

## 素材の鮮度と高付加価値を訴求する

総投資金額（保証金その他備品除く）：2300万円  
 月売上高：780万円  
 回転率：昼2.5回 夜2回  
 平均客単価：昼1000円 夜2500円  
 店舗面積：89.3m<sup>2</sup>  
 厨房面積（バックヤード含む）：35.0m<sup>2</sup>  
 客席面積（トイレ含む）：54.2m<sup>2</sup>  
 客席数：31席

### 業態特徴とイメージ・コンセプト

この店は「炙り」というキーワードをコンセプトに、魚介類、肉類、野菜に至るまで新鮮でそのままでも食べられる素材を「焼く」という調理をすることによって、より素材の旨味を引き出した料理を提案するものである。一昔前、焼き場で調理した料理を特大の杓文字（無精盆）でサービスするスタイルの炉端焼きという業態が流行ったように、キッチン中央に焼き場を配置し、そのキッチンを取り囲むようにカウンター席を配置している。炉端焼きという業態コンセプトを現代風に再

生したスタイルである。

昼のランチ需要には魚料理と羽釜で炊いたご飯と味噌汁を定食で提供し、なかなか家では魚を焼く手間や時間がない人のために、美味しい魚料理を定食で提供する店としてアピールしている。

夜のメニューは、羽釜で炊いた美味しいご飯とお新香、味噌汁で締めるのもよいだろうし、お茶づけ、焼きおにぎりなどご飯の美味しさを訴求することも一つの魅力になろう。魚を焼くことによって余分な油を落とすことができるほか、素材の旨味を引き出すなど健康的かつ魅力ある調理法である。

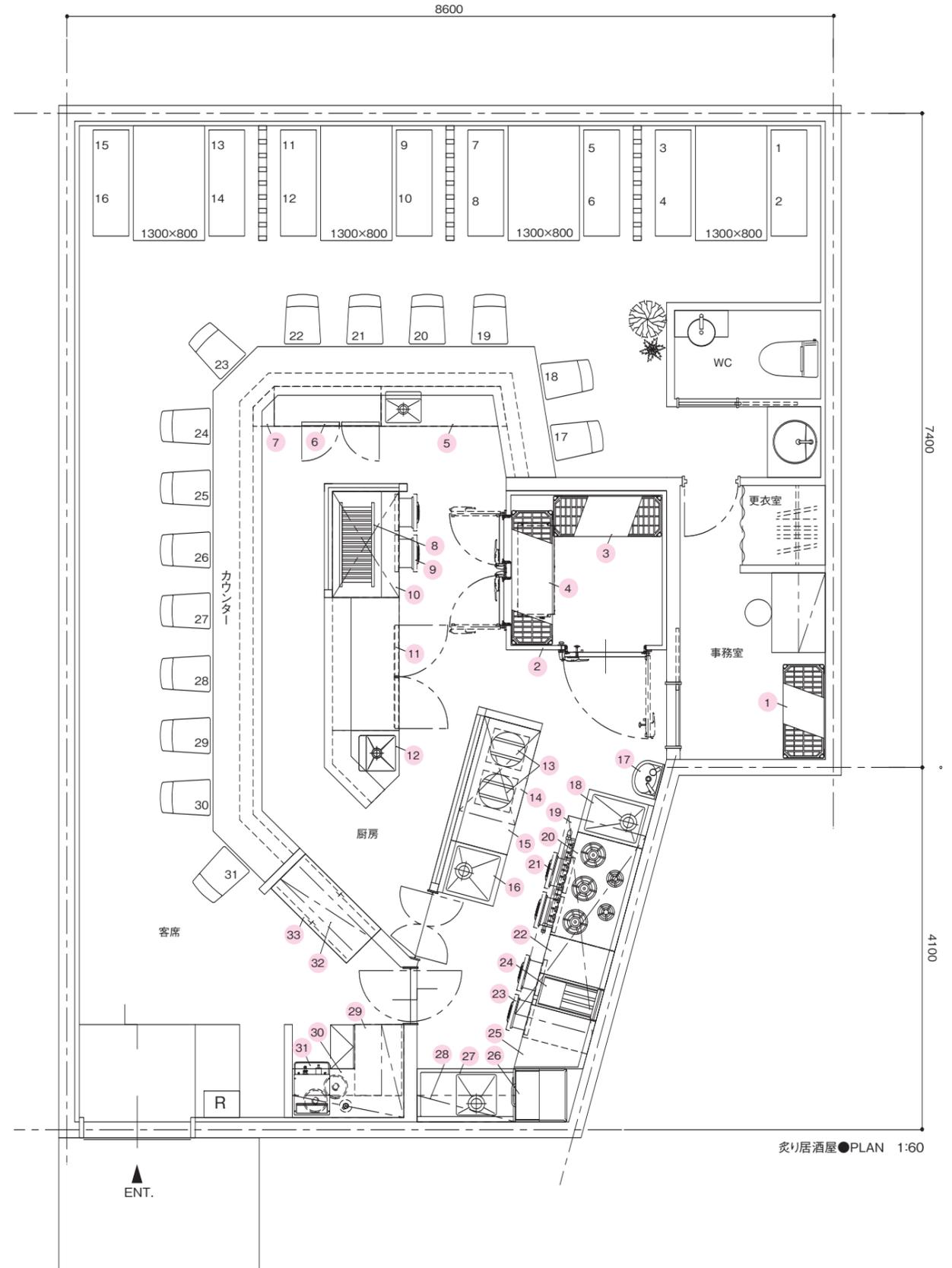
ターゲットとする客層は、主軸に25代の女性客、サラリーマンの20代から40代以上の男性、その他幅広い生活者が利用できるように、低価格高付加価値の料理を提案できる仕組みづくりをしている。

