

スモーククリア設置の周知で喫煙客を獲得 煙もニオイも漏れず非喫煙客も満足

Natural Wine BASE -kotobuki- 東京都豊島区西池袋1-28-1 第二西池ビル5階

都内屈指の繁華街を控える池袋駅から程近いビルの5階。上部にゴールドの文字で「BASE」と記されただけの秘密めいた黒塗りの扉を開けると、シックな広い空間が現れる。ここが、ナチュラルワインが大好きというオーナーの臼田雅一氏が2024年5月9日にオープンした「Natural Wine BASE -kotobuki-」だ。「池袋にナチュラルワインに特化した店がなかったので、自分で作りました。扉を開ける前のドキドキ感と店内のイメージのギャップも楽しんでいた」（臼田氏）と。

タバコに関しては、「お酒とタバコは紐付いているので喫煙設備は必須。特に、うちの様な空中階の店舗では、喫煙環境を整えないとお客さまを獲得できません。しかし、喫煙設備が目立つのは嫌でした」と臼田氏。

店舗は、以前は飲食店だった物件で造作はそのまま生かしており、3つある個室のひとつを喫煙室に転換することも考えたが、排煙設備の工事も必要で費用面での負担が大きい。できれば座席も減らしたくないという思いもあった。そんな時、スモーククリアを導入している近くの飲食店から、エルゴジャパンを紹介された。「工事不要でブースを設置するだけの手軽さでいて、喫煙関係の法律にも準拠していることを知り魅力を感じました。実際に、その店舗で利用してみたところ、タバコのニオイも煙も外部に全く漏れず、衣服や髪にニオイが付かない。お得に導入できるスペシャルキャンペーンにも背中を押されて、これしかない！と決断しました」（臼田氏）と、オープン前にスモーククリア二人用を設置。

以前の店舗が、冷蔵ショーケースを設置していたスペースにびったり収まってデザイン的にも店舗の雰囲気にも馴染み、もともとそこにあったかのような。

「グルメサイトで喫煙スペースがあることをご案内しており、喫煙できるという情報を知った上でご来店される方が大半で、ごく自然にスモーククリア内で喫煙され、利用率は高い。しかし目立ちすぎず、店内で喫煙のニオイや煙を感じることもないので、非喫煙者も、気にすることなく、ゆっくりワインとお料理を楽しんでくださっています」と臼田氏。

農業や化学肥料を使わずに栽培した葡萄を使い、添加物を極力抑えて醸造するナチュラルワイン。そのナチュラルワインの基地という思いを込めて命名された「Natural Wine BASE -kotobuki-」は、ナチュラルワインとイタリアンをベースにした料理を楽しめる隠れ家的な店舗だ。



株式会社ミルフィールド
代表取締役 臼田雅一氏

フードはイタリアンをベースに、ナチュラルワインに合う創作料理やジビエも揃える



ワインセラーには臼田氏がセレクトしたナチュラルワイン100種余りをストック。ボトルに説明書きも付けられている



スモーククリアは店の雰囲気にも馴染み、最初からそこにあるかのような

導入の決め手

- ダクト工事不要で、簡単に設置できる手軽さ。
- 高性能なのにブースが目立ちすぎず店の雰囲気に馴染むこと。
- お得に導入できるスペシャルキャンペーン。

導入効果

- グルメサイトでの喫煙設備告知で喫煙客を集客。
- 店内で喫煙できることで滞在時間が長い。
- クリア分煙で非喫煙客も快適に過ごせる環境を実現。

喫煙設備もトイレ同様、店に必要な設備のひとつ 店内が喫煙客も非喫煙客も快適に過ごせる空間に 横濱焼肉 あぎゅう。 神奈川県横浜市新横浜3-7-7

「横濱焼肉 あぎゅう。」は、2009年3月にオープン。「和牛の雌肉を中心とした様々な部位や新鮮な国産牛のホルモンを、オーソドックスな焼肉で美味しく召し上がっていただくことがコンセプトです」とオーナーの齋藤晋氏。

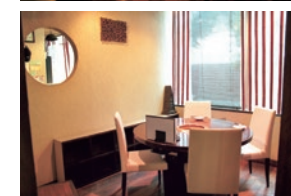
高級感が漂う店内は、カウンター席、テーブル席、大小の個室を備え、様々なニーズに対応。同店は、以前はテーブルでの喫煙が可能であったが、2020年4月以降は禁煙に踏み切った。「予約時に喫煙の可否を聞かれたり、来店時に、禁煙であることをお伝えするとお帰りになる方も。大型店で喫煙者も多く、喫煙設備の必要性を感じてはいたものの、タバコを吸わない方にご迷惑をかけたくなりませんし、コスト面の問題もあり悩んでいました」と話す齋藤氏だが、ある時、何かいい方法はないかとインターネットで喫煙設備を検索していて、エルゴジャパンの「スモーククリア」が目にとまった。

「ブース型で簡単に設置できる点に惹かれましたが、前面がオープンなので、本当にタバコの煙やニオイが漏れないのだろうかと半信半疑でした。でも説明を聞いて納得。コスト的メリットがあるスペシャルキャンペーン実施中であることも決め手となり、導入を決意しました」と、2023年11月に「スモーククリア4人用」を設置。ファサード脇のウェイティングスペースだったところにびったり収まり、客席を潰さずにすんだ。

「私にとって、喫煙ブースもトイレと同じく、店に必要な設備のひとつ。喫煙設備があることを特にアピールしていませんが、お問い合わせの際にはお伝えしており、ご来店に繋がっているかもしれません。また、視認性のいい場所に設置しているので、ランチ客には食後の一服ができると喜ばれ、ディナーのお客さまもごく自然に利用されており、利用率は高い。それでいて、外部に煙やニオイが漏れず、非喫煙者やお子さま連れのお客さまからのクレームも皆無です。私が目指していた喫煙者も非喫煙者も気持ちよく過ごせる環境が整えられ、満足しています」（齋藤氏）



ファサード脇に「スモーククリア4人用」を設置。お洒落な柱の奥に納まり、もともとの設備だったかのように馴染んでいる



和牛の雌肉が中心で、稀少部位も含めて多彩な部位を揃える

落ち着いた雰囲気の内装は様々な客層がある。日常つかい、ちょっとした集まり、接待など多彩な使い方ができる

導入の決め手

- 外部にタバコの煙もニオイも漏れない優れた吸引力。
- スペシャルキャンペーンによるコスト的メリット。
- 店舗の雰囲気に馴染むシックなデザイン。

導入効果

- 喫煙客も非喫煙客も共生できるクリア分煙の実現。
- これまで喫煙を我慢していたランチ客に、食後の一服を楽しめると好評。
- 喫煙設備がないために逃していた喫煙客の獲得。