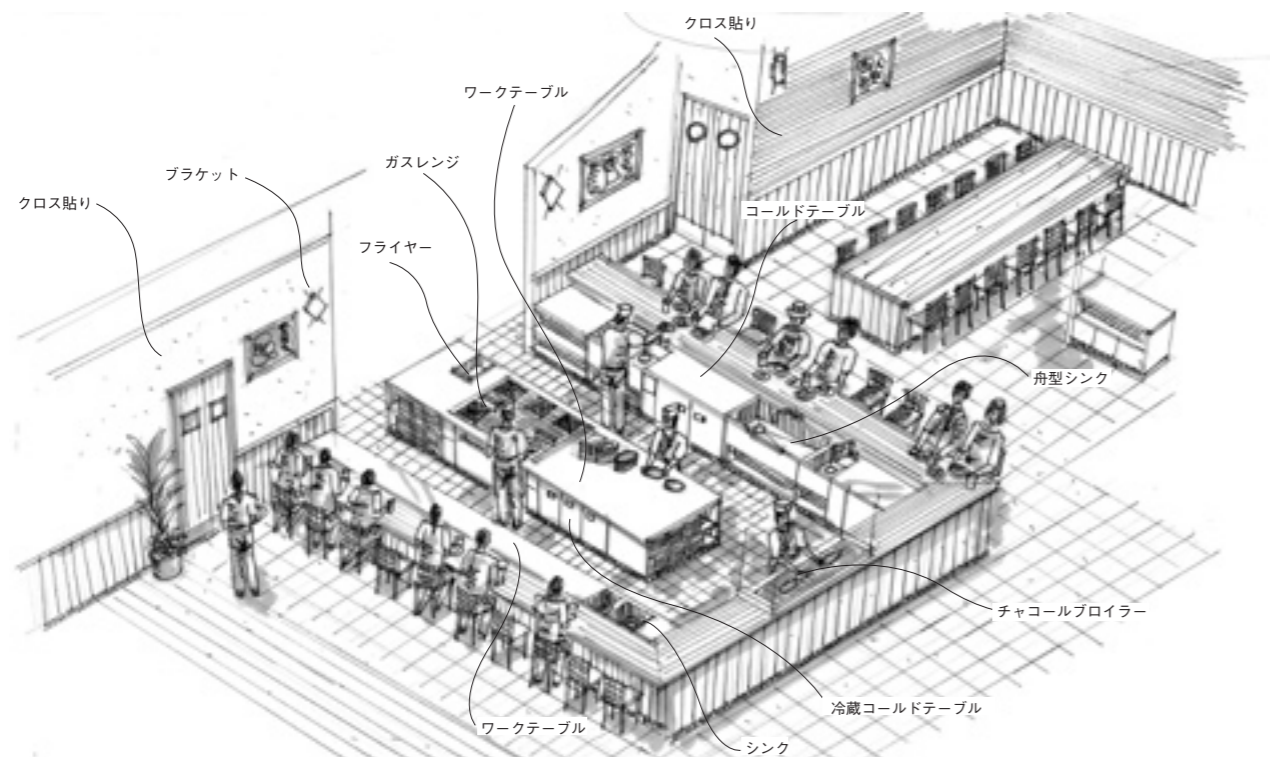


差別化のポイントは  
創作和食割烹料理を低価格で提供

212.5m<sup>2</sup>

96 seats

内装設備工事費6000万円  
月売上予測1300万円



スケッチ1 インテリアスケッチ。オープンキッチンを中心に、賑わいと活気を演出している。

■ 企画づくりとコンセプト

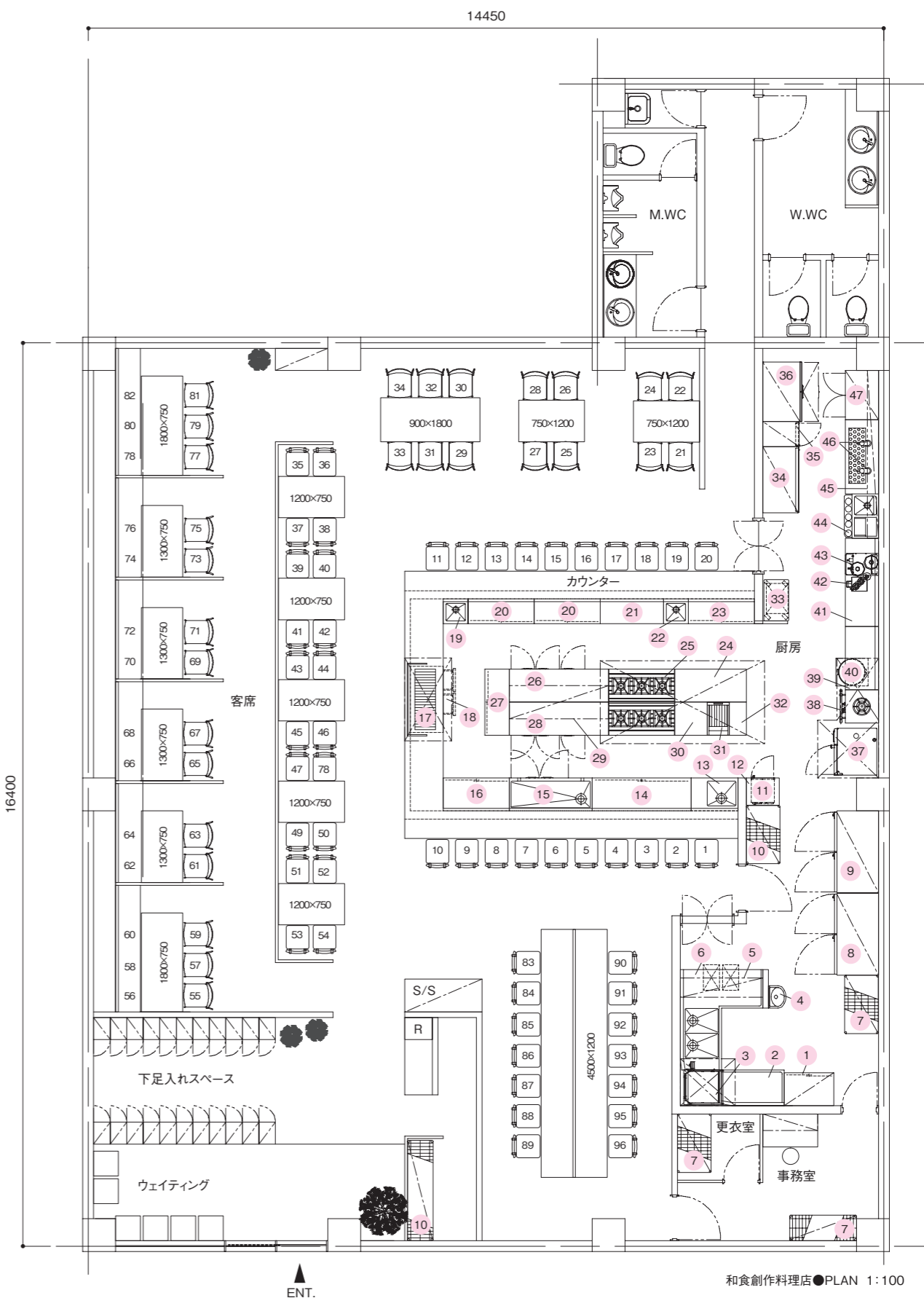
近年の傾向として、居酒屋の 카테고리も専門化、個性化してきている。業態、名称など、店のオリジナリティーを打ち出すイメージにちなんだ店名をつけることが多い。ここに提案する「和食創作料理店」は、和食料理の職人技術を意識した料理やサービスを訴求するものである。

和食創作料理店は、居酒屋の 카테고리に入るものの、主軸になるメニューはあくまでも美味しい和食割烹料理を低価格で提案するというコンセプトで、メニュー構成や提供スタイルをまとめたものであり、一般的な居酒屋と一線を画した人気業態の一つであろう。これまでの居酒屋は、ただ単に冷凍品や冷蔵品のほぼ完成品を焼いたり、揚げたり、煮るなどのメニューに主軸をおき、メニュー数やバリエーションが豊富かつ低価格であることが共通したイメージであった。

この「和食創作料理店」業態は、あくまでも料理のこだわりや美味しさに重点をおき、和食割烹料理を低価格で提供することに他店との差別化のポイントをおいている。客単価としては、約3000円から3500円と一般の居酒屋よりも少し高めに設定しているものの、料理の質や美味しさの付加価値で充

