

# 挽きたて、つくりたての蕎麦と 季節の料理とお酒が楽しめる蕎麦酒家を目指す。



地下1階の入口まわり。ドアは重厚感のある米松の引き戸。入口脇の透明ガラス窓から、電動石臼製粉機、その奥のテーブル席がそれとなく見ることができる。



店長の伊藤 淳一 さん  
「おいしい料理を味わいながらお酒を楽しんでもらい、最後に本格的なおそばでめでたいただく。そんなふうに使っていただければ嬉しいです」



夜のおすすめメニュー。合鴨のロースともも肉が食べ比べできる「合鴨の相盛り卓上陶板焼」990円、珍しい合鴨のささみを湯引きした「合鴨ささみの湯引き」580円、量を少なめにして注文しやすとした「メそば」400円。価格は税抜。



入口を入ってすぐに設けた、壁側がベンチシートテーブル席。奥に進んで突き当りの左側が男女のトイレスペースを配置。トイレの手前の壁をくり抜いて、水墨画の和紙をあしらいい、トイレに対する不浄感を取り除いている。



## 東京・秋葉原 蕎麦酒家 笑よし

2人掛けのテーブルを組み合わせることで、2人客から20人くらいまでの大人数のお客にも対応できるようなテーブル席をフロアの中央スペースに配置。このテーブル席を中心に、その周りに雰囲気異なる各種客席を設けている（写真上）。天井に取り付けた簾を下ろして、個室風のテーブル席としても使えるようにしている（写真左）。

### date

所在地／東京都千代田区神田佐久間町1-14  
第2東ビル 地下1F B1-4  
電話／03-5244-4001  
営業時間／昼営業 11時30分～14時30分  
(LO14時)  
夜営業 17時～23時30分  
(LO22時30分)  
休日／日曜日・祝日  
客単価／約32坪・56席  
客単価／昼800～1000円、  
夜3000～3500円  
設計／株式会社エスデザインワークス  
施工／株式会社ナカムラ

の高さを印象つけている。また、入口の木製の引き戸を開けてすぐに、店を象徴する電動石臼製粉機を設置。自家製粉の挽きたての本物感を、入店客に効果的に訴求している。

この店の店づくりで一番の注目ポイント、お客とスタッフに優しい、を最優先にしていること。客席はいろいろな客層、人数、利用動機に合わせて使い分けできるように、雰囲気の異なる各種テーブル席から構成。フロア奥にオープンキッチン、デシヤップを設け、そこから調理スタッフが客席全体を見渡せるような設計がなされている。構造上本来なら段差をつけなければならなかったが、お客の安全性とスタッフの作業性を優先し、あえてスロープ状の床づくりを採用した。それにより、お客にも、スタッフにも居心地の良い空間が創造されている。

『蕎麦酒家 笑よし』がオープンしたのは今年の5月18日。食よし 飲よし 笑よし。をコンセプトに、挽きたて、つくりたての蕎麦と季節の料理とお酒が楽しめる「蕎麦酒家」を目指した新業態店舗である。店があるのはJR秋葉原駅から徒歩の、ビルの地下1階。競合店が林立する激戦地であって、おいしさと安さにプラスして本格志向をお客にアピールするために石臼で自家製粉した挽きたて、つくりたての蕎麦を取り入れて他店との差別化を図った。

昼は各種蕎麦メニューと、蕎麦と井ものと小鉢、漬物をセットにしたお得用のランチを提供。夜は鴨料理から野菜料理、魚料理、肉料理、揚げ物まで各種料理を豊富に用意。お酒はビール、ワイン、カクテルなどをバラエティー豊かに提供すると同時に、全国から厳選した日本酒を揃えておすすめしている。そして、おいしい料理とお酒を楽しんだ後に、最後のメに、挽きたて、つくりたての蕎麦を楽しんでもらうようにしている。

店舗は本格志向を巧みに演出した、和の落ち着いた風情が楽しめる品のあるつくり。壁に和風柄のクロスを使用したり、和紙に水墨をあしらった装飾を施すなどして、入店客に格調