

スモーククリアによるクリア分煙で 喫煙客の取り込みと 非喫煙客の新規獲得を実現

麵匠の心つくし つるとんたん 新宿店 東京都新宿区歌舞伎町2-26-3 網元ビルB1F

■〈音と食の融合〉をテーマに、ライブステージでライブも開催

新宿歌舞伎町の人通りの多い道路に面したビルの地下1階にある『麵匠の心つくし つるとんたん 新宿店』。赤と黒を基調に、照明を落とした妖艶な雰囲気の内店は、入り口近くにカッパレシートを備えたバーカウンター、フロアには片側ソファのテーブル席やソファのボックス席、1段上がった奥には個室を完備する。そして、中央にはライブステージが設けられ、平日は夜2回、日曜日と祝日は昼間もライブが行われる（現在ライブは休止中）。

「店舗のテーマは〈音と食の融合〉で、アマチュアバンドを中心に、ジャズの演奏などを行っています」（同店マネージャー 西本秀次郎氏）

食の部分では、メインとなるのは、創業時から30年以上受け継がれてきた、讃岐うどんの製法を取り入れたうどん、店舗で打ちたて、切りたて、湯がきたてを提供する。圧巻なのはメニューバラエティとメニュー数だ。

「関西風の出汁を利かせたおうどんや、クリーム系の創作うどんなどの定番の他、創業時から、季節ごとに旬の味覚や季節感を取り入れたおうどんをお出ししており、常時50種余りを揃えています。また新宿店は、一品料理も約30種あり、こちらも季節感を大事にしています。夜は、一品料理でお酒を楽しみ、締めはうどんを召し上がる方が多いです」（西本氏）。

低価格のうどん店が多い中、同店のうどんは一杯1000円以上と価格帯がワンランク上だが、味の満足度に加え、気配りある接客サービスも出色で、また来たいという気持ちにさせてくれる。

■喫煙スペース確保に個室1室を潰してもそれ以上の費用対効果

同店は、午前11時から翌朝8時まで通しで営業しており（現在は午前11時～午後9時）、時間帯で客層や利用シーンが異なる。ランチタイムは、近隣のオフィスワーカーや商業施設などで働くスタッフ、学生のランチ需要が中心で、女性や比較的若い世代が多い。夕方以降は仕事帰りの一杯を楽しむお客で賑わい、40代、50代も増える。夜11時を回ると、接客を伴うサービス業に従事する人たちが仕事前の食事や同伴で立ち寄り、朝方まで客足が途絶えることがない。

たばこに関しては、「歌舞伎町という場所柄、喫煙率は高く、ランチタイムで約6割、遅い時間帯では約9割が喫煙するお客さまで、以前は全席喫煙可能でした。改正健康増進法の施行に当たって店内禁煙という選択肢は考えられず、休業せずに短工期で設置でき、低コストな喫煙ブースを探していました。

そこで、低コスト・省スペースで簡単に設置でき、吸う人も吸わない人も快適に過ごせるクリア分煙を可能にする、エルゴジャパンさんのスモーククリアの導入を決めました」（西本氏）

スモーククリア（2人用）は店舗奥の個室（3人用）を喫煙スペースにし、設置した。

「導入当初は、『席でたばこを吸えなくなってしまったの』とがっかりするお客さまもいらっしゃいましたが、スモーククリア設置をご説明すると納得され、席で吸えなくなったことを理由にお帰りになる方は一人もいらっしゃいませんでした。

周知が進んだ今では、スモーククリアの利用率は非常に高く、夕方以降は空くことがほとんどありません。しかし、スモーククリアがたばこの煙や臭いを強力に吸引するので、ブースの前に立っても臭いや煙を感じることもなく、店内の空気は非常にクリーンになりました。毎日長時間営業で使用頻度が高くても、優れた性能が持続する耐久性にも、とても満足しています。

今思えば、喫煙可能だった当時は、たばこの煙や臭いを不快に感じ、来店をためらわれたお客さまがいらっしゃったかもしれません。スタッフの健康面でも良くなかったと思います。クリア分煙にしたことで、非喫煙のお客さまの来店頻度が高まったり、新規のお客さまを獲得できているのとは感じています。スタッフに良い空気環境で働いてもらうこともできています。

喫煙するお客さまが減ることなく、非喫煙のお客さまも気持ちよく過ごせ、スタッフの健康も守れるスモーククリアは、費用対効果が大変大きい。個室1室を潰しても、それ以上の価値があったと感じています」（西本氏）

大きな鉢に盛られた創作うどんで名高い『麵匠の心つくし つるとんたん』は、国内14店舗、海外4店舗を構える。2006年6月にオープンした『つるとんたん 新宿店』は、日本最大の歓楽街、新宿歌舞伎町のとんちんかんに立地。店内には、ライブステージやバーカウンターが設けられ、うどんの他、豊富な一品料理を肴にお酒も楽しめる



さくら通りの突き当たり、花道通りに面したショーケースのうどんが目を引く



つるとんたん 新宿店
マネージャー
西本秀次郎氏



赤と黒が基調の店内には、お酒のボトルが並ぶバーカウンターがあり、うどん店とは思えないおしゃれな雰囲気



ライブステージのサイドの3人用のテーブル席があった個室に、スモーククリア2人用を設置して喫煙スペースとして活用。利用率が高く、店内の内装にじっくりなじみ、たばこの煙や臭いが漏れることもないので、喫煙スペースと気付かないお客さまも多いという



明太子の風味とあんかけのなめらかな口当たりが特長の『明太鮎かけ玉子とじのおうどん』（1380円）は、女性に人気のメニューだ



『馬刺し 赤身』（1280円）など、本格的な一品料理も充実

導入の決め手

- ダクト工事などが不要でコスト負担が少なく、短時間で設置でき営業を休む必要がない。
- 喫煙者も非喫煙者も同じ空間で共生できるクリア分煙。
- たばこの臭いや煙が店内に漏れない高性能な空気清浄機能。

導入効果

- 個室1室を潰してもそれ以上の売上、利益に貢献。
- 常連の喫煙客の流出を防止。
- 非喫煙者の来店頻度アップと新規来店を促進。
- 受動喫煙を防いで店舗スタッフの健康に寄与。