

近代食堂

12

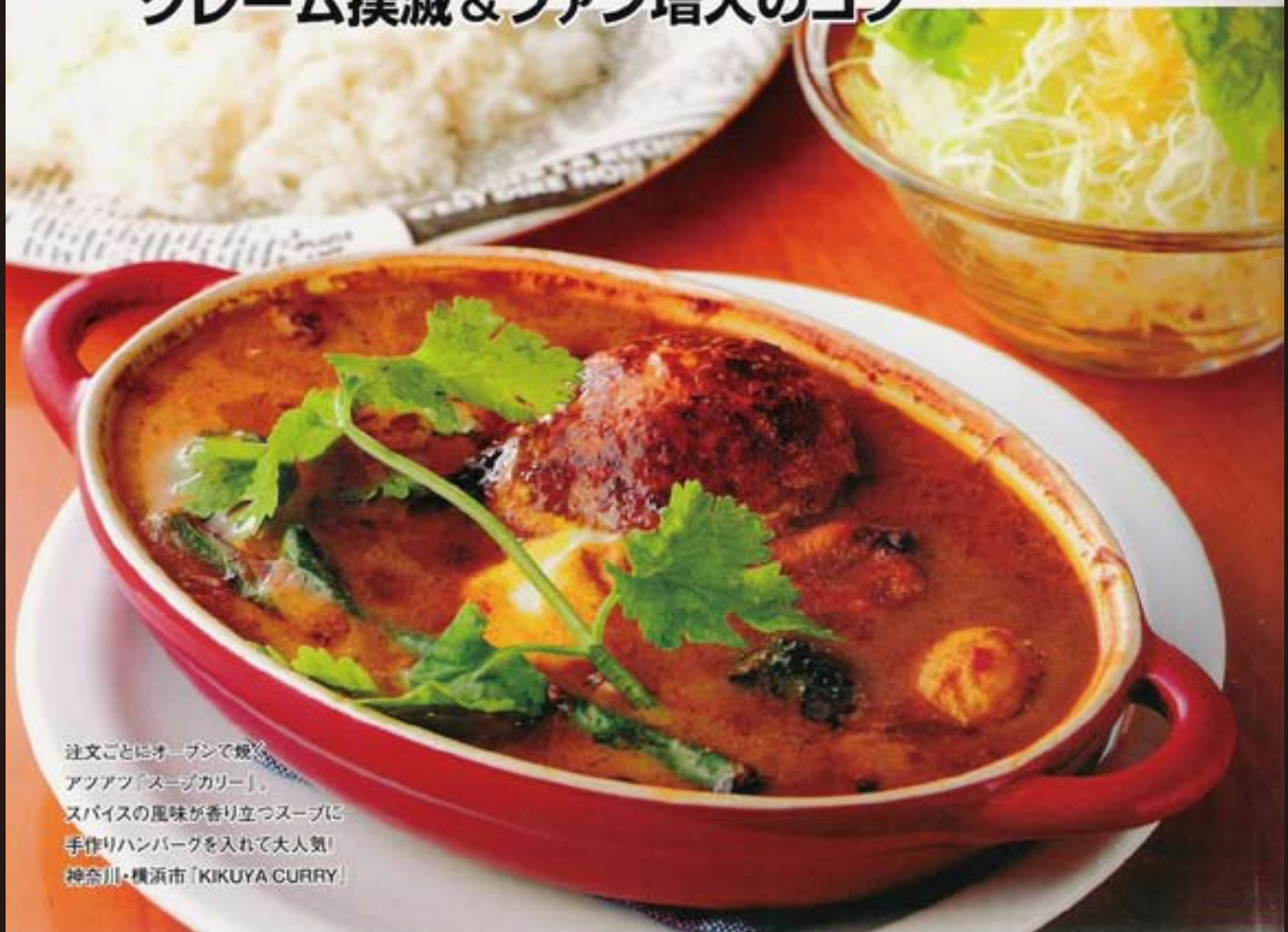
特集 ◎新・激安商法◎共同購入クーポン◎ラー油ブーム
◎ツイッター繁盛店etc.で集客法が大きく変わった!

