

焼肉ホルモン、 勝つための絶対条件



大衆肉酒場 日本焼肉党 浅草橋店

山形牛を一頭買いし盛合せ提供。
“酒場”を打ち出し間口を拡大

SHOP
DATA

東京都台東区浅草橋1-10-12 ヒロセビルB1・1F ☎03-3865-5225 営業11時30分～24時(ランチ11時30分～15時、L.O.23時) 無休 店舗規模: 20坪48席 客単価: 昼850円、夜3500円 月商: 900万円
経営母体: (株)バイタリティ 東京都中央区日本橋小伝馬町14-5 メローナ日本橋705 ☎03-5623-5177



昭和レトロな外観にインパクトのある看板を掲げ大ヒットを飛ばす店がある。それが東京・浅草橋に店を構える「日本焼肉党」だ。

同店は鶏料理ブームの先駆けともいえる「鳥番長」を展開する(株)バイタリティが2010年8月にオープンした新業態。鳥番長は鶏肉を丸ごと用いたメニュー構成と、お客が炭焼きするスタイルが特徴だが、このノウハウを焼肉業態に落とし込んだ店が日本焼肉党なのである。

「コンセプトは店名のサブにもある通り大衆肉酒場です。肉を看板メニューに打ち出しながら、酒肴を幅広く揃えて酒場を訴求しています」と同社・代表取締役の岩田浩氏は説明する。

メニューは別掲の通りだが、焼肉メニューは盛合せが中心で12品をラインアップ。他方、サイドメニューはキムチやチヂミなどの焼肉店の定番メニューの他、唐揚げや煮込みなど60品以上を用意している。

「厨房内にフライヤーを導入することで、ポテトフライやメンチカツといった一般的な焼肉店にはないメニューを幅広く組み入れ、商品パリエーションを広げています」と岩田氏は話す。

店舗規模は20坪48席。内装はきわめてシンプルで昭和レトロのポスタ



スキルの高い仲間と
外食の常識を覆す
新業態を開発する

(株)バイタリティ
代表取締役
岩田 浩氏

弊社はまだ3店体制ですが社員はすでに16人います。大手外食企業で店長を経験した人が大半で、人材のスキルが高い点が強みのひとつです。「日本焼肉党」は、構想段階から焼肉店で20年ほど経験のある人間を料理長に迎え、メニュー開発をしながら従業員にも肉の知識を指導し基盤を固めてきました。

肉類は山形ミートランドさんを通じて一頭買いで購入しています。当然、部位ごとに提供するとカルビなどの定番ばかりが売れてしまい、死に筋が発生してしまいます。そこで日本焼肉党ではいろいろな部位を売るべく、「盛合せ」や「ミックス」というメニューを導入しているのが特徴です。肉類は独自のスペックで仕入れ、店舗で切り分けて品質を維持しています。

また酒肴となるような一品料理を幅広く揃え、「酒場」を訴求できるような商品構成になっているのも魅力のひとつです。

「これに胡坐をかかず業態をさらに磨き込み、たくさんのお客さまに美味しい焼肉を提供していきたい」と岩田氏は意欲を見せる。

牛肉を活用して 一品料理を充実



牛もつみぞれポン 399円
牛大腸をポイルしダイコンの食感を残した鬼おろし、ポン酢をかけたさっぱり味のつまみ。



牛タン黒胡椒揚げ 504円
牛タンの端材を活用。塩だれで下味をつけてから片栗粉をまぶして揚げ、黒胡椒をふる。



ギョウカツ 714円
牛モモ肉に粗挽きパン粉をまぶして揚げたもの。中はレアで食べやすいように薄切りで提供。

個性派商品を開発し 昼のみで月商200万円

焼肉定食などのオーソドックスなメニューは置かず、個性的なランチメニューを開発。右下の写真のような丼ものやカレーなどの他、クッパやチゲなどを提供している。ランチは調理場3人体制で揚げ場、丼もの、ガス台の3つの作業を分担する。

ランチメニュー

山形牛たたき丼、山形牛ユッケ丼、
山形牛牛井、石焼ユッケビビンバ 各880円
山形牛ねぎとろ丼、ねばスタ丼、
石焼明太チーズビビンバ 各850円
石焼ビビンバ 780円

*上記各メニューはサラダ・キムチ・スープ付

山形牛ギョウカツ定食 880円
メンチカツ定食 680円
から揚げ定食 500円
山形牛100%ハンバーグ定食 980円

*上記各メニューはごはん・サラダ・キムチ・スープ付

沼田の石焼ギョウカレー(サラダ付) 780円
ユッケジャンクッパ定食(サラダ付) 780円
豆腐チゲ定食(ごはん・サラダ・キムチ付) 780円
自慢の冷麺 750円 牛骨ラーメン 780円

麺類プラスミニ丼セット(サラダ・キムチ付)
ミニから揚げ丼 +250円
ミニビビンバ +400円
ミニユッケ丼 +450円

独自のルートで 山形牛を一頭買い

山形県内でも大規模と言われる(株)山形ミートランドから月齢30ヵ月以上の肉にこだわり仕入れられている。肉はチルドで冷凍はしない。同社の冷蔵庫で肉類を保管しており、前日16時までに発注すれば翌朝チルドで届く仕組みを確立している。



山形牛たたき丼
880円

塊ごと表面を焼いたモモ肉を薄切りにしてこんもりと盛り、バター醤油だれをかけて提供。



沼田の石焼ギョウ
カレー 780円

牛スジを加えて丸1日煮込んだ自家製カレー。石焼き鍋に盛りインパクトを高める。

盛って提供している。盛り合わせの重量は200gとボリューム満点。「焼肉メニューに限り言えば原価をかけて徹底して高品質を維持している」と岩田氏は太鼓判を押す。

もちろん肉の端材については揚げ物などの一品料理に用いて無駄なく使用。また一頭買いで余りがちな赤身肉については主にランチで活用しており、月間800〜900食を売る山形牛たたき丼880円、ハンバーグやメンチカツなどに使用しすべて使い切るといえる。

「ランチは夜の集客につなげるための最大の販促営業として位置付けている。したがって、ランチメニューは単に食材活用の一環としてではなく、しっかりと研究を重ねて開発した料理を提供しています」と岩田氏は念を押す。

ランチメニューについては別掲に詳しいが、スピード提供できる丼ものを柱にしながら、山形牛ギョウカツ定食880円やから揚げ定食500円など17品を提供。客単価850円でランチだけで月商200万円を叩き出しているのだ。