



カレー専門店とビストロの二刀流で 集客をはかり、経営を安定化

昼は欧風カレー、夜はビストロ

Bistro ideal & 欧風カレーイナバ

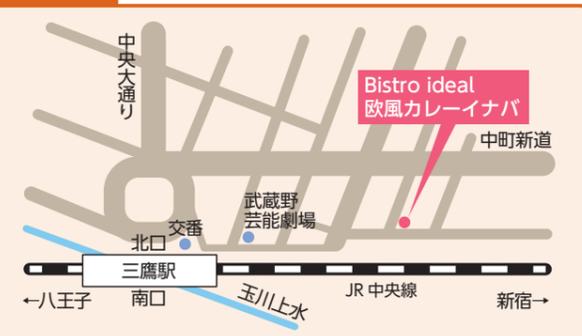
欧風カレー
イナバ
Bistro
Ideal

武蔵野市中央地区商店連合会 (武蔵野市)

活用した事業

- ・商人大学校
- ・店主スキルアップ事業

access



武蔵野市中町 1-25-10 川鍋ビル 1F

✉ic.inaba@gmail.com

https://idealcurry.com



間接照明と木のカウンターが温かく落ち着いた雰囲気を出し出す店内。料理人の仕事を間近で眺めながら会話ができるのも楽しみ。



15歳の時、アルバイトで入った欧風カレー専門店が料理人を志した原点。スパイスと旨味の効いた自慢の逸品を求めてお客さんが集まる。

ランチで認知度を上げ、 夜の集客アップにつなげる作戦

JR 三鷹駅からほど近く、昼間はスパイスにこだわった欧風カレー専門店、夜は小皿料理がメインのビストロという二つの顔を持つ飲食店がある。料理のクオリティと有名人のSNSで取り上げられたことなども話題となり、ランチは常に満員の人気ぶりだ。

店主の稲葉雄太さんはこの道20年以上の料理人。30歳代後半に独立し、カレーをメインに据えたビストロをオープンした。そんな人気店もオープン当初は、コロナ禍ということもあって、苦しい滑り出しに。「経営を考えるとカレーだけでは苦しいが、ボリュームゾーン的にはカレーが多い。そこで、ランチのカレーで認知度を上げ、夜もワインと美味しいつまみが楽しめるというコンセプトでとリーチをかけて集客につなげる作戦を立てました」。その結果、昼夜で業態を分ける方法に落ち着いたという。

こうした試行錯誤を重ねる中で、「商人大学校」の飲食店コースを受講。「実はこの講座を受ける前にも、飲食の専門ではない専門家に相談をしましたが、話がうまく通じなかった。この講座では、飲食店に特化したファサードのポイント、メニュー作りのコツなど、ほしい情報がもらえました」。対面の講座では講師と直接話をする中で、「頭の整理ができた」という。



夜は「心と身体を整える」小皿料理が楽しめるビストロに。メニューは四季折々の食材を活かした繊細な冷菜・温菜から、ガツンとパンチのある肉料理まで、お酒の進むラインナップ。

信頼できる専門家のアドバイスで 経営の立て直しに手ごたえを感じる

この講座では、大きな出会いがあった。講師の話に感銘を受け、「店主スキルアップ事業」を活用して、その講師の派遣を依頼したのだ。経営改善に向けた計数面での分析とともに、集客アップを図るため、ストアコンセプトの見直しなどを行った。「専門家からは個人経営の飲食店を多く見てきた知見をもとに、アドバイスや情報をたくさんいただきました」。

唯一の正社員がやめてしまい、新たに採用すべきかアルバイトを雇うかで悩んでいたときも、「今は正社員を雇用しなくてもいいんじゃないか」と言われて吹っ切れた。「経営者は全部自分で判断しなくてはいけないので、不安なんです。そんなとき背中を押してくれる存在は本当に助かります」。価格やメニュー構成の見直しなどについても、客観的な視点からの助言が大いに役立ったという。

多忙で情報が得にくい経営者こそ 公社の事業が役に立つ

専門家のバックアップを受けたことで「とても心強かった」と稲葉さん。夜業態のビストロの客も増加しつつあり、今後は2業態の店を一つに統合しようかと思案中だ。都内に新店舗を出すという夢も温め、着実にステップアップしている様子うかがえる。「多くの料理人は、美味しいものを作りさえすれば来客があると思っているが、もっと視野を広く持ったほうがいい。多忙で時間がないとは思いますが、公社の事業を活用してさまざまな人と会い、情報を得ることで、新たな気付きが生まれます」。



国産チキンや黒毛和牛など、素材にこだわったカレーが常時7〜8種類そろ。写真は「自慢の千葉県産SPFポークカツカレー」。