野菜類も全国の産直品を仕入れるなど、季節によって美味しい野菜を生で焼いて提供するという、女性客を意識したメニュー内容にしている。

魚介類は毎日魚市場から仕入れて新鮮な刺身を提供できるなど、とにかく魚を食べたい人のために、食材の種類や調理法に至るまでを重視した店づくりとしている。

厨房設備機器リスト

No	品名	台数	寸法(mm)			配管接続口径(A)			ガス		電気容量(kW)			
			W	D	H	給水	給湯	排水	口径	Kw	単相100V	単相200V	三相200V	
1	シェルフ	1	1061	460	1867									
2	プレハブ冷蔵庫	1	1800	1800	CH2400			40			0.2		1.3	
3	シェルフ	1	1212	460	1867									
4	シェルフ	1	1516	460	1867									
5	ワークテーブル	1	1350	460	850	15	15	40						
6	冷蔵冷凍テーブル	1	1200	450	850			40			0.2			
7	ワークテーブル	1	300	450	850									
8	チャコールグリル	1	1200	550	350					炭仕様				
9	冷蔵ドローコールド	1	1200	750	550			40			0.4			
10	排気フード	1	1200	750	下 1900						0.1			
11	冷蔵冷凍テーブル	1	1500	750	850			40			0.3			
12	一槽シンク	1	700	750	850	15	15	40						
13	炊飯かまど	2	390	405	664				15	10.5x2	0.3x2			
14	排気フード	1	1100	650	下 1900						0.1			
15	ワークテーブル	1	1450	650	850									
16	一槽シンク	1	600	650	850	15x2	15	40						
17	手洗器	1	410	320	760	15		40						
18	一槽シンク	1	500	750	850	15	15	40						
19	排気フード	1	2350	900	下 1900						0.2			
20	ガスレンジ	1	1200	750	300				25	52.4				
21	冷蔵ドローコールド	1	1200	750	550			40			0.4			
22	ワークテーブル	1	450	750	300									
23	冷蔵ドローコールド	1	1200	750	550			40			0.4			
24	卓上フライヤー	1	370	750	300				15	10.5				
25	ワークテーブル	1	750	750	850									
26	食器洗浄機	1	600	600	1380		15	HT40 x2					5.1	
27	洗浄シンク	1	1100	600	850	15x2	15x2	40x2						
28	オーバースェルフ	1	1100	300	1段									
29	製氷機	1	804	525	800	15		40			0.5			
30	ドリンクテーブル	1	1050 1250	550	850									
31	耐ハイ&ビールディスベンサー	1	400	600	700						0.4			
32	オーバースェルフ	1	1200	250	1段									
33	ディッシュアップテーブル	1	1200	550	850									
合計											83.9	3.8	0.0	6.4



炙り居酒屋●PLAN 1:60