スマイルリンクル

女性対象に新業態 美肌作用の食材で

スマイルリンクル（東京・神田、森口康宏社長）は、同社の20周年記念事業として、30代と40代の働く女性をターゲットとした新業態「KARADANA GINZA（カラダナ ギンザ）」をこのほど東京・銀座5丁目の銀座小西ビル地下1階にオープンした。同店舗は3年後の10月にビルの取り壊しが行われるまでの期間限定の営業だ。

オープンの経緯について森口社長は「東京・銀座の一等地に比較的よい条件で出店することができた。立地を活かして働く女性をターゲットにした。契約農家からの新鮮野菜や美肌作用のあるコラーゲン・自家製の糀をメニューに取り入れ、さらに2500円均一で世界中のオーガニックワインを揃えるなど、女性が求める要素を満たした」と意気込みを語る。

野菜については、腐植土で野菜を栽培している花里農園から購入。同農園の野菜は濃厚な味わいがあるため、野菜好きな女性を納得させる食材の一つになっている。

フードメニューはコース料理が主体。女性に訴求しやすいように〈美肌吸収コース〉3800円、〈美肌潤いコース〉3800円、〈身体菜コース〉4800円などの商品名を付け、花里農園の野菜を様々な料理で提供するほか、コラーゲンジェルのスープにトマト、白菜などの具材をベースにした鍋に越後魚沼健康豚をしゃぶしゃぶで提供するコラーゲントマト鍋を組み込んでいる。他にもアンチエイジング作用のある米糀を店舗で仕込み、ドレッシングなどに仕上げて使用している。

アラカルトは〈自家製ピクルス〉450円、〈山芋の醤油糀〉300円、〈鮮魚の糀漬け〉900円、〈仔牛の糀漬けロースト〉1300円など、野菜だけでなく肉や魚料理も味わえる内容。コース料理を含め、メニュー全体で身体の内面から美肌や美容作用のある構成。

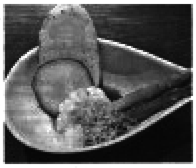
オーガニックワインは仏の〈コート・デュ・ローヌ ルージュ・テール・ド・ミストラル〉やチリの〈スペヌール・ピノノワール リザーヴ・オーク・エイジド〉、伊の〈ザブ・シラー〉、スペインの〈カサ・デ・ラ・エルミータ モナストレル・オーガニック〉など、常時20種類を用意。ワインの入荷状態によって銘柄を入れ替える。

オーガニック以外のワインやカクテル、ソフトドリンクも豊富に取り揃える。ビールは〈アサヒスーパードライ〉600円、〈アサヒスーパードライエクストラゴールド〉750円も。

38坪・40席。FLコスト比率は合計60％。営業時間は17時～24時。無休。平均客単価は約5000円。「近隣は有名老舗店舗が立ち並ぶような銀座の一等地。その中で約5000円の平均客単価では大きな利益が見込めないが、20周年の記念事業、また期間限定ということもあり、ある意味では利益追求ではなく、ここでしかできないことにチャレンジすることに意味がある」と森口社長。東京都中央区銀座5・5・18 地下1階。電話03・3573・7626。

同社はこのほかに、お好み焼き「Re・Re」、美肌コラーゲン豚鍋しゃぶしゃぶ「春夏秋豚」、韓国チゲとサムギョプサル専門店「コギコギ」などを展開している。

コラーゲントマト鍋のベース



コース料理の前菜サラダ

パッション&クリエイト

人気焼肉店とコラボ 新業態は焼肉《牛8》

パッションアンドクリエイト（東京・新宿、豊島雅太社長）はこのほど、東京・錦糸町に初の焼肉業態「牛8（うしはち）」をオープンした。同社は「1500円だけ握りしめて来い」で知られる焼き鳥の時間制食べ飲み放題業態の「焼鳥の鉄人」や80円焼鳥専門店「信長」など、東京を中心に15店舗を展開する。今回の新業態「牛8」で16店舗目の出店となる。末広がりー焼肉を通してお客さんを幸せにしたい、∞（無限）の可能性を秘めて展開していく業態、などの意味を込めて「牛8」とした。

