

狭いスペース、低い天井でもOK! 高級ワインバーの接待需要に対応!

Wine Bar Pluribus (ワインバーブルリバス)

東京都中央区銀座5-11-13 幸田ビル4F

席数：22席

営業時間：17時～23時30分 土日祝13時～23時30分

定休日：月曜日

■本格的な料理とグラスで提供する高級ワインをマリアージュ

『Wine Bar Pluribus』は、2023年7月9日にオープン。黒を基調とした店内には、カウンター席10席と6人用の個室2室を備える。

同店は、店主でソムリエの大庭良輔氏にとって2店舗目のワインバーだ。1店舗目は同店から徒歩3分の距離にある。「1号店は、カウンター席10席だけでお料理はない、2軒目使いに特化した店です。お客さまが同じ時間帯に集中することが多く、お断りすることもしばしばでした。そこで、受け皿的な意味合いも含めて、ワインとお料理を楽しんでいただける、コンセプトが異なるワインバーを出店することにしましたのです」(大庭氏)。

ワインに関しては、1店舗目同様、高級ワインをグラスで提供するスタイルを踏襲。大庭氏が厳選したワインの品揃えは、王道のフランス、イタリアだけでなく、ニューワールドも含めて約70種あり、バイザグラスで3000円～4000円が中心価格帯だ。

料理はアラカルトもあるが、お薦めは、『シェフのおまかせコース』(全5品、税込6600円) + 『ペアリングコース』(ワイン5杯、税込7700円) で、合わせて14300円(税込) という価格は、立地とワインのグレードを考えると価値がある。

■コンパクトな空気清浄BOXスリムを、設計段階で確保した喫煙スペースに設置

『Wine Bar Pluribus』を出店するに当たり、大庭氏がこだわったのは喫煙環境を整備することであった。

「1店舗目は、スペース的に喫煙場所を設けられず、お客さまにタバコを吸える場所を聞かれるたびに、ないことをお伝えするしかなく、高い単価をいただくバーとして申し訳ないという思いがありました。『Wine Bar Pluribus』は、お料理も楽しめるので滞在時間が長くなります。喫煙される方は減ってはいるものの、喫煙する方を含めて全てのお客さまにご満足いただきたい。接待需要も見込んでいたので、店内に喫煙スペースは必須だと思いました」(大庭氏)。

設計段階から、店舗奥のトイレ脇に喫煙スペースを確保。コストが掛かるダクト工事が不要なブースタイプの喫煙設備を条件に、内装会社に選定を一任した。

ところが工事が始まってから、業者が選んだ喫煙ブースが、喫煙スペースの天井高が低いために設置できないことが判明。新たな設備がなかなか見つからない中、大庭氏自身がインターネットで検索して着目したのが、エルゴジャパンのコンパクトな喫煙ブース『スマートミニ』であった。

「コンパクトでいて、タバコの煙やニオイを外部に漏らさない高性能フィルターを備えている。当店のニーズにぴったりでした。すぐに担当者に来ていただいたのですが、『スマートミニ』でも、喫煙スペースの壁を壊さないと搬入ができない。頭を抱える私に、エルゴジャパンは、サイドや上部の枠がなく、高性能フィルターを搭載した『空気清浄BOXスリム』を提案してくれ、これしかないと即決しました」(大庭氏)。

店舗のオープン前に、無事、設置が完了。「タバコの煙やニオイが店内のどこかに排出されるのではという一抹の不安もあり、実際に試してみましたが、高性能フィルターが煙やニオイを吸って浄化してから排気するので、全く外部に漏れず、改めて性能を実感しました」(大庭氏)。

オープン後、喫煙するお客からは、「こんないい設備をよく設置したね」という声が聞かれる一方、非喫煙者からのクレームは皆無だ。接待需要も増えており、「タバコを吸う方も吸わない方も安心してお連れできると喜ばれている」。

「ワインは香りを楽しむので、タバコのニオイは邪魔になりますが、タバコを吸うお客さまの気持ちにも寄り添いたい。喫煙環境の整備は当店の規模では思い切った投資でしたが、喫煙者も非喫煙者も快適に過ごせるクリア分煙が、差別化の大きな武器になっています」(大庭氏)。

シェフが調理する本格的な料理と、ソムリエが選んだ料理に合うグラスワインのペアリングを楽しめる銀座5丁目のワインバー『Wine Bar Pluribus』。大きな特長は、通常はボトルでしかオーダーできない世界各国の高級ワインを、グラスで提供することだ。照明を落としたムードある店内には個室もあり、接待需要も多い。



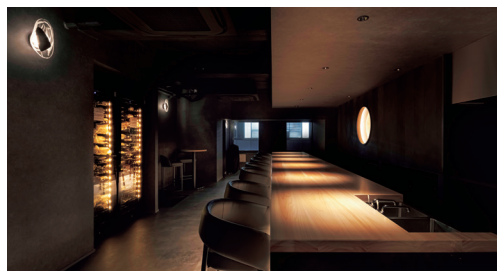
店主でソムリエの大庭良輔氏



店内奥のトイレに隣接した場所に、扉がある喫煙スペースを用意。喫煙者は非喫煙者を気にすることなくタバコを吸え、喫煙スペースの存在に気付かない非喫煙者も多い



『空気清浄BOXスリム』は、囲いが無いBOXタイプだが、タバコの煙もニオイも吸引。周囲に漏らすことがない



黒を基調に照明を落としたほの暗い店内に、月のモチーフが浮かび上がる。ワインセラーには常時70種余りのワインをストック

左 料理は野菜を使ったメニューを重視。ソムリエでもある大庭氏が、料理とワインをマリアージュする右 1本2万円以上の高級ワインをグラスでオーダーできるのが『Wine Bar Pluribus』のスタイル。ワインは、流通段階から温度管理がしっかりできている輸入業者から仕入れている



導入の決め手

- 高単価のバーに喫煙環境整備は必須。
- 設計時に確保した天井高が低く、間口が狭い喫煙スペースに設置が可能。
- ダクト工事などのコストが掛かる大がかりな工事が不要。

導入効果

- クリア分煙で喫煙者も非喫煙者も快適に過ごせる。
- 喫煙者、非喫煙者にかかわらず接待できると好評。
- ワインや料理の香りを阻害するタバコのニオイや煙が店内に漏れない。