

月刊食堂

The Food Service Management

2014
8

日本版サードウェーブ

〈特集〉米国「第3の波」の日本上陸とコーヒービジネス注目動向

イントロダクション

マジョリティ化の本番はこれから
押さえておこう 米国のサードウェーブヒストリ



日本版 サードウェーブスタイル研究



ザ・ロースタリー

THE ROASTERY (東京・神宮前)

オブスキュラ ラボラトリー

Obscura Laboratory (東京・三軒茶屋)

パドラーズコーヒー

PADDLERS COFFEE (東京・神宮前)

フィルバート ステップス

FILBERT STEPS (東京・渋谷)

トゥエンティセブンコーヒー ロースターズ

27 COFFEE ROASTERS (神奈川・辻堂)

ウニール

Unir 京都御幸町店 (京都・三条)

グランノットコーヒー

GRANKNOT coffee (大阪・北堀江)

タカムラ ワインアンドコーヒー ロースターズ

TAKAMURA WINE&COFFEE ROASTERS (大阪・肥後橋)

8 モデル



郊外生活者が求めるシーンと機能を体現する 注目の喫茶フォーマット研究

ローカルチェーン篇

支留比垂珈琲店/元町珈琲

支店経営篇

高倉町珈琲/ミヤマ珈琲/さかい珈琲/
ピリオン珈琲/ワールドカフェ/フルセイルコーヒー



徹底フォーカス

進化のキーは組織の「自省力」
ロイヤルグループの
カフェプロジェクト

追跡



インタビュー

伸び盛りの若手トップ2人に聞く

カフェをビジネス化する
最適解と
成長ポテンシャル



エスエルディー 代表取締役CEO 青野 玄氏

トランジットジェネラルオフィス 代表取締役社長 中村 貞裕氏



「喫煙者と非喫煙者が共存できる 快適な分煙環境づくり。 外食産業全体で知恵を絞り、 その取組みの深化を図りたい」

審査テーマ会議

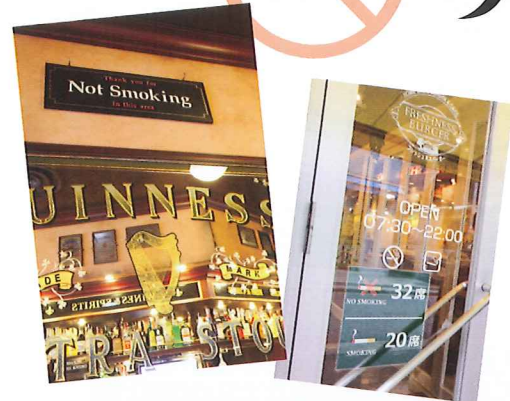
— 2012年度にスタートした『分煙優良店アワード』も本年度で第3回を迎えます。(株)MS&Consultingの常務執行役員の渋谷行秀さん、(有)橋本夕紀夫デザインスタジオ代表の橋本夕紀夫さん、(財)日本居酒屋協会理事長の長谷川勉さんには第1回から審査員を務めていただいています。まず皆さまに外食産業における喫煙環境整備の意義と現状をどう捉えているかについてお話いただきたいと思っています。

渋谷 弊社はミステリーショッピングリサーチをベースにしたサービス業の現場指導を行なっていますが、覆面調査を担当する消費者は、以前にも増して店内の喫煙環境を強く意識するようになっていっていると感じています。

たとえば、サービスの項目がほぼ満点の店でも、分煙環境が整っていないことで、『もう利用しない』という評価につながることもある。逆に、来店時に喫煙席が満席だった場合でも、『席が空いたら、すぐに移動させてくれたことに感動した』といったケースもあります。喫煙者と非喫煙者がともに快適に過ごせる環境をつくることは、ホスピタリティを向上させるために欠かせないポイントだと思っています。

