

繁盛店探検委員会 4月17日 店舗視察 新丸ビル『酢重ダイニングのご案内』



委員長 坪口 榮二

4月17日予定をしています新丸ビル内の『酢重ダイニング』は株式会社フォンスが経営する和食屋です。軽井沢にある味噌醤油屋『酢重正之商店』が地元信州の自慢の食材、主に味噌・醤油・穀物という信州の旬野菜を用い、また信州の地酒を販売しています。

ご飯を銅鍋で炊きたてを食べることができ、お通しに出される採れたての胡瓜と豆味噌は飾らぬこだわりを感じます。酢重のお味噌と新鮮野菜の盛り合わせ¥1200.和牛のたたき〜醤油豆ソース〜¥1595などはシンプルな食材を味噌/醤油で提供しています。

ランチタイムは『平日日替わりランチ』が¥1200.酢重風とろろと前菜の盛り合せ¥1100.彩り野菜と信州豚の黒酢炒め¥1890.信州味噌のサバ煮¥1575.酢重のおばんざい4種盛り合せ¥1940など豊富であり賑わう繁盛店です。

この会社は新丸ビル7階に欧風小皿料理 『沢村』やB1Fに信州蕎麦屋などを展開しています。

信州軽井沢では川上庵/レストラン酢重正之/ベーカリー&レストラン『沢村』など数店舗。都内には青山と麻布に川上庵というお蕎麦屋さんもあり、このお蕎麦屋さんでは『くるみだれせいろ蕎麦』と『鴨南蕎麦』は絶品とか…。どちらも女性客に人気商品です。営業時間は11:30〜早朝4:30迄。年中無休

代表が37歳の若手経営者。各店舗はユニフォームも接客マニュアルも存在しないというユニークな若い集団。会社の社風が大好きだという若い女性の笑顔がとても素敵でした。新丸ビル酢重ダイニングは客単価6500円/月家賃が500万と伺いましたので月商4000弱の売り上げです。

このグループで出される『野沢菜の漬物』・『信州の新鮮野菜』・『炊きたてのご飯』・『信州味噌の味噌汁/豚汁』はとてもシンプルで美味しいと思います。これからは食品の安全・安心が求められる中で、新鮮な野菜や食材をこだわりの調味料で調理することで他にはないこと、競合することなく、また価格での競争も避け健全な店舗運営が可能になるということではないでしょうか。

繁盛店視察店舗『酢重ダイニング』

店舗概要

■営業時間

[月～金] 11:30～14:30 17:00～23:00

[土・日・祝] 11:30～16:00 17:00～22:00

■住所 新丸の内ビルディング5F

■席数 140席

■客単価 約6500円

■月商 約4千万円 家賃500万円

店舗コンセプト

酢重ダイニングは軽井沢にある味噌醤油屋。酢重正之商店が地元。信州の自慢の食材を提供する和食屋。味噌、醤油や穀物という和の伝統食材を使い、信州の旬野菜を用いた料理や酒類に加え、少量ずつ特注の銅鍋で炊き上げた厳選米が美味。

会社概要

■会社名 (株)フォンス

■代表者 小山正(37才) 吉井拓也

■設立 2000年2月

■所在地 長野県北佐久郡軽井沢町大字軽井沢1

■事業展開 6業態18店舗

- ・蕎麦ダイニング『川上庵』軽井沢、青山、麻布
- ・蕎麦ダイニング『鎌倉 松原庵』鎌倉他
- ・欧風小皿料理 『沢村』軽井沢、新丸ビル他
- ・スジュウマサユキ商店 軽井沢
- ・『酢重正之』 シンガポール

店舗外観、店内



料理



(株)フォンス 事業展開

レストラン 酢重正之



スジュウマサユキ商店



酢重ダイニング



松原庵 カフェ



鎌倉 松原庵



川上庵



川上庵



文楽 東蔵



レストラン 酢重正之



神田 磯野



欧風小皿料理 沢村



ベーカリー沢村



ベーカリー沢村



ベーカリー沢村



酢重正之 楽