今年次々到来した“激変動”総点検

特集 繁忙期に上手に対応するやり方を大公開!
人気店の**年末年始対策**に学ぶ!
クレーム撲滅&ファン増大のコツ

ヒット商法最前線

- お客も踊る「阿波おどりシヨ」で大盛況!
「阿波尾巻・阿波の干物焼 阿波おどり」
- ニンニク無し餃子が1日1200個のヒット
「日本橋焼餃子 総本店」



注文ごとにオープンで焼く
アツアツ「スープカレー」。
スパイスの風味が香り立つスープに
手作りハンバーグを入れて大人気!
神奈川県・横浜市「KIKUYA CURRY」

クローズアップ

Close
UP!

ヒット商法 最前線



店で連日行なわれる「阿波おどりショー」を見ながら食事を楽しむ。ショーの途中からはお客も足踏、踊り方の指導もあり、大勢のお客が笑顔と盛りに加わって盛り上がる。

銀座で踊る! お客も踊る! 阿波おどり ショーで大盛況の「徳島」ダイニング

阿波尾鶏・阿波の干物焼

阿波おどり 東京・銀座

郷土料理ダイニングを展開する㈱エイチワイシステムが今年5月、「徳島」をテーマにした「阿波おどり」を出店した。徳島の食を東京で発信し、さらにお客が見るだけでなく、一緒に踊る「阿波おどりショー」を開催。お客参加型のエンタメ業態が、連日すごい盛り上がりを見せている。



入口付近には、徳島で活躍する阿波おどりの有名な「囃」の名前を置いた提灯をスラリと並べ、来店したお客の期待感を高めている。



徳島県に撮影した「徳島大水連」は、アクロバティックな阿波おどりの舞臺、太鼓や盆（かば）の音響効果も素晴らしいので、ぜひ一度体験してほしい。



毎日開催！1日2回の「阿波おどりショー」
【70月】出演「連」スケジュール
（各名連が毎日、日替わりで出演） 1日1回 19:30～ 2日1回 13:00～

連名	出演日	出演時間
徳島連	1日	19:30～
阿波連	2日	13:00～
三好連	3日	19:30～
高松連	4日	13:00～
高松連	5日	19:30～
高松連	6日	13:00～
高松連	7日	19:30～
高松連	8日	13:00～
高松連	9日	19:30～
高松連	10日	13:00～
高松連	11日	19:30～
高松連	12日	13:00～
高松連	13日	19:30～
高松連	14日	13:00～
高松連	15日	19:30～
高松連	16日	13:00～
高松連	17日	19:30～
高松連	18日	13:00～
高松連	19日	19:30～
高松連	20日	13:00～
高松連	21日	19:30～
高松連	22日	13:00～
高松連	23日	19:30～
高松連	24日	13:00～
高松連	25日	19:30～
高松連	26日	13:00～
高松連	27日	19:30～
高松連	28日	13:00～
高松連	29日	19:30～
高松連	30日	13:00～
高松連	31日	19:30～

阿波おどりショーを
連日開催!

毎日19時30分と21時30分の2回で「阿波おどりショー」を開催。毎日異なる「連」が登場する。同じ阿波おどりで、満ごとに踊りの特徴や演奏が変わるので、利用者は見飽きない。



徳島の魅力食材が勢揃い!

徳島の対馬・阿波尾崎の三層を丸々焼き上げた名物の一品。好みでトマト、玉ネギ、ピクルスなどで作るフレッシュマトソースに付けて食べる。1〜2人前 1,300円も用意。ぜひ時には、阿波踊りの衣装を着たスタッフが大きなハサミで切り分けるパフォーマンスも評判だ。

当店名物!
阿波尾崎の豪快焼き
3〜4人前 2,500円



徳島日経タルトフライシュカツ
480円

徳島県民ならば誰もが知っていると言われる日経グルメ。魚のすり身にカレー粉などの香辛料を入れてつくる。ビールとの相性も抜群。

食物繊維が豊富で硬度が高い。長時間加熱を生で仕入れ、スティック状にカットして蒸らしたものだ。



徳島産鳴門金時スティック
300円



鳴門の海で養殖された良質な旬「大崎海鞘」の刺身も人気。まだお盆前ですがぜひ一度、徳島ならではの海の幸でも貴品力を高めている。

大崎海鞘の造り
880円



徳島ラーメン
750円

豚骨醤油のスープで、生卵と醤油などで甘く煮た豚骨がのるのが特徴のこぼれラーメン。コクのあるスープに生卵がマイルドに仕上がると、しめに人気。1品、お入れ放題のラーメンも人気。



興エイチワイシステム
代表取締役社長 安田 久氏

徳島とのつながりを深めて、本物を!