橋本 私はホテルなどのデザインも手がけていますが、ホテルではロビーやレストランは禁煙、レストランに併設するバーは喫煙可としたうえで、施設内に喫煙ルームを設けるスタイルが主流になりつつあります。多様化する顧客ニーズに対応するためには、喫煙者と非喫煙者が共存できる環境をつくること、つまりは分煙が理想です。ただ、外食店は業態や客層によってさまざまな喫煙環境が異なり、規模や物件の構造による制約なども大きいことから、分煙が難しい課題であることは間違いありません。

その意味ではアワードが果たす役割、意義は非常に大きい。これまでアワードで取りあげてきた分煙の優良店は、外食店における分煙のあり方をさまざまな形で提示してくれました。喫煙環境整備に頭を悩ませている外食経営者の方も多いと思いますが、参考事例が増えることで、



小誌『月刊食堂』は、外食店における優れた分煙事例を表彰する「分煙優良店アワード2014」を開催する。小誌主催の本アワードは2012年度に初開催され、14年度で第3回となるが、エリアやフロアによる分煙をはじめ、喫煙ルームの設置、時間帯分煙など、外食店におけるあらゆる分煙事例を対象としている。

応募方法は募集要項に記した必要項目をメール、ファックス、郵送の

いずれかで事務局に送付する。募集期間は14年8月1日～同年11月末日(必着)とする。

審査は事務局による一次審査によって4店の優良店を選出。次に審査員によるディスカッション形式の最終審査を実施してグランプリを決定する。最終審査にノミネートされた優良店の取組みは、小誌15年2・3月号の誌面上で紹介する予定だ。

審査員はサービス業の現場指導に

定評のある(株)MS&Consulting常務執行役員の渋谷行秀氏、日本を代表する空間デザイナーである(有)橋本夕紀夫デザインスタジオ代表の橋本夕紀夫氏、(株)エムファクトリー代表取締役であり(財)日本居酒屋協会理事長の長谷川勉氏、小誌編集長の通山茂之の4人。ここでは小誌編集長を進行役として他お三方の審査員に本アワードの趣旨と審査テーマについて語っていただいた。

分煙優良店アワード2014

みんなが笑顔になる 店づくり大賞

募集要項

応募期間

2014年8月1日～11月末日必着

応募内容

下記5点をメール、ファックス、郵送のいずれかの方法にて事務局まで送付ください。(※自薦・他薦は不問です)

1. 応募店舗名(複数店を営む外食企業さまは店舗単位の応募になりますので必ず店名をご明記ください)
2. ご担当者さまのお名前とご連絡先
3. 分煙の具体的な方法(エリアやフロアで分ける、喫煙ルームを設置する、時間で分けるなど)
4. 分煙するうえで力を入れていること、工夫していること(空気の流れを考慮した設計、空間のデザイン、設備、接客やオペレーション、低コストでの分煙など)

※応募形式は問いませんが、下記ホームページから直接メールでご応募いただくことも可能です。
<http://ss-foodlabo.com/bunenaward2014/>

審査方法

- 【1次審査】応募店の中から最終審査ノミネート店を4店選出します。
- 【2次審査】最終審査ノミネート店の中からグランプリを選出します。

審査員

(株)MS&Consulting 常務執行役員 渋谷行秀氏
(有)橋本夕紀夫デザインスタジオ 橋本夕紀夫氏
(財)日本居酒屋協会理事長 長谷川勉氏 (※氏名の五十音順)
『月刊食堂』編集長 通山茂之

特典賞品

- 〈最終審査ノミネート店〉
- 『月刊食堂』の誌面上で分煙優良店としてカラー2頁でご紹介
 - 表彰状
- 〈グランプリ〉
- (株)柴田書店刊行の書籍1万5000円相当

ご応募お問い合わせ

「分煙優良店アワード」選考委員会事務局
〒113-8477 東京都文京区湯島3-26-9 イヤサカビル3階 (株)柴田書店内
TEL/03-5816-8255 FAX/03-5816-8272 (受付時間: 平日10時～18時)
MAIL/shokudo@shibatashoten.co.jp
※メールにてご応募いただく場合は、念のためお電話でもご一報いただけますと確実です

