

## 新規オープンから分煙化 コンパクトで導入しやすいスモーククリアで 喫煙環境を整備し、安心できるお店に！

**焼肉ホルモンみっちゃん 鹿島田店** 神奈川県川崎市幸区下平間134 新川崎デントヒルズ1F  
店舗面積：18坪 席数：23席

JR鹿島田駅すぐ立地する、焼肉店『焼肉ホルモンみっちゃん 鹿島田店』。2022年7月にオープンしたばかりの新店舗だ。客層は主に近隣に住むファミリー層や夫婦。客単価4000円のリーズナブルな価格で、地域密着型の焼肉店を目指している。

### ■アルコールを意識したメニューも用意

住宅街とオフィス街が混在する、下町エリアであるJR鹿島田駅周辺。駅より徒歩1分の立地で、2022年7月にオープンしたのが『焼肉ホルモンみっちゃん 鹿島田店』だ。

店主の高山氏は、プログラマーから飲食業界へと転身。さまざまな飲食店や焼肉店で従事した後、知り合いの料理人とともに同店をオープンした。

肉は和牛をメインに、ホルモンのラインアップを拡充。食事利用だけでなく、飲み利用にも対応する構成にしている。おすすめは、薄切りのカルビをさっと炙り、卵黄をつけて食べる「和牛焼きすきカルビ」1200円（税込、以下同）。また、シマチョウを赤唐辛子で和えた「赤鬼ホルモン」750円、上ミノを青唐辛子で和えた「青鬼ホルモン」990円など、アルコールを喚起するメニューも用意している。

客層は近隣に住むファミリー層や夫婦。アルコール1～2杯と肉メニュー、締めまで楽しむお客様も多く、客単価は4000円に着地している。



店内中央、厨房スペース横に設置。  
反対隣は客席のため、仕切りを設けて喫煙ブースまでの通路をつくり客席と分断する



4人掛けテーブル席がメインだが、2人掛けテーブルの用意で1人客にも対応する



薄切りのカルビ肉をさっと炙って卵黄にくぐらせて食べる「和牛焼きすきカルビ」  
1200円



シマチョウを赤唐辛子で和えた「赤鬼ホルモン」750円。辛味のある味付けでアルコールを進める



低温調理で仕上げた「タンユッケ」800円。つまみメニューとして人気の一品



掘りごたつ席。小さな子どもがいるファミリー層の取り込みにもつながる



JR鹿島田駅より徒歩1分。駅近物件で、住宅街とオフィス街が混在するエリア

### 導入の決め手

- 小規模店でも設置できるコンパクトさ
- ショールームでニオイ、煙漏れがないことが実感できた
- 工事不要、100Vの電源だけで設置できるスマートさ

### 導入効果

- 禁煙者／非禁煙者の共存が可能に
- 喫煙ブース横の席でもタバコのニオイがせず、非喫煙者でも安心して来店してもらえる
- 個人経営の小規模店でも、しっかりと分煙対策をしている店として好印象を与えられる