

buffestスタイルで、焼肉、寿司、スイーツなど 多彩な料理が食べ放題 リニューアルでスタイリッシュな内装に一新し、 くつろぎ感を演出

すたみな太郎PREMIUM BUFFET BIGBOX高田馬場店

東京都新宿区高田馬場1-35-3 BIGBOX高田馬場9階

席数：156席

営業時間：平日ランチ11時～17時（入店受付16時まで）

平日ディナー17時～23時30分（入店受付22時まで）

土日祝ランチ11時～16時（入店受付15時まで）

土日祝ディナー16時～23時30分（入店受付22時まで）

定休日：無休

喫煙ニーズに応えることで新規客開拓と売上アップを目指し リニューアルを機にスモーククリアを導入 工事不要でクリア分煙が実現できることが決め手に

■コンセプトは、好きなものを、好きなだけ、お腹一杯食べてもらうこと

「すたみな太郎」は、全国に約70店舗を構える。すべて直営店で「好きなものを、好きなだけ、お腹一杯食べていただきたい」という思いから、全店buffestスタイルをとっている。3タイプの業態があり、同店はリニューアルに際してワンランク上「PREMIUM BUFFET」業態に転換した。

「リニューアル後は、牧場で食事を楽しんでいただくイメージで、緑と木目を取り入れた自然を感じさせる内装に変え、くつろぎ感を演出。壁に張っていたポスターや張り紙も廃しました」と、同チェーンを展開する株式会社江戸一の営業企画部 シニアマネジャーの大谷修一氏。

店内奥には、寿司、焼肉、スイーツが並ぶ冷蔵のショーケース。透明のカップ型の器に盛り付けた蕎麦やお洒落な寿司パフェもある。通路沿いには、スープやカレー、ご飯物、パスタ、点心、たこ焼き。さらにお客自身が冷凍麺を茹でて湯切りするラーメンやうどん、自分で揚げる串揚げやえびせん、自分で焼くクレープ、綿菓子やかき氷、チョコフォンデュなども楽しめる。ワクワク感があり、お客は迷いながらあれこれお皿に盛っていく。

「メニュー数は昼で約80種、夜で約100種。buffetでいろいろなメニューを食べられるだけでなく、体験型メニューも取り入れて作る楽しさも味わっていただいています」と大谷氏。

■「スモーククリア」導入による新規客集客と売上アップに期待

同店は約10年前にオープン。喫煙に関しては、当初は奥まった場所に換気扇を設置した喫煙室を設けていたが、メンテナンスなどの関係で廃止して店内禁煙とし、2020年以降もそのまま禁煙を踏襲していた。

「すたみな太郎の店舗は、ほぼ喫煙設備はありません。しかし、この店は都会型の駅前立地でお酒の需要が多く、品揃えも増やしています。お酒とタバコは親和性が高いため、タバコをどこで吸えるのかという声も多く、タバコを吸えないことが集客のネックになっていると感じていました」（大谷氏）

リニューアルに際して、集客と売上アップのために、喫煙ニーズに応えたいという思いが募る反面、お客にファミリー層が多いことから躊躇もあった。そんな折に同施設のデベロッパーから、他の施設の飲食店で喫煙環境を整えたところ売上が増えたという話を耳にした。喫煙ブースの紹介も受けた中で、これしかないと思ったのがエルゴジャパンが販売するスモーククリアであった。

「倉庫として使っていた以前の喫煙室に設置できるサイズで、客席を潰さずにすみ、デザインもスタイリッシュ。大がかりなダクト工事が不要で、自動消火装置をブースの天面に取り付けることで、スプリンクラーの増設もいらない。お得なキャンペーンも利用でき、費用が抑えられる」と大谷氏。

同店の客層は、周辺に大学や専門学校、日本語学校が多いため、昼は海外から留学生を含む学生、夜や週末は家族連れが中心。また大人数を収容でき、インバウンドに人気の焼肉と寿司が食べ放題であることから、海外からの団体客の受け入れも積極的に行ってきた。「まだスモーククリアを導入したばかりですが、喫煙者に喜ばれ、利用も増えている。煙もニオイも外部に漏れないため、非喫煙者で喫煙を気にするお客様も皆無で、喫煙者と非喫煙者が共存できるクリア分煙が実現できています。喫煙環境が整ったことが周知されれば、従来のお客様に加え、喫煙する新規客を開拓できる」と大谷氏は今後に大いに期待している。

焼肉、寿司、スイーツをはじめ、多彩なジャンルのメニューを定額のbuffestスタイルで楽しめる「すたみな太郎」。街道沿いの郊外型店舗が多いが、JR山手線と西武新宿線が通る高田馬場駅の駅前、大型商業施設「BIGBOX高田馬場」9階の飲食フロアにある「すたみな太郎PREMIUM BUFFET BIGBOX高田馬場店」は、数少ない駅前立地の都市型店舗だ。今年の9月3日にリニューアルオープンし、スタイリッシュな内装に一新するとともに喫煙ブース「スモーククリア」を導入した。



食べ放題を訴求するインパクトあるファサードが期待感をそそる

以前は喫煙室で、その後は倉庫として使用していたスペースに「スモーククリア スマートミニ」を設置。店内の木目調と緑を基調とした内装にも違和感なく馴染む



スプリンクラーを増設するとコストがかさむが、天面に自動消火装置を取り付けることで対応



店舗は9階にあるため、窓際の席からは眼下に走る電車が臨め、鉄道好きにとって穴場だ。夜は夜景が楽しめる



冷蔵ケースには様々な部位の肉やスイーツが並ぶ



焼肉は部位も豊富だ。料金は、（90分食べ放題）ソフトドリンクバー付き）平日ランチ大人（中学生以上）2178円、学生・65歳以上1958円、小学生1089円、3歳以上小学生未満330円、3歳無料とお財布に優しい。ディナー、土日祝日は別料金。60分食べ放題もある

導入の決め手

- コンパクトサイズで客席を潰さずに導入できる。
- ダクト工事でもスプリンクラーの増設も不要で導入コストが抑えられる。
- リニューアル後の店舗に馴染むスタイリッシュなデザイン。
- タバコの煙もニオイも外部に漏らさない優れた性能。

導入効果

- これまでタバコを吸えないために敬遠していた喫煙客を集客でき、売上アップが図れる。
- クリア分煙で、これまで来店されていた非喫煙者やファミリー層も安心して来店。
- インバウンド客にも好評
- 営業時間後にニードルの吸い殻を回収するだけで従業員の負担もない。