

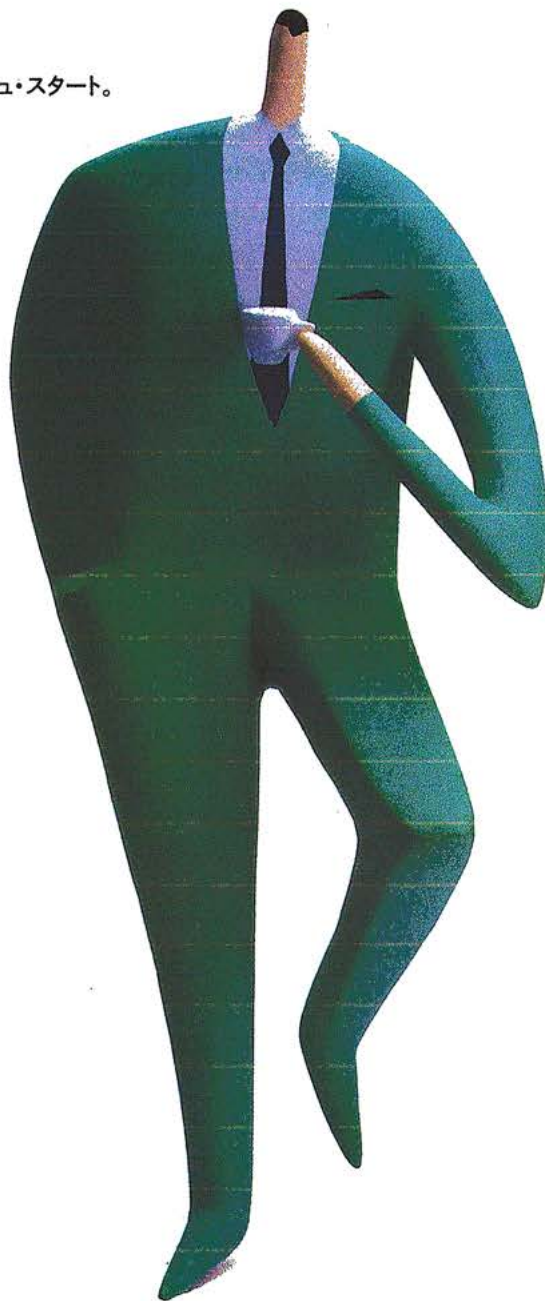
月刊
4

喫茶店

THE COFFEE SHOP MANAGEMENT MAGAZINE

経営

オッ、芽、出た、フレッシュ・スタート。



特集

ローコスト開店・改装、これでOK！
身軽経営を実現した8店
安くて効果的
かしこいリフレッシュメントのワザ

●特集●

ローコスト開店・改装、これでOK!

身軽経営を実現した8店

その着眼点と全プロセス

自ら設計を手がけ坪80万円で新規開店 雰囲気作りを重視したカフェレストラン カフェードとおやま

千葉・印旛郡

撮影/高瀬信夫

入口を入ってすぐ右、グループ客対応の8人がけ大テーブルが置かれ、他のボックス席とはややムードを変えた部分。照明は18万円のシャンデリアを使い、豪華さを演出している



●優雅なムードを低投資で実現
店内に入ると、自動ピアノから流れる軽やかな調べ、明るく開放的な出窓、豪華さを強調するシャンデリアなど、優雅な雰囲気と漂わせている「カフェードとおやま」。

「保証金や食器類まで含めても、約二〇〇万円ですよ。二五坪五二席だから、坪当たり八〇万円になります。店に來られて、ずいぶんお金かけたねえとおっしゃる方が多いですけど、実際はそんなにかかっていません。いくらローコストといっても、はやらない店を作ったのではしょうがないでしょう。二〇〇万円でもこのくらいの店はできるよ、というモデル店でもあるのです」

と、経営者である(株)遠山珈琲の遠山克利社長。

オープンは今二月一六日。千葉県印旛郡白井町の、北総開発鉄道西白井駅から徒歩三分ほどの場所で、新築ビルの一階に出店されている。

遠山珈琲は、昭和五九年にオープンした豆売り店。ロースターとして二〇年以上のキャリアをもつ遠山社長が、自分なりのペースでコーヒーを焙きたいと独立開業した店だ。「カフェードとおやま」から徒歩三分ほどのところにある本店のほか、車で一五分の圏内に三店の支店を集中的に出店。厳選した良質の豆をていねいに焙き上げる「グルメコーヒー」を地元に着せ、年商二億円を上げています。

遠山社長自身も、「よみうり日本テ



上右 3階建て新築ビルの1階にテナント出店。駅からも近いが、この近辺では喫茶店といっても駐車場完備が必須条件。同ビルには約100台入る駐車場があるため、同店も広いエリアからの集客が可能だ。
 上左 エントランス。営業時間は午前11時～午後9時だが、オープン後しばらくは夜7時までとし、オペレーションを整えた。木曜定休
 下 女性客をターゲットとする、明るくモダンな店内。ローランサンの絵9点、ブロンズ2点は、遠山社長の個人的なコレクションで、全部本物！

