

# 日経 レストラン

飲食ビジネスの  
実務情報誌

フードビジネスの「今」を毎日発信中! 日経レストラン ONLINE → <http://nr.nikkeibp.co.jp/>

12  
December, 2012



特集

## 外食大予測 2013

繁盛店経営者が  
明かす次の一手

メニューグランプリ  
第1次審査通過者  
**発表!**

## 2013年のメーンプレーヤーは？

# 楽しさを提供できる 個人店が主役になる

2013年も飲食店にとって厳しい状況が続くというのが大方の予想でしょう。私は個人店にとっては、むしろチャンスが拡大すると思います。中でも料理やサービスで、ほかの店に無い楽しさを提供できる店が有望です。

消費者は外食に使うお金を減らす一方で、貴重な外食の機会を楽しもうと、ほかでは味わえない料理や体験を求める傾向が強まっていると思います。

例えば、我々の主力業態であるホルモン店「新鮮ホルモン まるみち」では、マンガに出てくるような、器にてんこ盛りにしたライスが話題を呼んでいます。普通のライスですが、盛り方の工夫次第で、お客様は楽しんで食べてくれます。多くの店が小さく切って提供するマルチョウ（牛の小腸）を50cm程の長さに切って、スタッフが目の前で焼く「スーパーマルチョウ」（1800円）も見た目の迫力がすごいと人気です。

「Italian bar パル道」などのバル業態では、系列のラーメン店を出しているチャーシューをトッピングした「ネギミソチャーシューピザ」（1080円）やお好み焼きの具材を使った「お好みピザ豚玉」（980円）といった異色のメニューが好評です。ほ

### ●梅田ワイン酒場 パルミチェ 肉と窯焼きピッツァ編

住所：大阪府大阪市北区芝田1-6-14 梅田高架下5-13

☎06-6377-7778

営業時間：平日17:00～翌4:00、金曜17:00～翌6:00、土曜11:30～翌6:00、日曜11:30～24:00、無休

かの店に無い料理なので、これらを目当てに来店してくれるお客様もいるほどです。こうした独自のメニューが集客につながり、いずれの店も業績は好調です。

大手チェーンをテナントに抱える商業施設や飲食街などは、個性を打ち出せず、苦戦しているところが多いようです。テナントを見直して、個性的な個人店を入れるケースが目立ちます。我々が入店を求められることも増えています。

2012年10月にオープンした「梅田ワイン酒場 パルミチェ 肉と窯焼きピッツァ編」があるのは、阪急梅田駅から徒歩2分の高架下で、常に人通りの多い場所です。周辺の物件を管理している会社から声をかけてもらい出店しました。

2013年4月には、都内の人気商業

### ディーアール社長 谷脇 宗

1978年東京生まれ。1986年に父親が経営するラーメン店を手伝ったことから、外食業界を志す。2002年、ディーアールを設立。ラーメン店、ホルモン焼店、ワインバルなど8業態16店舗を展開する。

施設に串焼き業態をオープンする計画があります。以前の我々だったら考えられないような好立地ですが、こちらも先方からぜひ来てほしいと申し出がありました。挑戦する勇気がある個人店にとって、ビジネスチャンスは拡大しています。

不況や若者のアルコール離れなどの悪条件は、2013年も残るでしょう。一方で、大手チェーン店が撤退するケースが増え、好立地の物件が、良い条件で借りられます。大手が採用を抑制しているおかげで、以前に比べて、良い人材を集めやすくなっています。

個人店にとって環境は良くなっているのです。ほかの店にない独自の料理やサービスで楽しさを打ち出していけば、2013年は個人店がもっと繁盛すると思っています。