

# 56.5万円

## ピンポイント解説

『酒場つむぎ堂』は繁盛居酒屋を徹底研究して作りあげた業態です。ネオ大衆酒場の売れ筋商品がメニュー構成の下地になっていますが、調理負荷を抑えつつ、サービスのレベルアップにつながるメニュー開発をしたことが、想定を超えるヒットにつながったと分析しています。



馬淵和也社長

大衆酒場を新たな解釈で再構築したネオ大衆酒場は外食トレンドのひとつになっているが、急増するネオ大衆酒場の中で頭ひとつ抜けた繁盛ぶりを見せているのが、東京・新宿の「酒場つむぎ堂(つむぎ堂)」。新宿店だ。経営母体の(株)LINK STYLEは埼玉県、東京都、千葉県に居酒屋4店を展開するが、その最新店として2022年3月にオープンしたつむぎ堂は、23坪60席の規模で月商は初月から1000万円を突破。以降も売上は右肩上がりをつけ、10月には客単価4000円で1300万円の月商レコードをマークした。

つむぎ堂の見どころは細部まで練られたメニュー設計だ。フードメニューは380〜550円を中心価格帯として7カテゴリ計42品を揃えるが、集客アイテムとして投入したのが超ホロホロの茹でタン1枚550円、国産鶏の肉汁焼き1280円、呑める餃子12個870円の3品。クイック提供できる茹でタン、調理時間がかかる肉汁焼きと呑める餃子と、提供スピードが異なる名物メニューによって店の売りを強調している。また、茹でタンは盛りだけ、肉汁焼きはスチームコンベクションオーブンで焼くだけなど、注文後の調理がシンプルな商品を名物にしていることも特筆される。

その脇を固めるメニューは、ポテトサラダや唐揚げ、煮込みなど居酒屋の定番料理にひと工夫を加えた商品揃えている。注文後にストロップ調理する商品を5品に絞ってキッチンオペレーションの負荷を軽減。商品一つひとつにおすすめのひと言コメントを用意し、それをスタッフ全員が共有することでサービスレベルを高めている点も見逃せない。

# 酒場つむぎ堂 新宿店

東京都新宿区西新宿7-18-18 新宿税理士ビル別館1F ☎03-5937-3937  
 ◎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：2022年3月



主客層は20代～30代の女性で、来店客の7割を女性が占める。客席はメインフロアの他に離れとテラスがあり、4人掛けテーブルを計11卓用意している。

坪月商 **50万円超え!** ウルトラ級ヒット店

超ホロホロの茹でタン  
1枚 550円

1日平均出数が90品の売れ筋。2日間かけて箸でほぐれるほど柔らかく牛タンを煮込み、自家製ブレンドのワサビをたっぷり添える。



呑める餃子  
12個 870円



国産鶏の肉汁焼き  
1280円



自家製コンビーフのポテサラ 500円



いちじくバター 480円



とろ湯葉と麻婆の春巻き  
バルミジャーノかけ 1本 350円

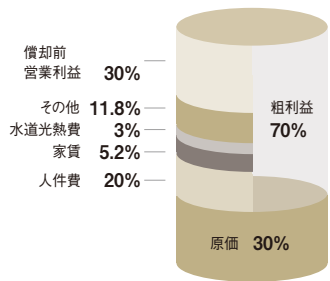
牛タンの端材でつくるコンビーフを合わせたポテトサラダがサイドメニューの売れ筋。口内調理で麻婆豆腐の味わいに変化する春巻きなど工夫を凝らした商品を揃える。

### 売上げデータ

月商 **1300万円** 損益分岐点 **430万円**

売上げ構成比率  
 ● 100% ● 0% ● 0% ● 0%

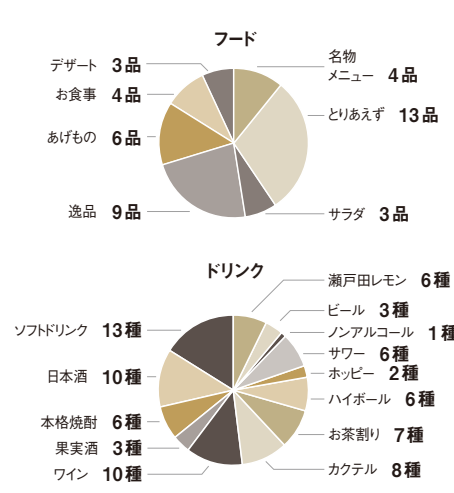
### コスト比率



### 営業データ

立地	駅前オフィス街 2.5等地
物件条件	路面
規模	23坪60席
坪当たり席数	2.6席
初期投資額 (物件取得費含む)	4200万円
人員配置	平日K2人 H6人 休前日 K2.5人 H6.5人
1日営業時間数	月～金曜6時間 土・日曜、祝日 7時間
1日平均客数	平日100人 週末140人
主客層	20代～30代 女性、オフィスワーカー
男女比	3対7
平均組客数	3人
平均滞席時間	120分
アルコール	売上げ比率 40%

### カテゴリアイテム数



### フードアイテム

**42品**

### フードカテゴリ

**7カテゴリ**

### フードプライスレンジ

180円～1280円

### フードプライスライン

**16ライン**

### フードプライスポイント

380円  
480円  
550円

### 平均皿単価

**548.1円**

### 客単価

**4000円**

### MENU

韓国風子よレギキャベツ	380円	ぐつぐつエビチリ	880円
ネギ味噌きゅうり	380円	牡蠣ときのこのアヒージョ	680円
鶏あたりめ	480円	バケット4枚付き	680円
サメなんこつと梅肉和え	480円	あげもの	
冷たいお出汁トマト	480円	じつりと漬けた自家製唐揚げ	4個 550円
肉味噌ビーマン	380円	自家製タルタルソースのチキン南蛮	680円
長芋のピクルス	380円	トリュフとチーズのポテトフライ	450円
茹でたて国産枝豆	480円	里芋の超職辺揚げ	480円
よだれ鶏アボカド	480円	お食事	
つむぎ堂の和風サラダ	580円	牛タン出汁茶漬け	550円
牛ハラミの大人サラダ	780円	メのTKG	480円
逸品		つむぎ堂の淡麗塩ラーメン	680円
燻製トたく	580円	牛タンスープ	180円
牛すじ肉豆腐	780円	デザート	
マッシュポテトと明太子のチーズ焼き	550円	濃厚黒蜜プリン	400円
極上馬レバ刺し	1280円	大人のパイの実と	500円
		ピスタチオのジェラート	500円