

企業移転による売り上げ悪化を改善するために

バン格拉デシユ出身の店主が、
「日本語教育」「集客」「経営改善」を
目指して公社と二人三脚で奮闘中

不動前駅で営む
人気の料理店

不動明王を本尊とする、瀧泉寺の最寄り駅として設置された東急目黒線「不動前駅」。大正12年の開業以来、改称・高架化など様々な歴史を経て、今もなお多くの人々が利用する都心の駅である。

不動前駅周辺では、この目黒線以外にもJR線「目黒駅」や東急池上線「大崎広小路駅」など3つの路線が隣接している。どの駅にも徒歩圏内という便利さから、多くの企業や住宅が混在し、人々の生活を支える「不動前駅通り商店街」が駅をまたいで広範囲に広がっている。

その商店街の1店舗である「モエナ

モティ」は、バン格拉デシユ出身の店主チュンヌ・アハメード氏が経営するインド・バン格拉デシユ料理の専門店である。

サービス精神旺盛で陽気な氏の人柄と店で供される本格料理にはファンも多く、利用客は近隣のみならず電車を乗り継いで来訪する人もいるほど。ランチ時にはチュンヌ氏こだわりの味を求めてカウンター6席、テーブル席24席の店内はすぐに満員となり活気に包まれる。

26種類以上のスパイスを使用しているというインドカレーの中で、チュンヌ氏オススメのカレーはバターチキン。キーマカレーやエッグカレーなどカレーのバリエーションも豊富で、この他にもサイドメニューやドリンクも多数取り揃えている。カレーの辛さは

好みに応じて調節してくれるので、女性や家族連れの利用客も多いという。

改善すべきは
3つの問題点

メディアで何度も紹介されているというこの店は、グルメ本を手掛ける大物芸人も足繁く通う人気店で、数年前まで平日はサラリーマンや会社帰りのOL、休日は家族連れが利用するなど曜日に関係なく繁盛していた。

だが近年に入り、近くの大手企業が移転、撤退したことにより平日の利用客が減少。加えて不景気のあおりを受け、渋谷店などチェーン店舗の閉鎖が決定するなど経営に陰りが見えてきた。

また店に常駐する外国人スタッフ2名は日本語の接客が不得手ということもあり、チュンヌ氏が不在の際は最悪にしてしまっているお客が帰ってしまうこともあった。

この他にも、不動前駅通り商店街が主催したPRイベントでは断トツの売

り上げがあがったにも関わらずその後の店への集客につながっていないなど、対処しなければならぬ問題がいくつか浮かび上がってきたのである。

知人を通じて「商店街パワーアップ作戦」の存在を知ったチュンヌ氏は、経営改善のために3つの問題点に対して経験豊富な専門家の指導を受けることにした。

伝えたいストーリーと
変わらない信念

最初は急務である「日本語教育」。日本語対応が難しい外国人スタッフ2名は、時には英語での解説を受けながら日本語をレッスン。お客様の迎え方から始まり、席への案内や注文の取り方、そして会計の方法まで、実際の接客で必要となる用語を中心に学ぶと共に、チュンヌ氏自身も日本語のブラッシュアップを図った。

そして「集客」。新規客をリピーターにするために、店舗のアピールポイン



店舗外観

トの確認・再検討をしたり、効果的な広報活動の仕方を学んだ。とりわけ飲食店の集客率アップにはSNSの活用が重要となる。チュンヌ氏は店のホームページの内容を更新すると共に、フェイスブックやツイッターを開設。掲載する情報については、味に対するこだわりや苦労話など、メニュー案内に留まらない「ストーリー」を伝えることで口コミの拡散を狙うことにした。また同時にPRイベントに参加する際には、提供するフード内容を工夫するなど、店の特徴を伝えるためのメニュー作りを心掛ける方針を固めた。

現在他店のインドカレー店との差別化を図るため、カレーと相性の良いサイドメニューの開発を進めると共に、インドの食文化を発信するための施策を検討している。その一環として、日本ではまだ数えるほどしか販売する店がない希少価値の高い「マハラジャビール」の提供および物品販売を開始した。また他にも「コブラ インビール」や「キングフィッシャー」などのビールや、女性に人気のマンガーはジュースとラッシーで2種類、チャイも「インドチャイ」「ブラックチャイ」の2種類を用意するなど、店の特徴がくつきり際立つような東南アジアに特化した商品をラインナップしている。

美味しい料理を提供すべく、日々味の研究を続けているチュンヌ氏の人柄と味を目当てに訪れてくれる固定客もいる。そのファンを増やすために、今後も公社との二人三脚を続けていく予定だ。

他店と一線を画す マハラジャビール

を低価格で提供するという信念は固かった。そのため「当面の値上げはしない」という氏の意向に従い、まずはラストオーダー後の長居客で膨らんでいた光熱費を削減するため、営業時間を厳守する方向から始めることにしたのである。



名物のチーズナンとバターチキンカレー



店主とお店で働くスタッフ

- 店名……………モエナモティ / MOYNAMOTI
- 代表者名……………チュンヌ・アハメード
- 所在地……………品川区西五反田5丁目1-13
- 電話……………03-3779-4777
- 業種……………カレーレストラン
- 創業年……………平成17年
- 活用事業……………商店街パワーアップ作戦
- URL……………http://moyna-moti.com/
- 営業時間・休業日……午前11時～午後11時30分
(15時30分～17時30分 昼休み)、年中無休
- 従業員数……………3名



店主 チュンヌ・アハメード

26種類以上ある香辛料は、現地で買付けたバングラデシュ産を使用しています。カルダモンは一般的な黒でなく、香りがいい高価な白カルダモンを使っているのが自慢！値段が高くても、味は妥協したくないから鶏肉や野菜だって良い物を使っているよ。そんなうちのスパイシーなインドカレーにぴったりなのが、甘味の効いたまろやかな「マハラジャビール」。大勢でも一人でも大歓迎なので、美味しい料理とおしゃべりを楽しみに来てね！