分煙優良店アワード2013 表彰店

グランプリ

支留比亞珈琲店 鈴鹿中央通り店 (三重・鈴鹿)

喫煙エリアは「大人が寛げるラグジュアリーなスペース」がコンセプト。ソファ席を中心とした客席は、外光が差し込む開放的で高級感のある空間に仕上げている。喫煙エリアの出入り口には開閉時の

空気の乱れを最小限に抑える自動扉を採用。扉の上部にエアカーテンを設置するとともに、自動扉を囲うように仕切り壁を設けるなど、積極的な設備投資で快適な空気環境を追求している。



喫煙エリアはソファ席を中心に54席。出入り口付近にたばこの煙が流れるのを防ぐため、扉の両端に仕切り壁を設けている(写真左)。

準グランプリ

HUB Colette・Mare みなとみらい店 (神奈川・横浜)

店内を非喫煙エリアの「PUB-HALL」、喫煙エリアの「LIVING」に区切ったエリア分煙を採用したうえで、非喫煙エリアに喫煙ルームを設置。喫煙者と非喫煙者が混在するダブルやグループ客などのニーズに

応えている。喫煙ルームは店内奥にあるトイレの手前に配置。トイレを利用する際に手軽に喫煙できるようにし、また、客席を置きにくいデッドスペースを活用して投資効率を高めている。



喫煙ルーム(写真右)は1.43㎡のスペースに3台の灰皿を設置。扉は開閉時の煙の流出を抑えるために引き戸を採用している。

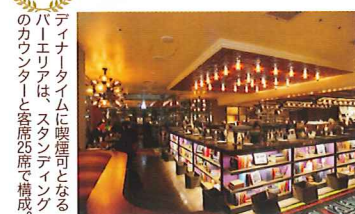
入賞 PRONTO IL BAR 新宿メインタワー店 (東京・新宿)

禁煙54席、喫煙28席のエリア分煙を採用したうえで、喫煙エリアにスタンディングの喫煙カウンターを設置。カフェ、パーティタイムで変化する喫煙ニーズに応じる柔軟性の高い設計を採用する。喫煙エリアの出入口には自動扉の開閉と連動するエアカーテンを設置している。



店内の天井は3・5mと高く設計。喫煙エリアは客席の間隔を通常より広く確保している。

入賞 エル カリエンテ (東京・品川)



店のシンボルとして設置されたバーカウンターを活用したデザイン性に優れた分煙対策が秀逸。メインダイニングは終日禁煙だが、バーを喫煙可とし、「バーで一服」という利用シーンを創出して喫煙者が気兼ねなくたばこが吸える環境を整えている。

「技術とアイデアを駆使した革新的な分煙対策に期待」

(有)橋本夕紀夫デザインスタジオ 橋本夕紀夫氏

「快適な分煙はおもてなしの一環。居酒屋も積極的に挑戦してほしい」

(株)エムファクトリー 代表取締役 兼 日本居酒屋協会 理事長 長谷川 勉氏

具体的な対策も採りやすくなるのではないだろうか。
長谷川 同感です。私自身も新規出店を計画する際には、必ず「喫煙環境をどうするか」を検討するようにしています。反面で小規模な居酒屋などでは有効な手立てをとれていないのが現状です。限られたスペースの中でたばこを吸う人、吸わない人が快適に過ごせるようにするには、エリアを分けるだけでなく、サービスなどでプラスアルファの工夫が必要。それを実現する優良店がアワードに登場すれば、多くのお店の参考になるでしょうね。

また、20年の東京オリンピックの開催が決まったことで、外食産業における喫煙環境整備の機運はより高まっています。オリンピック開催時には各国から喫煙文化が異なる人々が訪れる。日本の「おもてなし」は世界中から注目されていますが、その一環として日本独自の分煙文化のすばらしさを発信できたらいいですね。
——そうした皆さまの想いを踏まえ、本年度のアワードは内容、スケールともにより充実したものにしていきたいですね。アワードでは「設備・設計」「空間デザイン」「サービス」戦

