

## 喫煙客と非喫煙客共存のクリア分煙実現で 顧客満足度が高まり客単価は1000円アップ、売上も10%アップ ラムだ! 下北沢 東京都世田谷区代沢5-29-16

同店は、都内を中心に飲食店19店舗を構えるジャックポットグループの店舗。以前は喫煙目的の店として営業していた飲食店を、業態転換して2024年1月にオープンした。

「下北沢は飲食店激戦区ですが、ジンギスカン専門店ほとんどありません。そこで、稀少部位を含む上質なラム肉を、幅広いお客さまにお楽しみいただけるジンギスカン専門店をオープンしました」と、マネージャーで料理長でもあるタバダルマラス氏。ジンギスカンセット（1人前1760円）からスタートして追加注文したり、お得感ある食べ放題（2時間3850円）でガッツリ食べたりなど、楽しみ方は様々だ。

「オープン前に、喫煙環境を整えた方がいいのではという話はありませんでしたが、ジンギスカンはお客さま連れも多いので禁煙でスタートしました。でも、以前の店舗をご存知のお客さまからは『タバコを吸えなくなったの?』とがっかりされ、喫煙の有無を確認する新規のお客さまに禁煙であることを伝えるとお帰りになられることも。肉を焼きながらお酒を楽しむジンギスカンで、喫煙環境を整えることの重要性を痛感しました」（タバ氏）。

喫煙ブース導入を考えたタバ氏の頭に浮かんだのが、グループの居酒屋で導入していた、エルゴジャパンの「スモーククリア」であった。「以前その店舗に行った時、スモーククリア内で喫煙し、外部にタバコの煙やニオイが全く漏れない優れた性能を実感していました」と。会社関係者も同じ考えで、さっそくエルゴジャパンに連絡。お得なスペシャルキャンペーン実施中であったことも背中を押し、すぐに導入が決まった。

4月13日に一人用の「スマートミニ」を設置。「ダクト工事などは不要で、物置だったスペースにぴったり納まり、座席を潰す必要もありませんでした」（タバ氏）。

常連の喫煙客に、喫煙ブースを設置したことを伝えると喜ばれ、店頭の喫煙ブース設置のPOPが新規客の入店を促すことも。「喫煙するお客さまの滞在時間が長くなって客単価が1000円上がり、売上が10%増えました。一方、おさま連れを含め、タバコを吸わないお客さまからのクレームは全くありません」（タバ氏）と、早くも導入効果が表れている。

独特のカルチャーが息づく下北沢（東京都世田谷区）。駅南口から伸びる、古着屋が並ぶ商店街の端にある「ラムだ! 下北沢」は、同エリアには珍しいジンギスカン専門店だ。厳選した臭みのないラム肉とあっさりしたオリジナルのタレが好評で、ファンが増えている。



マネージャーの  
タバダルマラス氏

上質で臭みがない羊肉が  
ファンを掴んでいる



店内奥の物置だったスペースに設置された「スマートミニ」は、店内にすっきりなじみ違和感がない

### 導入の決め手

- タバコの煙もニオイもブース外に漏れない優れた性能。
- ダクト工事不要で、簡単に設置できること。
- コスト的にお得なスペシャルキャンペーン。

### 導入効果

- 喫煙客の滞在時間が延び、客単価も売上もアップ。
- 非喫煙客、喫煙客がともに快適に過ごせるクリア分煙の実現。
- 喫煙する新規客の来店促進。

## グループ店での実績を踏まえて導入 離反した喫煙客が戻り新規客も集客 デイチバ 東京都中央区八丁堀2-30-17

この地で、10数年にわたって親しまれてきた「デイチバ」は、食のサービス産業を掲げるチムニーグループの一員だ。店内はテラス席もある1階と、貸し切りも可能な2階がある。エイジング加工を施した内装やアンティークの装飾でまとめられた店内は、ホッとする空間だ。

フードのメインは牛ステーキで、様々な部位を100gからオーダーでき、価格もリーズナブル。ドリンクは、ソムリエ監修の各国のワインを揃えているが、価格は手ごろで、1階テラス席では「ほぼ原価売りワイン」などのサービスも実施している。

喫煙に関しては、2020年4月以降は禁煙にしたところ、「タバコが吸えないなら他店に行く」というなじみ客も少なくなかった。「お酒とタバコは切り離せません。喫煙客のご来店が減り、悩んでいました」と店長の三浦秀夫氏。

そんな同店に昨秋、本社の上司から、グループの店舗で導入しているエルゴジャパンのスモーククリアの提案があった。「導入店で実績があり、性能については信頼がもてました。気になっていた設置に関しても、置くだけの手軽さでスペースを取らないとのこと。コストが抑えられるスペシャルキャンペーンも背中を押してくれました」（三浦氏）と導入を決断。2023年11月、2階の壁際の1卓2席を潰して「スマートミニ」を設置した。

店頭に、「喫煙室あります」というのぼりを立て、ステッカーも貼ったところ、喫煙客が戻ったばかりか、新規客の集客にもつながった。

フロア担当の高村謙嗣氏は、「購読している『飲食店経営』を見て、高性能であることは知っていましたが、本当にタバコの煙もニオイも漏れない。予約の電話で喫煙について聞かれた際に、自信をもって喫煙環境が整っていることをお伝えできます」と話す。

「喫煙客の滞在時間が延びてオーダーも増えました。タバコを吸わない方からのクレームもありません。席を潰した以上の効果を実感しています」とお二人は口を揃える。

東京駅、日本橋、銀座、築地などが徒歩圏内の八丁堀駅から徒歩の「デイチバ」は、肉に合うワインやクラフトビールを楽しめる肉バルだ。日本橋川から分岐して隅田川に合流する亀島川沿いに立地し、窓からはスカイツリーも臨める。



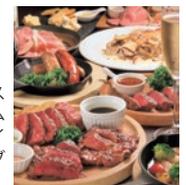
店長の三浦秀夫氏（右）とフロア担当の高村謙嗣氏



2階の壁際の、1卓2席の客席があったスペースにスマートミニを設置。夜のみ稼働させているが利用率は高い



様々な部位のステーキと、ソムリエ監修のワインをリーズナブルに提供



### 導入の決め手

- 導入しているグループ店で好評で信頼できたこと。
- サイズがコンパクトで置くだけの手軽さ。
- コスト的にメリットがあるスペシャルキャンペーン。

### 導入効果

- 離反していた喫煙客が戻った。
- 新規の喫煙客を集客。
- 設置している2階席を知ってもらえ、予約も獲得。