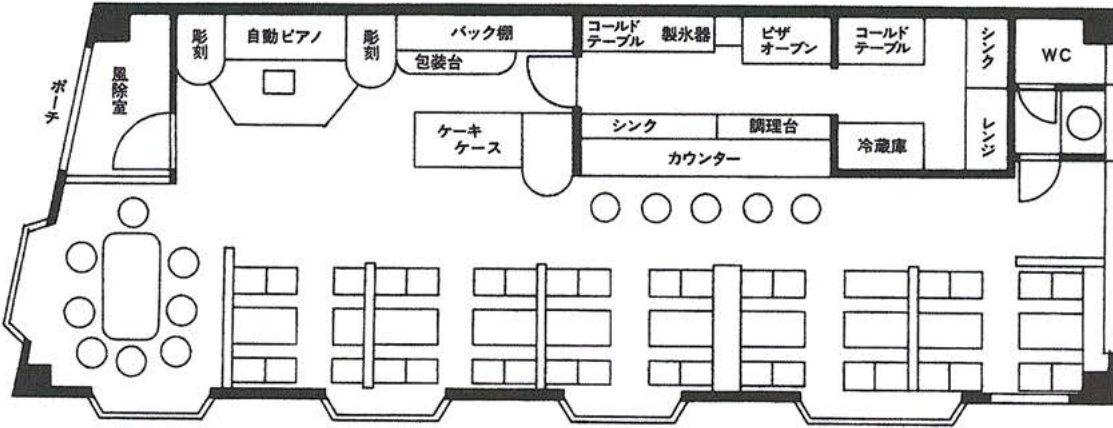


レビ文化センター「京葉」の喫茶コーナー専門コースの講師をつとめたり、喫茶店の開業指導をしたりという多才な人物。実は、「カフェードとおやま」の設計も自分でしてしまっただが、ローコスト化の重要ポイントであったのだ。

●目立たぬ部分でコストダウン
 遠山珈琲は、地元での知名度が高く、豆売り店の中にも喫茶併設店をもっていたことから、ビルの持ち主側から、すでに4年前に出店依頼を受けていた。着工したのは昨年五月。同店の位置、スペースはあらかじめ決まっており、水道、配管などの基礎工事や、外装などはすべてビル側の負担。設計・デザイン料も自分でやったのでタダ。内装は同ビルを一括して担当した施工業者にまかせたが、そのほかは従来からつき合っている各業者別に別々に発注。店舗設計のノウハウの蓄積をもつ強味である。当然、どんな部分に金をかけ、どこでコストダウンを図ったらいいかも熟知している。

コストダウンの例では、まず床。一見大理石のように見えるが、実は塩ビタイル。目地を入れて貼り込んでいるため、目を近づけてよく見なければ塩ビとはわからない。

壁面や天井も準不燃性のクロスを使用。色柄をうまく選べば、高価な材質のものでなくとも、いい雰囲気を出せるという部分である。トイレもシンプルな和式で、スッキリしたものだ。



下 入口を入って左側に置かれた自動ピアノ。ムード作りの一環として、客席をつめ込まず、ゆとりの要素を採り入れたもの。コンピュータディスクによる自動演奏で、クラシック系を主体に、静かなメロディーを奏でている。ヤマハの製品で、一台75万円。近くの団地に住む奥様たちに、自宅の応接間がわりに利用してもらうための、重要な小道具である



逆に高額を投入しているのは、客の目につき、手にとってさわられる部分。

入口横の自動ピアノが七五万円、二灯つけられたシャンデリアが一灯一八万円。テーブルは人造大理石仕様、カウンタートップも大理石柄を使用している。

食器類も凝った部分だ。ドリンクは、ウィーンのカフェ風に、小型の丸いトレーにカップやクリーマーをセットして、トレーごと提供する。ウィーンでは、大理石のテーブルを傷つけないよう、そのような提供法がよく使われるが、同店でもそれを模した。このトレーは銀製で、一枚六〇〇〇円、全部で四〇枚を揃えている。

カップ、ソーサーの中には、イギリスのウェッジウッドの製品も含まれている。しかしながら、それらも懇意な業者から購入したり、ウェッジウッドの製品は個人輸入で入手しているところから買ったという具合で、少しでも安い購入ルートを選ぶ努力がなされている。