同社は鶏を中心とするノウハウはあるが、牛は初めてのため、東京・駒沢や三宿に人気焼肉店「芝浦」を展開する傍ら精肉の小売「肉の藤枝」も経営するフードマジョリティ（東京・駒沢）の藤枝祐太社長が商品を全てプロデュースして業態を作った。

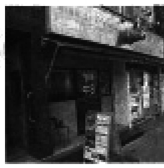
豊島社長は「鉄人」のブラッシュアップ途中に焼肉に興味を持ったという。「『鉄人』に焼肉をプラスしてロードサイドで大型店舗を展開したい。その前に、焼肉の王道の業態をやりたかった。オペレーションには自信はあるが、肉の商品開発力が弱かったので、縁があった藤枝氏に商品開発を依頼した」という。「チェーン店よりちょっと料金を出しただけで高級店の肉が食せる焼肉店」がコンセプト。

使用する肉は、「基本は九州の黒毛和牛でランクはA4の雌（めすこ）としており、一頭買いした牛を各部位に解体し、さらに店舗でのオペレーションを優先し柵で納品、店舗では柵からスライスするだけとした。ゆくゆくはスタッフの肉の技術を高めていきたい」（豊島社長）意向だが、まずはオペレーションを優先した格好だ。

グラム数は「特撰シリーズ」が110g、「上シリーズ」が90～100g、「並シリーズ」が70～80g。「盛り」はプレートが180～200gで3種が盛られる。「特撰」と「上」は基本、塩で食べてもらうが、それ以外はたれ。たれは人気焼肉店「芝浦」と同じものを使用している。

名物メニューは店員が焼く上ロースの極薄切を使用した〈とろ肉3秒炙り〉1290円や、ももとウデの赤身をオーブンで焼き上げる〈豚岩焼き〉150g・1800円、バラとロースのサシの強いところをバーナーで炙り、そこにイクラをかけた〈牛とろいくら丼〉980円などだ。

客単価は4500円を想定。25坪・42席で当面は700万円、ゆくゆくは月商1000万円を目指す。肉の原価は50％を超えているが、ドリンクと一品料理で調整し最終的なフード原価は45％。L（人件費）15％、R（家賃・減価償却）7～8％、販売管理費7～8％で営業利益率は25％を想定するビジネスモデルだ。同社では「3年前後で月商1000万円売上げて250万円利益が残るモデルを作り込む」（豊島社長）としており、直営での多店舗化を視野に入れ、前述したとおり、ロードサイドの新業態に焼肉のノウハウを導入していく意向だ。営業時間は17～24時、不定休。東京都墨田区江東橋2・18・4村山ビル1F。電話03・3846・2529。



《牛8》のファサード

名物の〈とろ肉3秒炙り〉

和酒専門卸 太田商店

冬の常識!?「冷やして飲む」

「シルキースノー」冬季限定冷酒10種

冬季限定 日本酒
シルキースノー
SILKY Snow

東京の和酒専門卸の太田商店は11月1日から来年2月まで、冬季限定商品「冷やしておいしいスッキリタイプの日本酒」シリーズ「シルキー・スノー」を発売する。約10銘柄を予定。容量・価格は銘柄により異なる。

キャッチフレーズ「シルキースノー～冬ひや酒～絹のようになめらかな日本酒」を首掛け（写真）に記載し、全ラベルに雪の結晶をデザイン。「暖房が効き、鍋料理などが提供される冬場の料飲店では、冷やして飲む日本酒を求める声が多い。冬季の季節限定商品〈しぼりたて〉が荒く重厚なのと対照的に、すっきりなめらかな味わいとした。冬らしい『燗酒』と併せて、日本酒の幅広い楽しみ方を提案する」（同社）という。

