たばこの煙も臭いも漏れないクリア分煙で喫煙者・非喫煙者が快適な店内環境を実現

銀座マグロ食堂魚金 東京都中央区銀座5−9−5チアーズ銀座3F

『銀座マグロ食堂魚金』は1995年に新橋で誕生した居酒屋、魚金グループの本マグロに特化した業態だ。「少しでも良いものを少しでも安く、たっぷりと提供したい」という、創業時からの理念を継承。本マグロをリーズナブルに楽しめると好評だ。

■銀座で働く人たちに本マグロをリーズナブルに提供

2020年10月1日にオープンした『銀座マグロ食堂魚金』は、地下鉄の銀座駅からも東銀座駅からも徒歩1、2分、晴海通りから数メートル入ったビルの3階に立地する。店内は奥行きがあり、入ってすぐのスペースには、寿司店を思わせるカウンター席、中央にはテーブル席、その奥には個室も備え、総席数80席に及ぶ。

「銀座で働くオフィスワーカー、近隣の商業ビルや物販店、サービス業のスタッフの方々が主なお客さまです。マグロは本マグロにこだわっており、本マグロを銀座で最もリーズナブルにご提供する店だと自負しています。

ランチタイムは、開店と同時にお客さまが来店され、遅い時間帯でも客足が途絶えることはありません。夜は、オープン以来、宴会自粛、緊急事態宣言やまん延防止等重点措置の発出などで、ほとんど通常営業ができていませんが、常連のお客さまもついています」（銀座店責任者　泉山将司氏）

■居酒屋ではたばことお酒は切り離せない

同店は、オープン時からエルゴジャパンのスモーククリア2人用を導入して、クリア分煙を実施している。

「居酒屋では、たばことお酒はセット。完全禁煙では喫煙するお客さまは来店されません。かといって、少しでもたばこの臭いや煙が感じられると非喫煙者は敬遠するでしょう。

魚金グループのスモーククリアを設置している既存店では、店内で喫煙できると喫煙者に喜ばれ、使用頻度が非常に高い。それでいて、たばこの煙も臭いも漏れることがなく、非喫煙者も快適に飲食を楽しめるクリア分煙を実現できています。

それで、この店は最初からスモーククリアを導入しました。ダクト工事などが不要で導入コストが抑えられ、好みの場所に置けるのも魅力です」（泉山氏）

同店では、スモーククリアを店舗一番奥のデッドスペースに設置しているが、ジャストフイットし、色合いもなじんで、最初から組み込まれていたかのようだ。

「実際に導入してみて、店内にたばこの臭いや煙が流れず、喫煙後のお客さまが、客席にたばこ臭いを持ち帰ることもありません。

喫煙者にとって、料理や価格に加えて、店内でたばこを吸えることも店選びのポイントのひとつ。グルメサイトの店舗ページで喫煙ブース設置を案内するとともに、喫煙者も、たばこが苦手な非喫煙者も、安心して3階まで上がっていただけるよう、ビル入り口の店舗案内の部分には喫煙室設置と記したPOPを付けています。

ランチタイムは喫煙者の常連さまも増え、食後の一服をゆっくり楽しまれてから職場に戻られます。喫煙率は約1割ですが、喫煙できないことで1割のお客さまを失えば、売上げも1割減ってしまう。もし昼の売上げが10万円だとしたら一日で1万円、一カ月で30万円を失うことになり、大きい金額です。

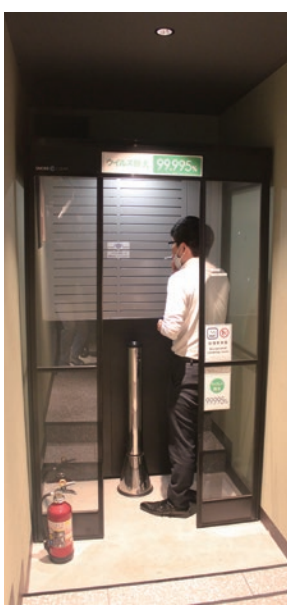
夜に関しては、銀座は公共の喫煙所がほとんどなく、店内で喫煙できる居酒屋も少ないので、たばこを吸える環境は貴重です。通常営業に戻った際、スモーククリアによるクリア分煙が、喫煙者、非喫煙者双方の集客と、滞在時間延長や客単価アップの大きな武器になると期待しています」（泉山氏）

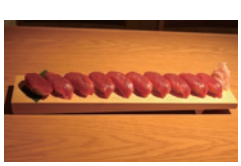
ファサードを入ってすぐのスペースには、ネタ札が貼られた寿司店を思わせるカウンター席があり、グレード感を感じさせる

銀座店責任者
泉山将司氏

ビルの構造からくる、店舗一番奥のデッドスペースにスモーククリア2人用を設置。喫煙客は落ち着いてたばこを楽しめる。

道路から見える1階のエレベーター横の店舗案内部分に喫煙室設置を案内。喫煙できる環境が減っている中、このPOPを見て入店するお客もいる





上質の本マグロを使用した握り10貫の「まぐろ寿司」（1000円）は、回転寿司より安いと評判だ。人気メニューの「名物本鮪のレアカツ」（1622円）は絶妙な揚げ加減で、本マグロが口の中でとろける

導入の決め手

- ■導入済みのグループ他店で喫煙者にも非喫煙者にもとても好評。
- ■ブースの外に煙も臭いも流れない高性能な空気清浄機能。
- ■導入コストが抑えられること。

導入効果

- ■店内で喫煙できることが店舗選びの理由のひとつに。
- ■クリア分煙で喫煙者・非喫煙者の両方を集客。
- ■売上げの損失を防止。