

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 ☎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」を開拓する(株)バイタリティが2010年8月にオーブンした新業態。鳥番長は鶏肉を丸ごと用いたメニュー構成と、お客様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、商品バ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ボスター

ディナーメニュー(抜粋)	
●山形牛	
本日の山形牛盛り合わせ	1575円
牛並タン塩	714円
上タン塩	1029円
和牛特上タン塩	1344円
和牛上ハラミ	1344円
●豚	
米沢三元豚カルビ	504円
米沢三元豚トントロ	609円
のどなんごつ	504円
●ホルモン	
ホルモンMIX	609円
牛レバ	525円
上ミノ	714円
●鍋	
もつ鍋(塩・醤油)	各1050円
*追加	
野菜(キャベツ・ニラ)	210円、
もつ504円、ぎょうざ皮	105円、
スープ210円、鍋の〆にチャン	
ポン麺294円	
●おつまみ党	
牛もつみぞれポン	399円
牛タンみぞれポン	399円
酢もつきゅうり	399円
ナムル盛り合わせ	504円
湯引きミノ	504円
豚キムチチヂミ	441円
激辛チヂミ	441円
牛すじ煮込み	714円
●肉刺し党	
牛たたき	609円
ユッケ刺	714円
長芋ユッケ	714円
ねばスタユッケ	714円
●サラダ党	
バリ塩キャベツ	336円
サニーレタス	399円
チョレギサラダ	504円
ムンチュサラダ	504円
●揚げ党	
にんにく丸揚げ	294円
ポテトフライ	336円
鳥ももから揚げ	399円
ミノから揚げ	504円
ホルモンから揚げ	504円
牛タン黒胡椒揚げ	504円
メンチカツ	504円
牛ればかつ	609円
ギュウカツ	714円
●炒め党	
チャブチエ	504円
牛レバニラ炒め	609円
スタミナホルモン炒め	609円
●クッパ党	
野菜クッパ	504円
ワカメクッパ	504円
たまごクッパ	504円
干タラクッパ	609円
ユッケジャンクッパ	819円
コムタンクッパ	924円
●ごはん党	
どんぶりめし	315円
ビビンバ	714円
石焼ビビンバ	819円
石焼ユッケビビンバ	824円
石焼明太チーズビビンバ	892円
和牛にぎり	714円
●めん党	
辛ラーメン	315円
牛骨ラーメン	819円
●デザート党	
本日のおすすめアイス	294円



本日の山形牛盛り合わせ 1575円

日替りの4種。右上から時計回りに、トウガラシ(肩からウデの部位)、ササミ(トモバラ)、肩ロース、みすじ。

本日の限定山形牛 3150円

リブロースを約400gのボリュームで提供。たれか塩を選択。塩の場合はピンクソルト、ボナベ島の黒胡椒をふる。



ホルモンMIX 609円

山形牛の小腸、大腸、ギアラの3種。塩、ニンニク、ゴマ油、白ワインなどでつくる塩だれか味噌だれで提供。



牛骨ラーメン 819円

牛骨ラーメン。牛骨を2日間かけて煮込んだ白濁スープがベース。自家製の牛タンチャーシュー、玉子などをトッピング。コンパクトながら吸気性に優れている。



牛一頭を有効に使い切り 多彩なメニューを開発

その最大の集客マグネットが看板商品の山形牛だ。これらは(株)山形ミートサンタ株式・設備を東産業株に依頼。コンパクトながら吸気性に優れている。

「一头買いの長所は仕入れ単価が安く、希少部位を提供することができます。一方で、すべての部位を無駄なく売り切るための工夫が必要になります」と岩田氏。そのため同店では焼肉メニューは盛合せやミックスが中心となっている。たとえば本日の山形牛盛り合わせ1575円は日替りで内容を変更。イチボやミスジなど売りにくい部位を盛合

いやハイボールの宣伝紙を張り、こでも酒場を強調。オフィスワークで近隣住民など幅広い客層をがつりと吸収し、現在月商900万円を売り上げている。



(株)バイタリティ
代表取締役
岩田 浩氏

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

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、メニュー開発しながら従業員にも肉の知識を指導し基盤を固めました。

肉類は山形ミートランドさんを通じて一頭買で購入しています。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おいしい焼肉を提供していくたい」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

牛大腸をボ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。



ギュウカツ 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、 山形牛牛丼、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

山形牛ギュウカツ定食 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

沼田の石焼ギュウカレー(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ヶ月以上の肉にこだわり仕入れている。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。



沼田の石焼ギュウカレー 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。

せて提供している。

盛り合わせの重量は200gとボリューム満点。「焼肉メニューに限って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円の他、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う。

「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、山形牛ギュウカツ定食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。

「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おいしい焼肉を提供していくたい」と岩田氏は意欲を見せる。