

3ヶ月のトライアルプランで性能に納得して本格導入。 クリア分煙で戻ってきた喫煙客も、 禁煙期間に増えた非喫煙客も共に満足。

ごまや新宿三丁目店 東京都新宿区新宿3-4-1 東新宿ビル5F
席数：120席

■ごまの健康効果に着目。ごま料理、牡蠣料理、野菜料理が3本柱

『ごまや新宿三丁目店』は、オイスターバー『ジャックポット』など、飲食店26店舗を展開する株式会社ジャックポットプランニングが、様々な栄養素を含み、美容と健康に効果があるごまに着目して2002年4月にオープン。ごま、牡蠣、野菜の料理を三本柱に、多彩なメニューを揃える。

ごま料理の4大メニューは、自家製の『せっせと手作り!新宿黒胡麻豆腐』、豆乳とクリームチーズを冷やして固めた『特製しっとり白胡麻豆腐』、金華サバにごまワサビ醤油をかけた『ごまサバ』、厚切りの豚肉を焼いてごまをたっぷりまぶした『豚肉セサミ焼き』だ。

「常連のお客さまは席に着かれると、メニューブックを見ずに、黒胡麻豆腐か白胡麻豆腐のどちらかと、ごまサバ、豚肉のセサミ焼きをオーダーされます」（店長の代田彰紀氏）。

牡蠣料理では、近くにある姉妹店のオイスターバー『新宿ジャックポット』から届く『生牡蠣』や『名物!どっさり蒸し牡蠣』、野菜料理では『炎のバーニカウダ』や『びっくりザクリどっさりサラダ』が人気だ。

■以前は喫煙客が90%以上。禁煙にしたことで月商は4分の3に激減。

ブラウン基調の落ち着いた雰囲気の内には、カウンター席、テーブル席の他、ロフトタイプ、掘ごたつ式、ボックス席など、2名用から最大24名まで収容可能な様々なタイプの大小の半個室を備える。ごまに着目した飲食店は少ないことやビルの5階という立地もあり、目的意識を持って来店するお客がほとんどで、個室が充実していることから宴会での利用も多い。

喫煙に関しては、「オープン時から店内喫煙可能にしていました。お客さまは近隣の百貨店勤務の方も多く、女性が6割。百貨店にお勤めの方は仕事で喫煙できないため、座ったとたんタバコに火を着け、その後も、皆さんグラスを片手に吸い続けるので、営業中、店内はタバコの煙で真っ白になってしまう。タバコを吸わないお客さまの来店は少なく、喫煙率は90%以上に及んでいました」（代田氏）。

2020年4月から法律改正に従って店内全面禁煙に踏み切り、グルメサイトでも告知した。すると、「ビル内ではタバコが吸えず、近隣に喫煙場所もないため、心配していた通り喫煙者の来店が減り、来店されても短時間でお帰りになってしまった。客単価は落ち、宴会予約は全く入らなくなりました。ランチタイムも悲惨で客数は半減。月商が4分の3に落ちました」（代田氏）。

逆に、グルメサイトに禁煙を謳ったことで、タバコを吸わないお客の来店が増えたものの、客数も売上げも禁煙前には遠く及ばない。たまに来店する喫煙客から、店内で喫煙できるようにしてほしいとの要望もあった。

■滞在時間が伸び客単価もアップ。忘年会予約の武器としても期待

「何か手を打たなければと考えていたのですが、ビルとの関係でダクト工事は難しい。いい喫煙ブースを探していた折に、本部が展示会でエルゴジャパンのスモーククリアを見つけ、トライアルプランがあるとのことで、試しに使ってみることに。売りの個室は潰れなくなかったので、窓際のテーブル席の奥の1卓4席を外して、スモーククリアスマートミニを7月に設置しました」（代田氏）。

ところが設置して2、3週間、利用者がいなかった。喫煙ブースがあることを全く告知せず、来店者のみに案内していたのだが、そもそも喫煙者がほとんど来店しなかったのだ。

「喫煙者がそこまで離反していたことに改めて気付かされました。そこで、ビル1階の案内板とグルメサイトに告知したところ、喫煙する常連のお客さまが戻りはじめ、予約も増加。ゆっくり滞在して下さるようになったことで売上げも上向きました。一方、喫煙ブースからタバコの煙やニオイが全く漏れず、喫煙された方の衣服や髪にニオイが付くこともないため、店内禁煙の間に増えた、タバコを吸わないお客さまからのクレームも全くありません。デザインもお店の内装にじっくりなじみ、喫煙ブースと気付かない方も多い。3ヶ月使用して性能に納得し、迷わず導入を決めました」（代田氏）と、10月に本格導入した。

喫煙者而非喫煙者が共に快適に過ごせるスモーククリアによるクリア分煙で、双方が混在するグループも集客できる。「もっと早く導入すればよかったというのが本音です。様々な規制がとれた今年の年末年始、忘年会や新年会の予約獲得に威力を発揮するのではと期待しています」（代田氏）

ごま料理で健康にお酒を楽しんでもらうことをコンセプトとする居酒屋『ごまや新宿三丁目店』は、東京メトロ・新宿三丁目駅から徒歩2分、新宿通りに面したビル5階にある。ごまに加え、グループ店にオイスターバーを持つ強みをいかした牡蠣、そして旬の野菜を使った料理も売りだ。全120席の大型店で、個室が充実しているため宴会需要も多い。



店の奥の1卓4席を外してスモーククリアミニを設置。周辺の客席でもタバコの煙やニオイが全く気にならない。喫煙客の中には、目の前の席を希望する人も。



店内には様々なタイプの大小の半個室と、カウンター席、テーブル席があり、グループ、カップル、お一人様など様々な利用シーンに対応。

喫煙設備があることをグルメサイトで告知している他、ビル入り口の案内板と店舗のファサードにPOPを掲示。これを見て来店する新規客もいる。

美容と健康に効果があるごま料理お目当ての来店客が多い。



1『せっせと手作り!新宿黒胡麻豆腐』(572円)
2『特製しっとり白胡麻豆腐』(572円)



3『ごまサバ』(792円)
4『豚肉セサミ焼き』(825円)

導入の決め手

- トライアルプランで性能に納得できたこと。
- クリア分煙で、喫煙者も非喫煙者も満足していることを実感。
- ダクト工事などの大がかりな工事が不要。
- スタイリッシュなデザインで店の内装に違和感なくなじむ。

導入効果

- 禁煙で離反した喫煙客が戻って滞在時間が伸び、客単価もアップ。
- タバコの煙やニオイがブース外に漏れず、非喫煙者にも快適。
- 喫煙者、非喫煙者が混在するグループの集客も可能に。
- ビルの案内板で喫煙できることを知り来店する新規客も増加。