

満員御礼!

「立ち飲み」が いよいよ本格化 の旨み!



昨年火が付いたと言われる「立ち飲み」のブームは、飲食ビジネスの繁盛モデルの一フォーマットとして、認知された感がある。そして、そのカタチは、ますます進化を遂げ、ブームの渦中にある東京以外の都市へも、飛び火して行く勢いだ。しがたない月給取りが、安酒を煽るといった、以前の寂しげなイメージとはかけ離れた、時代の先端を行く、(古くて)新しい「立ち飲みビジネス」の今、そして魅力のヒミツを探ってみたい。





チープだけとお洒落なバリ鳥

スタイリッシュなbuchi

聖地・恵比寿の繁盛店

JR恵比寿駅西口の目の前に延びる、古い飲食街・恵比寿銀座。この界限には、ここ2、3年の間に新店が出た、多くの立ち飲み屋がある。そして、そのほとんどが人気店となっていることから、恵比寿西口は、今や“立ち飲みの聖地”として、新聞や雑誌にも取り上げられる程になっているのだ。

早速、聖地へと足を運んでみた。金曜日の夜ということもあり、通りは活気に溢れていた。もちろんその主役は、立ち飲み屋だ。立ち飲みブームの火付け役といわれる店は、都内に数軒あるが、「立吞」(2003年12月オープン)と共に、恵比寿を立ち飲みの聖地として盛り上げてきたのが「あぶりどり バリ鳥」だ。

黒で統一された店内には、工専用(?)のパイプと黒板くろいたで作った立ち飲

みのカウンターがあるだけ。チープで、ハイセンスとは言いがたい。にも関わらず、どこともお洒落で居心地のいい雰囲気は漂うのだから不思議なものだ。スタッフも若く、客層も若い女性が多いことも、店の雰囲気作りに一役買っているのだろう。

メニューは鳥の串焼きが中心で、焼き上げた串は、キャベツを敷いた親子鍋(どんぶり用の浅鍋)にのせられるのもユニークな趣向だ。炭火で焼き上げた串、ホルモンの煮込みなどは、なかなかの本格派だ。酒は立ち飲みの定番とも言えるホッピーから、人気の芋焼酎、バーボンやシングルモルトまで幅広く揃っているのが高感度な街・恵比寿らしい。

スタイリッシュ渋谷とオヤジ系新宿

場所を変えて、今度は隣街の渋谷で人気の店、「buchi」に足を運んだ。

この店は、ウッドとメタルの斬新な店の作り、明暗を意識したライティング、店内に流れるジャズなど、すべての演出が掛け値なしにお洒落。ハイセンスな客も多く、デートに使っても全く違和感がないはずだ。

そして、ウリは、自ら「立喰酒場」と名乗るように、手の込んだ料理の数々だ。生地にそば粉を練り込んだ酒盗のピザや、野菜のテリーヌなど、一つ手の込んだオリジナルなメニューは、100を超えるという。酒は、日本各地から集めたという、ワンカップ酒、焼酎、カクテルなど、和洋幅広く揃えているが、この充実メニューを楽しむならば、やはり、ワインといきたいところだ。実際に、ワインをボトルで注文している女性客のグループが目についた。

さて、最後に向ったのは、日本一の歓楽街・新宿の「日本再生酒場」。屋号の通り、高度成長に沸きに沸いた



月商1,500万円稼く・日本再生酒場

名古屋の立ち飲みのつまみは、やはり、味噌仕立て

昭和の30年代の、古き良き時代のノスタルジーを漂わせた立ち飲み屋だ。

客層も、恵比寿、渋谷の2軒とは違って変わって、リアルタイムで古きよき時代を生きたであろう、サラリーマンや自由業風のオジさんが多い、いわばオヤジ系（笑）。メニューも、本格的なモツ料理が中心で、モツ串、モツ煮込み、スジ煮込みなど、オヤジ好みの定番酒場料理がズラリと並ぶ。

大声で話し、大声で笑う客で、活気に溢れる店内。巧みに演出された擬似空間の昭和30年代の中で、あの時代の持つパワーや温かみが、客にも伝わり、心を解放させるのだろう。オープンから深夜まで、客が引きも切らないのもうなずける気がする。