「ただ、インテリアの中でも、絵だけは別ですよ。これを含めると大変な金額になります」

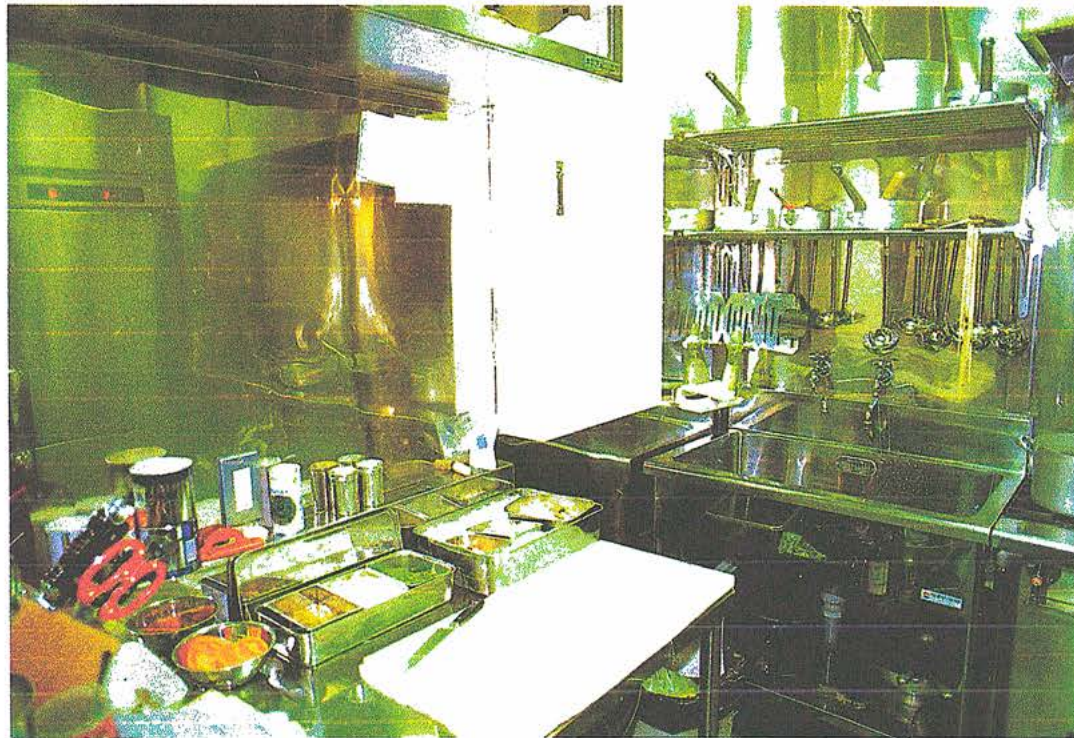
という遠山社長。店内にはローランサンの絵九点、ブロンズ像三点が飾られているが、これらはすべて本物。遠山社長の個人的なコレクションであるのだが、店のムードを高める重要な存在となっている。



上 店内で焼く手作りケーキは、生クリームを添えるなどのアレンジを加え、イートインのみで販売。ケーキのショーケースは長さ150cm、奥行き80cm。レジ台はカウンター席とのクッションの役割も果たしている

左 カウンターとドリンク用のオープンキッチン。カウンタートップは大理石柄を使用し、高さは110cm。椅子は5脚を置き、下部には足掛け用のステンレス棒を配している。コーヒーはオープンキッチン内でペーパードリップにより抽出。右奥にはビザオープンが1台置かれている

左下 約1.5坪の厨房内。床はコンクリートウレタン防水塗リ、壁や天井はフレキシブルボード下地ステンレス貼り。床排水を施してある



カフェードとおやま 見積書

| | |
|----------|------------|
| 内装工事 | 6,756,511 |
| 設備工事 | 500,000 |
| 電気工事 | 970,000 |
| シンク、調理台他 | 666,000 |
| 星崎関係 | 2,381,360 |
| テーブル、イス | 1,692,805 |
| | 454,230 |
| ピアノ | 750,000 |
| 食器 | 1,462,914 |
| 契約金 他 | 3,600,000 |
| | 19,233,820 |

●厨房は動線のいい直線配置
 厨房は、料理用が一・五坪、ドリンク用カウンターが二坪、ケーキのショーケースとレジの部分約一坪で、直線に配置されている。フードは、グラタン、ピザ、ピラフ、スパゲティなどが中心。ケーキも店内で焼くが、イートインのみとし、大量製造は狙っていない。コーヒーはペーパードリップで抽出するので、カウンター内は少設備で済んでいる。「この付近は、今も喫茶店が増えているんですよ。特に郊外型がいいですね。ただ、今までのところ、ファミリーレストランや、ママさん喫茶、ばかりで、いいムードの店はありません。奥様族や若い女性をターゲットに、ゆっくりくつろげるようなカフェにしたいんです。それと、駐車場は絶対必要です。ここは駅から近いですが、ビル自体に二〇〇台くらい入る駐車スペースがあり、郊外型と変わらない。出店に応じたのも、駐車場があったからです」と遠山社長。地域で求められている店の形態を、熟知しての出店だ。開店にあたっての広告宣伝はほとんどしていないが、口コミで来客が殺到。想定客単価一〇〇〇円強、月商二五〇万円を上げることが当面の課題だが、オープン三日間では客単価一六八〇円に達し、営業時間を二時間短縮しているにもかかわらず、日商一〇万円をクリア。今後の動向に大いに期待したい。