厨房機器リスト

No	品名	台数
1	キャビネット	1
2	クリーンテーブル	1
3	ディッシュウォッシャー	1
4	ハンドシンク	1
5	オーバースェルフ	1
6	ソールドテーブル	1
7	シェルフ	3
8	冷凍庫	1
9	冷蔵庫	1
10	シェルフ	1
11	電子レンジ	1
12	ワークテーブル	1
13	シンク付ワークテーブル	1
14	キャビネットテーブル	1
15	舟型コールドテーブル	1
16	キャビネットテーブル	1
17	チャコールプロイラー	1
18	冷蔵コールドロー	1
19	シンク	1
20	キャビネットテーブル	2
21	ワークテーブル	1
22	シンク	1
23	キャビネットテーブル	1
24	ワークテーブル	1
25	ガスレンジ	1
26	冷蔵コールドテーブル	1
27	キャビネットテーブル	1
28	冷蔵コールドテーブル	1
29	オーバースェルフ	1
30	ワークテーブル	1
31	フライヤー	1
32	ワークテーブル	1
33	カート	1
34	冷蔵ショーケース	1
35	ジョッキクーラー	1
36	アイスメーカー	1
37	スチームコンベクションオープン	1
38	ローレンジ	1
39	ワークテーブル	1
40	炊飯器	1
41	ワークテーブル	1
42	酒潤器	1
43	耐ハイ&ビールディスペンサー	1
44	ドリンクテーブル	1
45	オーバースェルフ	1
46	ビールドラフト	2
47	冷蔵ショーケース	1



和食創作料理店 ● PLAN 1:100