

70.9万円

めしやヒロキ 倶楽部

東京都新宿区西新宿7-12-24 第二小島ビル1F ☎03-5937-1940
 ◎17時～23時(フードL.O.22時、ドリンクL.O.22時30分、土・日曜、祝日は16時～)
 無休 オープン:2023年4月 経営母体:株式会社LINK STYLE



カウンター9席、テーブル4卓、個室1室の計27席で客席を構成。主客層は想定通りの20代後半～30代前半の男女で、来店客の男女比は4対6。



倶楽部のポテトサラダ 748円
 おでんとして茹でたジャガイモを注文を受けてから皮をむき、マッシュして作りたてを提供するポテトサラダが出数1位。トッピングは柴漬け、ちりめん山椒、いぶりがっこの3種から選ぶ。



厚切り牛タン 1628円
 グループ店の名物商品である茹でタンのグレードアップ版という位置づけでオンメニュー。牛タンを1.5cm幅にぶ厚くカットしてパリュエを打ち出している。



ねぎ塩和牛ユッケ 1628円



本舗 アボカド 山葵醤油 1078円

ユッケは繁盛焼肉店の売れ筋をアレンジした商品。鮮魚は原価が高いため、刺身ではなく、ひと手間加えた料理に仕立てて値づけを高く設定し、原価を抑えている。



椎茸肉詰 バター醤油焼き 770円



群馬 下仁田ネギ 南蛮味噌 880円

『菜。』カテゴリーには旬の食材の焼き物など8品を用意。商品名には肉詰、バター醤油焼き、南蛮味噌など味のイメージが伝わりやすい単語を意図的にチョイスしている。

ピンポイント解説

若い世代にとって小料理屋は敷居が高い。その障壁をとり除くことが『めしやヒロキ倶楽部』の業態づくりのポイントでした。外から店内の様子が見えるガラス張りのファサード、料理の内容がイメージできる商品名などがそれ。これらの取組みが奏功し、若年層の集客に成功しています。



村野寛騎営業本部長

2023年4月のオープン初月から、14坪27席の規模で月商800万円を弾き出し、10月には993万円の月商レコードをマークした大繁盛店が東京・新宿の「めしやヒロキ倶楽部(ヒロキ倶楽部)」だ。経営母体は坪月商65万円を売り上げる繁盛居酒屋「酒場つむぎ堂」新宿店など1都2県に居酒屋5店を展開する株式会社LINK STYLE。同社営業本部長の村野寛騎氏は「酒場つむぎ堂の客単価は4000円ですが、想定よりも客層が若かった。このことから20代後半～30代前半の若年層にも品質を重視するニーズがあると仮説を立て、料理のクオリティや居心地を重視した小料理屋をコンセプトとしました」と語り、こう続ける。「た

だ、小料理屋は外食経験が浅い若者にとっては敷居が高い。ヒロキ倶楽部の業態開発ではその障壁をとり除くことに腐心しました。敷居を下げる取組みのひとつがファサードで、外から店内が見えるようにほぼ全面ガラス張りを採用。料理についても注文中に迷わないように「商品名から内容がイメージできるようにしている」と村野氏は説明する。

フードメニューはブライスポイントを638円、770円、858円とし、7カテゴリー計44品を用意。そのうち15品を固定メニューとし、残り29品を月替りにすることで旬を打ち出している。売れ筋はおでん、だしで炊いたジャガイモをソーサーで調理する倶楽部のポテトサラダ7

48円。この他にもいちじくバター(二貫)660円、ねぎ塩和牛ユッケ1628円など居酒屋や焼肉店などの繁盛店の売れ筋を若者向けにアレンジしたメニューを揃えている。アルコールは572～715円を

中心価格帯とし、9カテゴリー53種をラインアップ。サワー、日本酒、ワインなどを用意し、アルコール売上げ比率は50%に達し、客単価は5900円を確保している。厨房の人員は板場とコンロ場の2人体制だが、各ポジションの作業量が偏らないようにメニューを設計している。これによって週末のピーク時の人員数をホール、キッチンで計5人に抑制し、人件費率21%、営業利益率28.8%を確保している。

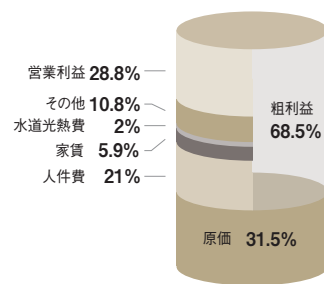
売上げデータ

月商 **993万円** 損益分岐点 **450万円**

売上げ構成比率

100% 0% 0% 0%

コスト比率

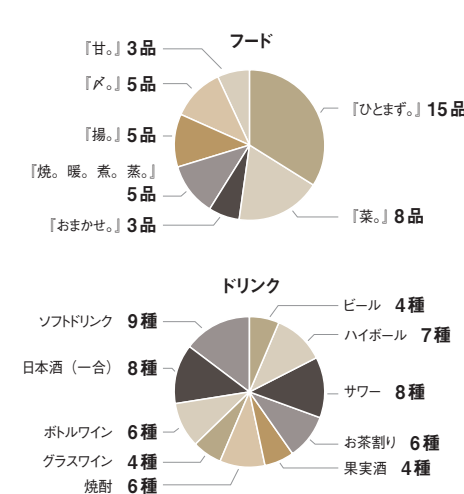


● イートイン ● テイクアウト ● デリバリー ● リテール

営業データ

立地	駅前オフィス街2等地
物件条件	路面
規模	14坪27席
坪当たり席数	1.9席
初期投資額	3600万円
人員配置	平日K2人 H2人 週末K2人 H3人
1日営業時間	平日6時間 週末7時間
1日平均客数	平日50人 週末65人
主客層	20代後半～30代前半男女 学生 オフィスワーカー
男女比	4対6
平均組客数	2.5人
平均滞在時間	120分
アルコール売上げ比率	50%

カテゴリーアイテム数



フードアイテム

44品

フードカテゴリー

7カテゴリー

フードプライスレンジ

275円～2750円

フードプライスライン

23ライン

フードプライスポイント

638円

770円

858円

平均皿単価

986.5円

客単価

5900円

MENU

『ひとまず。』	『おまかせ。』(人数分)
季節のフルーツとチーズの生ハム包み 825円	竹(五品) 2200円
低温調理 鴨コース 858円	松(六品) 2750円
蛸ボン酢 968円	『焼。暖。煮。蒸。』
本舗 九条ネギ いくら揚げ 1628円	雲丹とじゃがいも 1078円
いちじくバター(二貫) 660円	鱈と浅利の酒蒸し 990円
勘八 胡麻和え 968円	『揚。』
牡蠣キムチ(二個) 968円	本気のアジフライ 1408円
とろ湯葉と温泉玉子の山葵和え935円	雲仙ハムカツ(二個) 770円
大人のチータラ 660円	鱈の天麩羅 858円
甘海老の酒蒸 638円	『炙。』
馬レバ刺 1408円	炙り鰯の棒ずし(一貫) 440円
	トリュフTKG 2178円
	赤だし 275円
	『甘。』
	秋茄子 肉味噌和え 715円
	岩手 肉厚椎茸 網焼き 770円
	岩手 肉厚椎茸 天麩羅 880円
	兵庫 淡路玉ねぎ オープン焼き 770円
	かぶ ホイル蒸し焼き 638円
	神無月コース 3850円
	*抜粋