

古民家風の店内で、昼は銘柄豚のカツなどの定食 夜はお酒も充実させてアッパーな居酒屋的に

岡本庵

千葉県千葉市中央区富士見2-11-1 日土地千葉ビル2F
 席数：47席
 営業時間：火～金曜日11時30分～15時 17時～22時 土曜日11時～15時
 17時～22時 日祝日11時～15時 17時～21時30分
 定休日：月曜

「スマートミニ」で懸案だった喫煙環境を整備 クリア分煙で、喫煙客も非喫煙客も満足する店内空間に スモーククリアの満足度10点満点

■厳選した素材の味を引き出す調理法で仕上げる

「岡本庵」は創業から150年を経て、現在の地に移ってから15年を数える。店内は、古材を使用した太い梁や柱、スタッフが一枚板で手作りしたカウンターやテーブルなど、古民家風の落ち着いた造りで、個室も用意されている。

料理は肉料理がメインで、素材を厳選している。特に豚肉は、ストレスのない清潔な環境のもと、飼料にこだわって育てた茨城県のブランド豚「美明豚」を使用。生産量が限られた「美明豚」のヒレ肉は同店で90%を消費している。そして、素材の味わいを最大限引き出す調理法で仕上げる。低温でじっくり揚げ、しっとりしてジューシーなヒレカツは、一番人気となっている。

昼はカツなどの定食が中心だが、夜は、刺身や一品料理も揃え、ワイン、日本酒、焼酎など酒類の品揃えも充実。居酒屋的な使い方や、宴会、接待などに利用するお客が多い。

■店を気に入って来店する喫煙者も非喫煙者も満足する環境に

現在の地に移転した後、ランチタイムもディナータイムも全席喫煙可能であった。だが、タバコを吸わないお客から、「食事中、タバコの煙やニオイが気になる」という声が出て、数年後にランチタイムは禁煙に。すると「喫煙しない方からは喜ばれましたが、タバコが吸えないならと他店へ行ってしまう喫煙者や、足が遠のいた常連のお客さまもいらっしゃいました」と店長の鈴木智子氏。

2020年4月以降は、ビル内が全面禁煙になり、ディナータイムも禁煙にせざるを得なくなった。「常連の方は喫煙者が多く、助成金を使って排煙ダクトの工事をすることも考えたのですが、天井に穴を空けて排煙ダクトを屋上まで上げ、さらに、排煙の向きも周囲に配慮しなければならず、膨大なコストが掛かることが分かり工事は断念しました」

「喫煙者からは、どこか吸えるところないと聞かれたが、近くにご案内できる喫煙所はなく、ご不便をおかけしていました」（鈴木氏）

昨年、経営者が何かいい喫煙設備はないかとインターネットで検索して見つけたのが、エルゴジャパンの「スモーククリア」であった。「置くだけの設置が簡単でいて高性能、省スペースでデザインも内装になじむ。話を聞いて、私も当店にぴったりだと感じました」（鈴木氏）

すぐに問い合わせをし、2023年7月、店舗入り口横にあった飾り棚とワインセラーを撤去して、一人用の「スマートミニ」を設置。席数をへらす必要も無かった。「初めて見た時は、扉がなく、仕切りがビニールカーテンだけだったので、本当にタバコの煙やニオイが外部に漏れないのか不安になりましたが、使ってみると全く漏れないし、ブース内に充満することもない」と鈴木氏はその性能に感心したと言う。

待望の喫煙設備であったが、喫煙ブースがあることを対外的に告知せず、来店した喫煙客に、どこで喫煙できるのか聞かれた時に案内するにとどめている。「喫煙できるからという理由で来店するお客さまを集客することが目的ではなく、この店を気に入って通って下さるお客さまに、気持ちよく過ごしていただくことが目的ですから」と鈴木氏。

案内を受けて利用したお客は「吸えるようになって嬉しい」と笑顔になり、宴会や接待でタバコを吸わない上司や主賓に遠慮して、喫煙を我慢していた人達にも喜ばれている。「結果的に、滞在時間が延びたり、お酒の注文が増えたりしているかもしれませんが、その数字は特に気にしていません」と鈴木氏。

土日は家族連れも多いが、喫煙しないお客からのクレームも一切無く、「クリア分煙で喫煙者、非喫煙者とも満足し、従業員もお客さまに快適に過ごしていただい、吸い殻の廃棄も手間が掛からず満足。導入後1年以上利用していますが、店長の私としては、満足度10点満点で、スモーククリアに10点をつけたい」と鈴木氏。

千葉駅、千葉中央駅、菟川公園駅から徒歩圏にあるオフィスビル2階の飲食フロアに店を構える。ブランド豚を使用したカツなどの揚げ物やステーキが名物で、昼は肉料理メインの定食。夜は一品料理も揃え、ワイン、日本酒、焼酎などの酒類も豊富で、アップグレードした居酒屋としても楽しめ、宴会や接待、記念日利用にも対応する。常連客やその紹介者、美味しい店を探して来店するお客など、目的来店が多い。



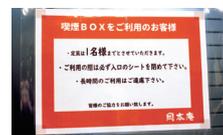
店長の鈴木智子氏



ビル2階にある店舗は、老舗の風格と格調の高さを感じさせてくれる。路面店ではないため目的来店が多い



「スマートミニ」を入り口すぐの場所に、正面を店内に向けて設置。入店した時はただの壁に見え、喫煙ブースであることに気付かない人も多い。積極的な告知はせず、喫煙場所を聞かれた際に案内している



「スマートミニ」が喫煙専用室であることや、注意事項などはしっかり明記



古民家で使用されていた太い梁や柱が風情を生み出す。テーブル席とカウンター席の奥には個室や半個室を用意。テーブルやカウンターは、自分たちで削ってニス塗って仕上げた



ブランド豚「美明豚」のヒレ肉を低温でじっくり揚げたひれカツは、一番人気のメニューだ

導入の決め手

- コストが掛かる大がかりなダクト工事不要で、置くだけの手軽さ。
- タバコの煙もニオイも外部に漏れない優れた性能。
- スペースをとらず、席を減らさずに導入できる。
- 古民家的な雰囲気の内装にしっかりなじむ。

導入効果

- クリア分煙により、大切にしたい常連の喫煙客も非喫煙客も満足。
- 喫煙客の来店頻度が増えた。
- 紙巻きタバコにも加熱式タバコにも対応して喜ばれている。
- メンバーに喫煙者が含まれる宴会も受注しやすい。
- スモーククリアの満足度10点満点。