

銀座の老舗寿司店の雰囲気になじみ クリア分煙で喫煙者も非喫煙者も快適に

鮎 紀文 東京都中央区銀座8-5-13 銀座STビル1F

「お客様は、長年のおなじみ様やと一緒に来店されて気に入ってくださった方が中心で、経営者や企業の幹部の方が多く、接待にもご利用いただいています。寿司店には珍しく、もともと店内全面喫煙可能でした。そのため、煙草を吸われる方に喜ばれ、1組に何人かは喫煙者がいらっしゃいます。皆さん、お酒を片手に煙草を楽しみ、ゆっくり過ごされるので、滞在時間は長めでした。一方で、カウンター席での喫煙はいいかなものかという非喫煙者からの声があったのも事実です。

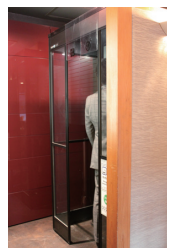
改正健康増進法施行以降、思い切って店内禁煙にしたところ、『何で吸えなくなったの』という声が続出。吸えないからと短時間で切り上げたり、入店せず喫煙できるバーなどに流れる方もいて、客数も客単価も減少し、売上にも影響が出ました。良い分煙の方法はないかと苦慮しているときに、ある飲食店で『スモーククリア』を目にしたのです。設置が簡単で、デザインも店の雰囲気になじむ。エルゴジャパンに詳しく話を聞き、煙や臭いがブース外に漏れず、喫煙者の服や髪にも付かず、喫煙者も非喫煙者も快適に共存できる『クリア分煙』が、これからの時代にマッチしていると思いました。

テーブル席の個室だったスペースに二人用のブースを設置。人気の個室でしたが、席をつぶす以上に、お客様が減るダメージの方が大きく、減席に躊躇はありませんでした。設置後は滞在時間が元に戻り、板前たちがお客様に喫煙可能になったことを連絡したことで、流出した方も戻ってきました。『なかなかいいね』『同行者に気兼ねなく吸える』と喫煙者に好評で利用率は高く、非喫煙者からのクレームも一切ありません。銀座の寿司店は喫煙可能な店が少なく、クリア分煙の『スモーククリア』は、差別化の大きな要素になると思います」（有限会社恵フード 代表取締役 榊直之氏）

銀座の入り口という好立地に店を構える寿司の名店。旬と鮮度にこだわった本格江戸前寿司は、舌の肥えた銀座のお客の高い支持を得ている。珍しいダブルのカウンターを備え、常連客は板前さんとの会話を楽しみつつ寿司とお酒を堪能。



落ち着いた佇まいの店舗は、新橋側からの銀座の入り口、並木通りに面した角地という好立地にある。周辺は飲食店の激戦区だ。



左／ゆったり喫煙できるよう二人用ブースを導入し、以前は個室だった店内奥のスペースに設置。普段は客席との間に暖簾を掛けており、客席から目に付かない。

右／店内は落ち着いた内装で、ダブルのカウンターが特長。常連客は板前さんとの会話を楽しみに来店し、お酒も進む。

導入の決め手

- 店内の内装になじむ落ち着いたデザイン
- 煙や臭いが店内に漏れない設計
- 喫煙者も非喫煙者も共存できるクリア分煙

設置効果

- 全面禁煙にしたことで流出したお客が、クリア分煙の採用で戻る
- 滞在時間が再び伸びてお酒が進み、売上と利益率アップに貢献
- クリア分煙がお店選びのポイントにも

クリア分煙で喫煙客が戻り、非喫煙の新規客も獲得 省スペースでコスト負担が少ないのも希望通り

お食事処 ゆき 東京都港区台場1-5-4 2F

「昼はボリュームたっぷりの定食、夜は手作りのおつまみを提供しており、昼も夜も、お客様のほとんどは近隣のオフィスに勤務する会社員です。従来、昼は店内喫煙不可で店の前に喫煙スペースを設け、夜は各テーブルに灰皿を置いて、店内喫煙可能にしていました。お客様の約90%が喫煙者で、夜は灰皿がすぐに山盛りになり、灰皿交換も大変でした。昨年の4月以降、喫煙対策を立てなくてはと思っていたのですが出遅れてしまい、禁煙にせざるを得ませんでした。すると、夜のお客が減り、予約時に店内禁煙を告げると『それならやめる』と言われることも。愛煙家は、お酒が入ると煙草を我慢できないのでしよう。

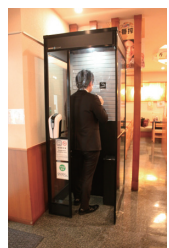
喫煙スペースを設けるに当たっては、入居する建物は壁に穴を開けることができず、店内のスペースが狭いなど制約がありました。個人店なのでコストも抑えたい。そんな中で見つけたのが、エルゴジャパンの『スモーククリア』でした。入り口脇の空きスペースに収まるサイズで、設置も簡単、レンタルでコストも安く、私たちの要望ぴったりでした。

設置後は、喫煙するお客様が戻って来てくれました。ブースの前で『どこで煙草吸えるの?』とお聞きになる方がいるほど、違和感なく店に溶け込み、臭いや煙が店内に漏れることもありません。『店外に出ないで煙草が吸える』と好評で、列ができることもあり、すぐ吸いに行けるとブースに近い席を選ぶ方も。また、以前は煙草の煙が気になって来店できなかったという、非喫煙の新規のお客も増えました。まさに、クリア分煙ならではの効果です。さらに、以前は悩みの種だった、働く私たちの服や髪に付く煙草の臭いからも解放されました。月々のコストもリーズナブルで、設置によりお客様がご来店くださることを考えれば全く負担になりません」（店長 久留 洋子氏）

お台場が都市開発される以前の1977年に、トラックを改造したラーメン店からスタートし、現在は東京都営住宅が入る建物内で、昼は定食屋、夜は居酒屋として営業。お台場では珍しい家族経営のアットホームな雰囲気が好評だ。



店舗は、新交通ゆりかもめ・お台場海浜公園駅直結の都営住宅がある建物内に立地。気軽に立ち寄り、昼も夜も賑わう。



左／喫煙ブースは、以前はウェイティングの椅子やコート掛けを置いていた、入り口脇の約半畳スペースに収まり、圧迫感も違和感もない。

右／店内で客席の様子を見ながら喫煙できると喫煙客に好評。扉がなくても臭いや煙が漏れることもない。

導入の決め手

- 客席をつぶさず、狭い空きスペースに収まる省スペース設計
- ダクト設置などの大掛かりな工事が不要で、置くだけの手軽さ
- レンタルなので、導入コストもランニングコストもリーズナブル

設置効果

- 酒を飲むと煙草を我慢できない喫煙客が、店内のブースで喫煙できることで戻った
- クリア分煙の導入で、煙草の煙が理由で来店できなかった非喫煙者の新規来店が増加
- 高性能空気清浄効果で、従業員の服や髪に煙草の臭いが付かず、受動喫煙からも解放