

新常識を勝ち抜く

〈特集〉ポストコロナ市場予測、ニューノーマル大繁盛店

令和2年8月1日(毎月1日発行)第59巻8号

月刊食堂

The Food Service Management

2020
8

危機に強い、逆境に負けない

売りまくる大ヒット

14店

覚王山フルーツ大福 弁才天 本店
豊洲場外食堂魚金
精肉卸問屋直営 焼肉まるい精肉店
和栗専門 紗織 -さそり-
から揚げの天才 三軒茶屋店
GOOD GOOD MEAT
中華バル サワダ
清喜
清喜 ひとしな
エリックサウス
高門寺カレー&ピリヤニセンタ
ラムのラヴソング
サブライ
ボックススタンド スリービッグ 名古屋本店
らあめん もののころ 新鎌ヶ谷店



業界リーダーのアフターコロナ予測と事業構想



(株)トリドールホールディングス 栗田貴也 社長
ロイヤルホールディングス(株) 菊地唯夫 会長
ワタミ(株) 渡邊美樹 会長
SFPホールディングス(株) 佐藤 誠 社長
(株)鳥貴族 大倉忠司 社長
(株)力の源ホールディングス 河原成美 社長

「市場はこう変わる、勝ち筋はこれ」



トップインタビュー付録
「新日常」「新常識」にフォーカス
6社の新業態・新戦略



外食消費回復のロードマップ

郎祿媛氏の中国外食動向リポート

1月-6月
上場72社 業績モニタリング





特選牛階段盛り 2990円

各790円の特選カルビや熟成ハラミといった高単価な部位を中心に2切れ6種を盛りつける。盛り合わせカテゴリの顧客当たりの注文率は40%。



名物 2色のネギ塩タン 590円

顧客当たり注文率40%の名物商品。売れ筋のタンカテゴリは390~890円の価格帯で5品をラインアップする。



大漁! 舟盛り 2990円

1人前の価格を1000円に設定した焼肉10種3切れの盛合せ。特急レーンで舟盛りを運ぶというユニークな提供スタイルも売りの一つ。

焼肉まるい精肉店 (岡山・倉敷)

店がオープンしたのは緊急事態宣言が一部解除された2020年5月14日。先が読めないタイミングでの船出といえるが、逆風をものともせず大ヒットを飛ばしているのが岡山・倉敷の「精肉卸問屋直営焼肉まるい精肉店」だ。市内の幹線道路沿いに立地する郊外型焼肉店で、規模は100坪160席。客単価は昼1870

円、夜2570円で、6月には月商3000万円を叩き出している。経営母体の㈱フレスカは食肉卸売業を手がける石井食品㈱のグループ会社。テーブルオーダーバイキング形式の焼肉業態「焼肉ぐりぐり家」など5業態27店を岡山、広島、兵庫の3県に展開している。まるい精肉店は同社の最新店だが、その業態特性のひとつが特急



SHOP DATA

岡山県倉敷市沖新町88-7
☎086-441-2990
営業時間: 11時~15時、17時~23時 無休
オープン: 2020年5月 規模: 100坪160席
客単価: 昼1870円、夜2570円
月商: 3000万円
アルコール売上げ比率: 10%

岡山県倉敷市内の幹線道路沿い角地という好立地に店を構える。主客層は三世代ファミリー。週末には夜の営業開始時間に予約客とフリー客が殺到し、店頭に行列ができる。

月商
3000
万円

規模 100坪160席
ディナー客単価 2570円



ホール作業の軽減化を目的に特急レーンを導入。人件費率を19%に抑え、そのぶん焼肉に原価率50%を投じて品質アップを図った。



盛合せ2品、単品26品などの焼肉をテイクアウト販売しており、2020年6月の月間売上げは280万円。現時点では店内のレジで販売しているが、準備が整った次第、店の脇に設置した精肉販売の専用窓口で販売をスタートする。



