

一度は店内禁煙にしたものの 分煙に戻して大成功！ 喫煙者も非喫煙者も大満足のクリア分煙

JBA BAR SUZUKI 東京都中央区銀座5-4-15 西五ビル4F

■銀座を代表するオーセンティックバー

銀座のソニー通りに面したビルの4階に店を構える『JBA BAR SUZUKI』は、奥に向かって伸びるカウンターに面して16席を備える本格的なバーだ。創業者でマスターの故鈴木昇氏は、現NBA（日本バーテンダー協会）の前身であるJBA（ジャパン・バーテンダー・アソシエーション）の理事長を務めた名バーテンダーであった。現在は、鈴木氏の遺志を継いだオーナーが会長を務める、株式会社T.Y.TRADINGが経営する。

ドリンクメニューはウイスキー、ブランデー、スピリッツ、リキュール、ワインなどの洋酒を網羅し、カクテルは、スタンダードなものから、フルーツや野菜を使ったもの、ミクソロジー（思いもよらない食材とアルコールをミックスしたもの）、薬膳など同店オリジナルも多い。その中で名物となっているのが、鈴木氏が考案した『バー鈴木のカレーや塩カツサンド、生レモンを使うのが特長だ。

フードは、おつまみ系だけでなく、5日間煮込んだバー鈴木のカレーや塩カツサンド、特製レーズンバターなど、同店オリジナルの食事メニューも揃っている。

■スモーククリアの機能にもデザインにも満足

お酒を楽しむバーとたばこは切り離せない関係だ。同店も創業以来、店内で喫煙でき、グラス片手にたばこをくゆらすお客が多かった。だが、2020年4月の東京都受動喫煙防止条例施行に伴い、店内禁煙に踏み切った。「空気清浄機を設置していても、たばこの臭いや煙を消すことは出来ませんので、私自身店内に足を踏み入れるとそれが気になる。従業員の健康も心配でしたし、世の中の流れとして喫煙者が減少するのを見越し、一時は売上げが落ちて禁煙にすることを決めたのです。店内もリニューアルして、たばこの臭いやヤニが気になる壁や天井も全て塗り替えました」（T.Y.TRADING 吉田直二氏）。

禁煙導入後、たばこが吸えなくなったことを知って帰ってしまったり、一杯だけ飲んで店をあとにするお客も増えて売上げは落ちた。そんな最中、新型コロナウイルス感染症の拡大で、営業自粛に追い込まれる。

そして、営業を再開した際、先ず来店するお客は喫煙者が中心で、来店しても禁煙と知ると他店へ行ってしまふ。4、5人で来店し、その中の一人が喫煙者であることから全員が帰るなど、一気に数人のお客を失うケースもあった。

「周辺の喫煙できる店は混んでいる。バーにとってたばこが吸える環境は重要だと再認識しましたが、非喫煙者の為には絶対にたばこの臭いや煙が気になる店にはしたくない。喫煙設備を整えることは決めたものの、煙や臭いが漏れてしまうレベルのものは避けたいと、いろいろ探さずで見つけたのが、店舗が抱える悩みを全て解決する完璧な喫煙ブース、スモーククリアでした。一目見てシンプルで洗練された無駄のないデザインも気に入り、コスト面でも、1日当たりに換算すると納得できる価格でした」（吉田氏）。

今年1月11日にスモーククリアスマートミニを、窓際の遊休スペースに設置。「サイズも色合いも店の内装に同化し、全く違和感がありません。16席の店なので、客席を潰さず必要がなかったのもありがたかったですね」（吉田氏）。

店舗のドアや1階のビル入り口に立てる看板に、喫煙可能を告知するPOPを掲示し、ホームページなどでも案内。なじみの喫煙客には、バーテンダーが喫煙可能になったことを連絡した。

「喫煙するお客さまが戻り、滞在時間も店内喫煙可能だった時代と同じになって、3杯、4杯とグラスを重ねて下さる。お客さまの2割くらいが喫煙ブースをご利用され、一人2、3回お使いになっています。たばこの煙や臭いが店内に全く漏れず、喫煙された方の衣服や髪に臭いが付くこともなく、たばこを吸わないお客さまもゆっくりして下さいます」と、吉田氏は喫煙者、非喫煙者が共生できるクリア分煙を評価。「本格的に客足が戻る今後、売上げに貢献してくれるのでは」と期待も大きい。

1967年創業の、銀座のオーセンティックバーの老舗、『JBA BAR SUZUKI』。柔らかな灯が照らす温かみある店内は、使い込まれたカウンターなどが歴史を感じさせてくれる。ドリンクメニューが豊富なだけでなく、食事メニューも充実。



スモーククリアスマートミニは、店舗奥の遊休スペースに設置。入り口を窓側に向け、カウンターに背面を付けて設置しているため、客席からは壁面のように見える（左が窓側から見たもの、右が客席から見たもの）



喫煙専用ボックスを備えていること、分煙であることをビル入り口の看板や店舗のドアに掲示したPOPで案内



カウンター内やバックバー、梁に設けられた棚に、びっしり並ぶ洋酒のボトルには、販売しない年代物の貴重なボトルもある



オーセンティックバーのスタイルを確立するとともに、多くのバーテンダーを育てた創業者の鈴木昇氏は、現在も店を見守っている

導入の決め手

- たばこの煙も臭いも店内に全く漏れない優れた機能。
- 喫煙者も非喫煙者も共生できるクリア分煙。
- バーの落ち着いた内装になじむデザインと色合い。
- 客席を潰さず遊休スペースに収まるサイズ。
- 価格がリーズナブルで費用対効果が高い。

導入効果

- 禁煙で離反した喫煙客が戻る。
- 滞在時間が伸びて客単価がアップ。
- たばこの煙や臭いが漏れないので、非喫煙客も安心して来店。
- リニューアルして壁や天井を塗り替えた店内の清潔さを維持。