

日本外食新聞

THE JAPAN FOOD SERVICE NEWS

発行所
株式会社 外食産業新聞社

(本社)
東京都千代田区神田美倉町10 喜助新神田ビル
2階28
〒101-0038 TEL03(5297)1601(代) FAX03(5297)0551
http://www.gaishoku.co.jp

購読料 1年 16,200円(消費税・送料込み)
郵便振替口座00190-3-192662

よろこびの清酒

松竹梅

お酒は20歳を過ぎてから。飲酒運転は法律で禁じられています。のんだあとにはリサイクル。宝酒造株式会社

《博多劇場》の38店舗目 活況ある五反田で開店

一家ダイニングP

一家ダイニングプロジエクトは、東京・五反田に博多の屋台村をコンセプトにした「屋台屋博多劇場 五反田店」を7月26日にオープンした。直営38店舗目で、都内では20店舗目となる。

五反田はスタートアップ企業やベンチャー企業が集積している活況のあるエリアであることから、本場の博多・中洲の活気ある雰囲気や街に貢献しよう、開店前日には店舗周辺の企業を招待するレセプションパーティーを開催した。

今後毎月1店舗程度のペースで出店を計画している同社は、店舗ごとではなくエリア単位でアルバイトを募集しており、オペレーションを共通化するのもちろんのこと、既存店と同程度の広さの店舗とすることで、他の店舗に入ってもこれまでのノウハウを活かす

「博多劇場」の38店舗目となる「一家ダイニングプロジエクト」は、東京・五反田に博多の屋台村をコンセプトにした「屋台屋博多劇場 五反田店」を7月26日にオープンした。直営38店舗目で、都内では20店舗目となる。



①「屋台屋博多劇場 五反田店」の外観②店内

看板メニューの「鉄鍋餃子」1人前(6個) 290円(注文は2人前以上から、税別・以下同)は、毎日店舗で手仕込みしており、来店客のほとんどが注文するという。(博多とりかつ) 680円

は、かつが見えなくなるほどキャベツをたっぷり盛りにして提供。もつ鍋や串焼き、おでん、酔もつ(800円)や「まじまじ」680円など博多名物の

メニューも揃える。ドリンクでは、ビールやハイボール、サワーを通常の2.5杯分の1.5で出す「どかジョッキ」を用意。ハザ・プレミアム

モルツ 香るエール 580円を「どかジョッキ」だと1180円で、(角ハイボール) 280円は「どかジョッキ」だと580円で提供。28・4坪、73席。営業時間は16時～24時、年中無休。五反田店の想定客単価は2500～3000円。FL比率はF30%、L27%の計57%で、税抜目標月商は1000万円(損益分岐点650万円)。東京都品川区西五反田2-29-10。



調理中の看板メニュー「鉄鍋餃子」



キャベツを大盛りにした「博多とりかつ」