「阿波おどり」を継承する興エイチワイシステムは、「真」を通じて地方を活性化したい。日本を元気にしたい。という企業理念のもと、郷土料理ダイニングを展開してきた。

第1弾は2004年に銀座に出店した「なまはげ」。安田社長の故郷、秋田がテーマの店だ。秋田の食を東京

で発信することで地方活性化につなげ、なまはげショーのエンターテインメントをプラスして郷土料理ダイニングの新境地を切り開いた。

お客がショーを見るだけでなく、一緒に踊る「阿波おどり」は、その進化系と言える。同業種の構想は安田社長が5年前から温めていたものだが、徳島の食材も阿波おどりに、本物を追究したいという安田社長の思いを実現するのは、決して容易ではなかった。

安田社長にとって徳島は秋田と違って縁もゆかりもない県。そんな中、徳島に足を運んで地元生産者に直接会い、協力関係を築きながら仕入れルートを開拓していった。



徳島県知事の飯沼勇門氏と安田社長が訪問。「阿波おどり」への感謝の気持ちを伝えている。

さらに阿波おどりショーも、まず本家徳島の協会に構想を説明して賛同を得た。その後押しもあり、東京・高円寺の阿波おどり連協会とのコンタクトがスムーズに進んだ。そして安田社長が「この物件を見てやれると確信した」という理想の店舗物件との幸運な出会いもあり、お客が語る福島のなまはげと阿波おどりを実現。

「阿波おどり」でサブリーマン・OJを元気にする。お客参加型のエンターテインメントダイニングが誕生した。

阿波おどりショーが強力な口コミ

「阿波おどり」の魅力は、なんと言っても170坪・200席の大箱の店舗を生かした「阿波おどりショー」だ。これは東京の阿波おどりのメッカとして知られる高円寺の「阿波おどり連」が出演して毎日行なわれている。31の連が日替りで登場し、太鼓や鉦の生演奏に合わせて繰り広

げられる阿波おどりで店内は大いに盛り上がる。お客も一緒に踊ることができるとエンターテインメント性の高さで、いま話題沸騰中だ。

メニューは、徳島の銘産地鶏・阿波尾鶏を使用した「当店名物!阿波尾鶏の豪快焼き」を看板商品に据える。同商品は、生の鶏肉にスパイスをすりこみ、オーブンで焼く。焼いた際に出た鶏肉の脂をかけながら焼いていく作業を3回繰り返して焼き上げていくこだわりだ。その他、手羽先の唐揚げや鶏のタタキ、トリテキなど、阿波尾鶏を生かしたメニューがズラリと揃う。さらに、「大鳴海鯛」、「鳴門金時」など、徳島の食材を生かしたメニューが充実。また、「徳島B級グルメ!フィッシュユカヅ」や「徳島ラーメン」などのご当地料理も揃えることで、「徳島」ダイニングの魅力を高めている。

同店はエンターテインメント性の高い阿波おどりショーを行なうことにより、強力な口コミ効果で人気を拡大。連日、異なる連の阿波おどりを観ることができると、それぞれの連のファンも増えてリピーターを獲得している。

客単価は、「阿波尾鶏のメガ唐揚げ定食」などを提供する任が950円、夜は4000円。今年5月のオープン以来、平均月商2000万円を売り上げるヒットを実現している。



「阿波おどりショー」はお客も参加し、踊りながら店内を回り歩く。阿波おどりのショーが始まると、料理やドリンクの注文を受けづらいため、あらかじめ店内放送を通して注文を受けておく。



メニュー書の扉面で「徳島の見どころ」コーナーを設け、写真とともに徳島の観光スポットなども紹介。地方活性化につなげている。

Shop Data

【住所】東京都中央区銀座7-2-17 銀座不二家ビル2F
【面積】170坪・200席 【経営】興エイチワイシステム