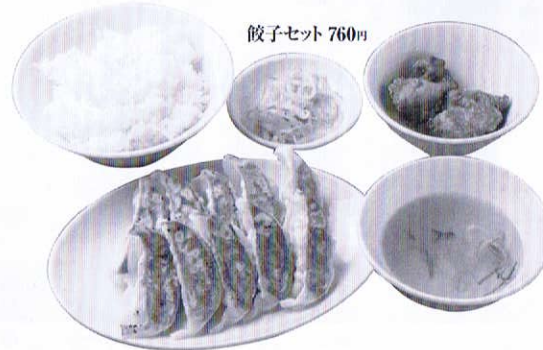




焼き餃子 290円
ニンニクあり、なしを選択できる焼き餃子が餃子の売上げの6割を占める。じそ餃子、水餃子、ごま坦々水餃子は居酒屋利用のお客が2皿めの餃子として注文することが多い



餃子セット 760円

当初のランドメニューは単品商品のみで構成。夜の時間帯も食事利用客が多かったため、2016年2月にセット2品を追加した



独自メニューの塩ビ、定番の肉味、贈り物、海苔パックの小皿料理3品を餃子に含むつまみとしてアピールし、追加注文を喚起している



角ハイボール 390円

アルコール19種の中心価格帯は430円。角ハイボールのみ390円に設定して注文を誘導している



Shop Data
東京都千代田区内神田2-13-6 ☎03-6206-8277
11時~16時、17時~23時(土・日曜、祝日は11時~23時) 無休 オープン:2015年8月

月商 **450万円** 損益分岐点 月商 **360万円**



営業データ	
立地	繁華駅前
物件条件	路面
規模	16坪32席
坪当たり席数	2席
坪当たり家賃	-
人員配置	3~4人
1日営業時間	平日昼5時間、夜6時間 週末12時間
1日客数	145人
平均粗客数	昼1.5人、夜2.5人
平均滞在時間	昼25分 夜55分
時間帯別客数(平日)	11-13時 55人 13-16時 30人 17-19時 15人 19-21時 30人 21-23時 15人

餃子1個のポーションは12g。小ぶりなサイズの餃子だが、これ

は1人で2皿を注文することを前提にしたボリュームで、価格もそれに基いて設定している。小皿料理は肉味噌もやしなどの押し商品3品250円、290円を餃子好適品としてメニュー表に別枠を設けて提示。実際に餃子の1人当たりの平均注文数は2皿で、サイドメニューの売れ筋上位には餃子好適品の3品が並んでいる。

ほとんどから、単品の商品数はその半数にも満たないわけだ。それでいて、夜の営業だけを見ると客単価は1700円、アルコール売上げ比率は45%におよぶ。オーダーパターンの通り、夜はセットを注文する食事利用と単品メニューを注文する居酒屋利用で分かかれ、客数の割合もほぼ半々。食事利用のお客も6割ほどが晩酌をするため、そこでもアルコールの売上げにつなげている。

一方、アルコールメニューの柱にしているのがハイボールだ。これは原価調整を図るのが狙いで、価格はプレミアムモルツ520円に対し、角ハイボールは390円。量を倍増した角メガハイボール700円も用意して注文をハイボールに誘導している。1日を通じたアルコール売上げ比率は28%を確保。ランチメニューの価格を低く設定しているため、フード原価率は35%になるが、ドリンク原価率は22%に抑え、トータル原価率は狙い通りの30%に着地している。

居酒屋利用のニーズを掴みとるために商品構成で検証を重ねたのが価格設定だ。「焼き餃子2皿、小皿料理1品、ごはん1杯、アルコール2・5杯をオーダーパターンとし、それで客単価が2000円に収まるように各商品の価格を決めた」と外食事業本部 営業第二事業部担当次長の中島健司郎氏は説明する。

5品を揃えるランチメニューを用意するが、ここで注目したいのは昼夜通して注文できるフードのグランドメニューだ。たとえば餃子酒場と比べていってんのフードは商品数が絞られている。餃子は看板商品の焼き餃子290円を含めて5品。サイドメニューは小皿料理10品、揚げ物4品、ごはん・麺4品の計18品を揃え、そこにセット2品が加わる。主要な餃子酒場チェーンのフードの商品数は40品

メニュー表

品名	価格
焼き餃子	290円
じそ餃子	290円
水餃子	290円
ごま坦々水餃子	290円
大皿餃子	870円
角ハイボール	390円
角メガハイボール	700円
超レモンハイボール	430円
梅ハイボール	430円
ジンジャーハイボール	430円
上海ハイボール	430円

品名	価格
角ハイボール	390円
角メガハイボール	700円
超レモンハイボール	430円
梅ハイボール	430円
ジンジャーハイボール	430円
上海ハイボール	430円
プレミアムモルツ	520円
角ハイボール	390円
角メガハイボール	700円
超レモンハイボール	430円
梅ハイボール	430円
ジンジャーハイボール	430円
上海ハイボール	430円

とオーダーパターン(夜)

食事 + **ドリンクなし** = **支払額 760円**
アルコール売上げ比率 **0%**

食事 + 飲み = **支払額 1280円**
アルコール売上げ比率 **40%**

飲み = **支払額 2280円**
アルコール売上げ比率 **57%**

客単価 昼610円、夜1700円
昼夜売上げ比 **3.5対6.5**
アルコール売上げ比率 **28%**

オーダーパターン解説
17時以降に来店されるお客さまは食事利用と居酒屋利用の真二つに分かれます。もともと夜は居酒屋利用の吸収を狙い、焼き餃子2皿、小皿料理1品、ごはん1杯、アルコール2.5杯の支払い額が2000円に収まるように商品の値づけをしました。結果としてほぼ想定通りの注文を獲得できています。一方、食事利用のお客さまは餃子のセットメニューに加え、晩酌代わりにビール1杯を注文されるケースが多い。その割合は6割を超えており、セットの価格は760円、860円ですから、ビールとの組合せは客単価アップに大きく貢献しています。



ぎょうざいってん 神田本店 (東京・神田)



主客層は昼、夜ともに近隣に勤めるオフィスワーカーで、来店客の男女比は6.5対3.5。夜は食事利用、居酒屋利用のお客に二分され、平均滞在時間は前者が25分、後者が55分