フードメニュー(抜粋)

※税抜

盛り合わせ まるい盛り 小990円 大2490円 タン	レバー 490円 ヨメナカセ 390円 ツラミ 490円	熟成肉 熟成タン 790円	肉刺し 赤身肉刺し 690円 特選牛ユッケ 690円 トロタンユッケ 690円
特上ネギ塩タン 890円 トロタン 390円	海鮮盛り 690円 ウィンナー 390円	逸品 フライドポテト 290円 肉屋のメンチカツ 290円	肉寿司 赤身肉寿司 190円 牛タン寿司 190円 肉寿司2種盛り 350円
厳然赤身肉 中落ちカルビ 490円 特選カルビ 790円 すきやきコース 390円 バラカルビ 390円 トントロ 390円 豚カルビ 390円 鶏もも肉 390円	ホルモン 混合ホルモン 990円 ホルモン 490円	ナムル ナムル盛り 290円 キムチ 白菜キムチ 290円 キムチ盛り 490円	すじ煮込み 390円 牛タン塩煮込み 390円 ♂は別腹デザート 濃厚北海道ソフト 290円 パニアアイス 190円 抹茶&あずき 390円 まるい特製パフェ 490円

熟成ハラミ 790円

単品メニューの売れ筋4品。焼肉の単品メニューは29品のうち15品をボトムプライスの390円に集約して値頃感を訴求している。



塩タン 490円



メガネ 390円



切り落としカルビ 390円

精肉卸問屋直営

売上高推移

項目	5月31日 ~6月6日	6月7日 ~13日	6月14日 ~20日	6月21日 ~27日	6月28日 ~7月4日
週間売上高	646万円	671万円	691万円	668万円	608万円
イートイン	576万円	609万円	629万円	603万円	562万円
テイクアウト	70万円	62万円	62万円	65万円	46万円

営業データ

立地	郊外ロードサイド	主客層	ファミリー、 10代~70代男女
物件条件	フリースタANDING	男女比	5対5
規模	100坪160席	平均組客数	2.3人
坪当たり席数	1.6席	平均滞席時間	70分
初期投資額	1億3500万円	1日平均客数	平日 367人 週末 549人
人員配置	平日 K8人 H5人 週末 K12人 H7人	11~13時	106人
1日営業時間	10時間	13~15時	42人
客単価	昼1870円 夜2570円	17~19時	113人
アルコール 売上げ比率	10%	19~21時	92人
月商	3000万円	21~23時	14人



レーンの導入だ。3本の特急レーンを挟む形で4人用、6人用のテーブル計30卓を配置しているが、同社執行役員社長室室長の竹森主税氏はその狙いを「ホールの人員数を抑えること」と説明する。また、「お客さまとの接点を減らしたことが感染防止策にもなる。結果としてそれがスタートダッシュを後押しした」と語る。

フードは11カテゴリで計75品をラインアップし、そのうち焼肉メニューは35品を揃える。名物商品の大漁1舟盛り2990円は1人前の価格を1000円に設定した焼肉の10種盛り。単品メニューは390~490円を中心価格帯として値頃感を打ち出している。一方、食肉卸売会社をグループに持つ食材調達への優位性があるながらも、焼

肉のカテゴリ原価率は50%に達する。さらに店内で肉を手切りにして品質を追求している。

生肉のテイクアウト販売を手がけていることも見逃せないポイントだ。焼肉の盛合せメニューや単品メニューをテイクアウト販売しており、その月間売上げは280万円に達する。「同じ幹線道路沿いにバーベキュースポットがあり、焼肉の持ち帰りニーズがある」と見込んだ。想定以上の売上げで「竹森氏は語る。

人員配置は週末のピークタイムでホール7人、キッチン12人。同じ規模のぐりぐり家よりもホールスタッフを半数に減らしている。トータル原価率は42%におよぶが、人件費率を19%に抑え、営業利益率20%を確保している。