TOKUCHI

初の業務委託店舗 《根室食堂》5店目

東京都内で北海道・根室産の食材を使った海鮮居酒屋「根室食堂」を4店舗展開しているTOKUCHI（東京・新橋、平山徳治社長）は、5店舗目となる「北海道海鮮問屋 根室食堂」をこのほど東京・八重洲にオープンした。

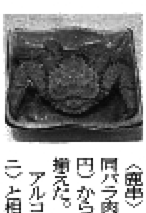
新店舗はTOKUCHI直営ではなく、店舗運営を外部に委託する初の試みの店舗。平山氏がプランティングを行い、運営は物流業者のアークス物流サポート（東京・大森南、白石康博社長）が担当する。アークス物流サポートは、かねてから「根室食堂」で使用する食材の物流を担当してきたが、今後はアークス物流サポートが物流面と店舗運営を担う形で「多店舗化を目指す」（平山社長）方針だ。八重洲店は店舗展開のモデルケースとして検証していき、今後2年間で10店舗程度まで拡大したい考え。

その八重洲店は13・8坪に34席。夜の平均客単価は3500円弱、月商はランチの営業を含めて600万円（損益分岐点は380万円）を想定。FLコストは合せて60％を見込んでいる。初期投資は1000万円で、2年で回収する予定。

主力メニューは北海道根室市でしか水揚げされない〈花咲カニ〉980円、〈根室のほっけの開き〉980円、〈根室のかじかサンギ〉680円、〈根室のあさり酒蒸し〉680円、〈刺身二人盛り〉1500円の他、〈鹿肉ロースト〉780円、〈鹿串〉〈ロース肉1本、同バラ肉1本、各250円〉から各種野菜料理を揃えた。

アルコールは〈花咲カニ〉と相性がいいと位置づける〈白州森香るハイボール〉500円、根室[illegible]入り〈納沙布ハイボール〉380円、北海道産ワインの〈ツヴァイゲルトレーベ（赤）〉グラス500円、〈ケルナー辛口（白）〉同500円などご当地色が濃いものを中心に、日本酒、焼酎、ウイスキーなどを揃えた。ビールは〈プレミアムモルツ〉430円。東京都中央区八重洲1・4・7 石井ビル1階、電話03・3274・0034。

大漁旗などで漁港色を演出する店内



花咲カニ

（フランキー・ホテル）

「大人の遊び場」東京・恵比寿に出現

――東京・恵比寿に大人の遊び場が出現した――

スマート（静岡・富士、深澤勇人社長）がこのほどオープンした「ビストロ・フランキー・ホテル」がそれだ。海外ではホテルがレストランを意味することから、響きの良さからその名称にした。

「勢いのある男性が夢中の女性を口説きにくる場所にしたい。下（5階）で食事して上のラウンジ（6階）でお酒を飲むというように使ってほしい」とこの店をプロデュースした深澤氏は説明する。同氏は静岡県富士市を基盤に東京・恵比寿で「ライオンのいるサーカス」「恵比寿のパンダ」などカフェ4店舗を展開。今回で5店舗目となる。

鎌倉野菜とオマール海老を使ったフレンチのフュージョン料理が特徴。5階テラス（～22時）のほか、6階には夜景を望めるバーカウンターがある。4500円のコースメニューあり。夜の客単価は8000円程度を想定。5階15坪・27席、6階15坪・20席で月商1000万円を目指す。営業時間は11時30分～14時、18時～22時、22時～2時（バー）、無休。東京都渋谷区恵比寿南1・17・17 TmeZoneテラスビル5・6階、電話050・5799・5752。

6階には夜景を望めるバーカウンターも

看板メニュー（オマール海老のシャンパーニュ香るサバイヨン）2400円

マスタード
株式会社 美ノ久
（0586）69－0308