略」の4項目を審査基準に設定していますが、第2回グランプリの「支留比亞珈琲店」鈴鹿中央通り店は、いずれの項目でも高評価を得ました。
渋谷 最終審査にノミネートされた4店は素晴らしい店ばかりでしたが、その中でも鈴鹿中央通り店は次世代的な分煙を提案する優良店だと思います。感心したのが分煙をバリアフリー化をはじめとするサービス向上策の一環として捉えていること。エントランスのスロープや多目的トイレなどを設置し、一人ひとりの居心地のよさに配慮していますが、分煙対策でも喫煙者、非喫煙者の双方が快適に過ごせる気配りが二重、三重に仕掛けられています。
長谷川 準グランプリの「HUB Colette・Mare」みなとみらい店は、店内を喫煙／非喫煙エリアに分けたうえで、非喫煙エリアにも喫煙ルームを設置するという発想が斬新でした。それに、喫煙ルームがお手洗いのすぐ隣にあるのも使い勝手が考えられていい。

橋本 個人的に強く関心を持ったのが、「エル カリエンテ」で導入されているエアカーテンですね。エアカーテンは上から下に気流が流れるタイプが主流ですが、こちらは下から上に吹き上げるタイプ。煙が上に溜まりやすい性質を踏まえた理に適った新技術ですが、こうしたハイテク化が進むことで、分煙手法の選択肢が増えることにもつながります。
渋谷 本年度のアワードでも進化した分煙設備などを巧みに採り入れた新規性、革新性に富んだ優良店が登場することを期待します。また、4項目の審査基準そのものは変わりませんが、「設備・設計」では投資対効果をより重視したいですね。
「PRONTO IL BAR」新宿メインタワー店の喫煙エリアにスタンディングの喫煙カウンターを設けるというアイデアは汎用性に優れた取り組み。こうした他店にも参考にしやすい事例が増えると、アワードの開催意義がより高まると思います。
橋本 その意味では既存店における分煙の優良店があれば見てみたいですね。分煙を前提に設計されていない空間を、いかに顧客ニーズにマッチした分煙空間に変えるのか。非常に興味を湧きます。
長谷川 おもてなしという観点から言えば、サービス面のきめ細やかな配慮があると、より快適な分煙につながるのではないだろうか。たとえば喫煙ルームが常にピカピカに保たれていれば、お客さま自身も喫煙ルームをきれいに使おうという意識が生まれる。「サービス」の評価でも、ワンランク上の事例が現れると私も勉強になりますね。
——今年もアワードを通じて分煙の動きを盛りあげていきましょう。ありがとうございます。(敬称略)

「分煙の重要性は高まる一方。投資対効果の高い分煙に注目」

(株)MS&Consulting 常務執行役員 渋谷行秀氏

が増えることにもつながります。

渋谷 本年度のアワードでも進化した分煙設備などを巧みに採り入れた新規性、革新性に富んだ優良店が登場することを期待します。また、4項目の審査基準そのものは変わりませんが、「設備・設計」では投資対効果をより重視したいですね。

「PRONTO IL BAR」新宿メインタワー店の喫煙エリアにスタンディングの喫煙カウンターを設けるというアイデアは汎用性に優れた取り組み。こうした他店にも参考にしやすい事例が増えると、アワードの開催意義がより高まると思います。

橋本 その意味では既存店における分煙の優良店があれば見てみたいですね。分煙を前提に設計されていない空間を、いかに顧客ニーズにマッチした分煙空間に変えるのか。非常に興味を湧きます。

長谷川 おもてなしという観点から言えば、サービス面のきめ細やかな配慮があると、より快適な分煙につながるのではないだろうか。たとえば喫煙ルームが常にピカピカに保たれていれば、お客さま自身も喫煙ルームをきれいに使おうという意識が生まれる。「サービス」の評価でも、ワンランク上の事例が現れると私も勉強になりますね。

——今年もアワードを通じて分煙の動きを盛りあげていきましょう。ありがとうございます。(敬称略)