立ち飲みの、店のメリット、客のメリット

さて、なぜ今立ち飲みなのか？

を考察してみたい。

まず、立ち飲みのメリットを客の側から考えてみると、一番の魅力は、その立ち寄りやすさだ。ちょっと一杯やりたい時、気軽に立ち寄れる店は意外に少ない。ダイニング形式の店で、着席して、酒と何か料理をたのんで...、となると、時間も金もかかる。ましてや一人で、となれば、なかなか立ち寄る気にはなれないだろう。しかし、立ち飲みであれば、本当にビール一杯だけ飲んで帰っても、店に全く気兼ねすることはない。また、そんな一杯が、立ち飲みすると何ともうまいのだ。

そうした敷居の低さ、時間もお金もセーブできる気軽さから、立ち飲み屋をハシゴする人々も現れている。立ち飲み屋も、最近はバリエーションが増え、いわゆるオヤジ系の店から、洋食系のお洒落な立ち飲み屋まで、選択肢が急激に増えている

から、一晩で数軒のいろんなタイプの店を楽しむなんて事も可能というわけだ。

逆に、立ち飲み店を出店する側、経営サイドから見た、立ち飲みという業態の魅力はどこなところにあるのだろうか。

まず、（古くて）新しい業態なので、話題性があり、客が集まりやすい。ブームとなっている、昨年から今年にかけては、新規出店した立ち飲み店は、どこも繁盛している。そして、カウンター一つから営業できるとあって、店のスペースも、人員

客のメリット

一杯でも気兼ねなく入れる

比較的低価格

気に入らなければ、すぐに店を出られる

一人でも気軽に寄れる



名古屋駅のホームにある立ち飲み・ど入りゃあ亭



立ち飲みビジネスのこれから

さて、新しい立ち飲みビジネスのこれからはどうだろうか。

立ち飲みの聖地・恵比寿の立役者、「立呑」と「あぶりどりバリ鳥」。実は、この2店は、(株)ピューターズが経営している。もともと、松栄(寿司)、松玄(手打ち蕎麦)など高級和食業態を展開し、繁盛させてきた飲食業界の雄だ。そして、同社が先の2店に続いて、新たに手掛けた立ち飲み店が、スペインのバルをイメージした「18番」という店。

この店の洗練された感覚は、もはや立ち飲みというカテゴリではおさまりきれないレベルに達している。イスもあるので、客の好みで立っても腰掛けでも、本格的なピンチョス(酒のつまみ)とシェリーといった、ちょっとリッチでお洒落なひと時が過ごせるのだ。

また、甘太郎などの居酒屋チェーンを全国展開する(株)口ロワイドは、立ち飲み形式の「旨いもん屋」を、六本木に開店させた。この店は、隣接する「遊食三昧NIJYU-MARU」のウェイティングバーとしても機能しており、NIJYU-MARUが満席の際は、ここで一杯やって待つという客も多い。

こうした新しい解釈、進化型の店が増えてくると、立ち飲みという新しい業態は、単なるブームでは終わらず、一つの成功フォーマットとして、今後も飲食ビジネスに影響を与えていくように感じる。



店内へ入れず、外で飲む人も多い・18番

も、資金も最小限でスタートすることができる。先に紹介した、「バリ鳥」などは、その典型だ。また、立ち飲みはカウンターが基本なので、着席店に比べて、サービスをする従業員が少なくすむ。人件費を大幅に削ることができるのは、経営上もとても大きなメリットかもしれない。

気軽に店を訪れる客が増える一方で、客単価は着席の店に比べればもちろん落ちる。ただし、立ち飲みは、縁もゆかりもない人が肩を寄せ合っ

ても1時間程度。着席の店のように、酔いつぶれて眠る客もいないし、話に夢中でろくに注文せずに長居するという客もいない。そうした効率性を考えれば、客単価の低さを補って余りあるメリットがあるだろう。

繁盛店の中には、店から溢れだした客にも、酒を提供している店が少なくない。路面店で、目の前が公道ということになれば、もちろん法的に問題もあるが、そんな環境でも、多くの客が満足そうに楽しんでいるのが現状だ。そうした、客に不自由を強いることは、今までの飲食ビジネスでは考えられなかったが、それすらも、立ち飲み屋の魅力ととらえている客が多いことも、経営する側からすれば旨みだ。

店のメリット

開業の費用が比較的安く済む(リスクの軽減)

人件費を抑えた、ローコストで経営できる

話題性もあり、集客がしやすい

滞留時間が短く、客の回転が速い



立ち飲みブームの立役者・立呑



つまみは、ホルモンの串焼きや煮込みが中心



ウェイティングバーとしての利用も多い・旨いもん屋