コロナ禍でも続々オープン
各地で増殖中「横丁」人気「再び」

密になろうが関係ない。やはり、ガヤガヤワイワイと、飲食の醍醐味を味わえる横丁の人気は永遠に不滅だ。ひと口に横丁と言っても、コンセプトがより明確な横丁が増えているのが特徴でもある。全国各地でさり気なく増殖中の「横丁」。最近オープンした2つの横丁「ガレーラフードマーケット立川」「小虎小路」にフォーカスしてみた。

横丁1

ガレーラ フードマーケット 立川

NY風倉庫型施設に立川ゆかりの10店舗

食肉卸・加工販売などを手掛けるミートコンパニオン（東京・立川、阿部昌史社長）は昨年12月20日、ネオンが輝く大きな倉庫風施設の中に10店舗が軒を連ねる横丁「GALERA Food Market TACHIKAWA（ガレーラ フードマーケット立川）」（以下、ガレーラ）をオープンした。

昭和のレトロな雰囲気を売りとしながら2021年4月に閉鎖された「立川屋台村パラダイス（ヤタパラ）」の跡地に建てられたもので、オーナーであるミートコンパニオン代表の阿部昌史さんが、友人や後輩などに声をかけて実現した。

ガレージ風の外観に米・ニューヨークをイメージさせる建物内は、店舗と店舗の間に仕切りがなく、全店舗オープンキッチンとすることで一体感が生まれている。これにより、「アフターコロナに向けて再び飲食店が力強く時代に挑戦していくという意思」を込めてつけられた「ガレーラ」（ポルトガル語で「群衆」「集まり」の意）の活気ある雰囲気を醸し出した。デザインはROOMSが担当した。

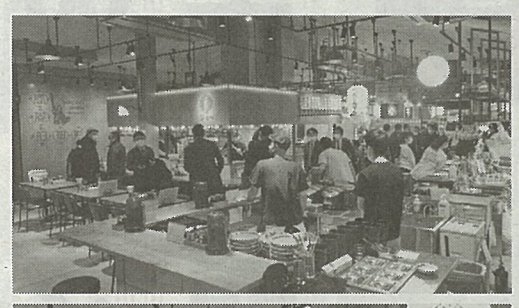
阿部さんはレセプション前に全スタッフに対して「ここに来た人は他の店のお客さんだとしても、すべて自分のお客さんだと思って接してほしい。それがここのコンセプトでもある」とあいさつ。各店舗の業態開発についても、お互いにそれぞれの強みを知っている人たちが集まっていることから、「あそこは日本酒が強いから、うちはカップ酒で」など自然とバランスを取っていたという。

施設全体では屋外席を除き72・12坪・205席となり、税込月商は全体で約5000万円を想定する。営業時間（通常営業時）は11～23時30分。東京都立川市曙町2-16-1。

立川を活性化させたいと、立川など都内でイタリアンや居酒屋などを19店舗展開しているMOTHERS（東京・吉祥寺）の保村良豪社長にプロデュースを依頼。保村さんが立川市やその周辺で店舗を持っている気心の知れた

ミートコンパニオン・阿部昌史社長

「GALERA Food Market TACHIKAWA」



店舗ごとの仕切りがない内観

路地沿いにある入り口

人気のベーカリーとこだわりの焙煎珈琲

《GALERA PRESS COFFEE》

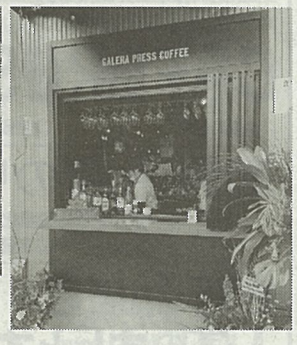
立川で「cafe sov（カフェソブ）」「loro bakery（ロロベーカリー）」を、東京・三越前で「Muromachi cafe HACHI（室町カフェ ハチ）」を運営するエンジョイライフ（秋吉一平社長）が、4店舗目としてコーヒーにこだわった新業態を開発した。

コーヒー豆は、ブラジル・サマンバイヤ農園やコロンビア・ブエナビスタ農園のほか、インドネシア、エチオピアなどから取り寄せ、深煎りや中煎りなど豆に合わせて焙煎し1杯500～600円で提供。また、〈エスプレッソ（深煎りブレンド）〉450円は、イタリア・サンレモ社のエスプレッソマシンで淹れたものだ。夏には〈水出しアイスコーヒー〉500円なども販売し、さまざまなコーヒーを楽しめる店となっている。

〈東京Xチーズドッグ〉650円や〈ブリオッシュクリーム〉350円などのサンドイッチは「ロロベーカリー」で作ったものを直送しており、普段使いにも適した店にした。

5・29坪、8席。税込月商3300万円を想定する。

《ロロベーカリー》のサンドイッチが並ぶ



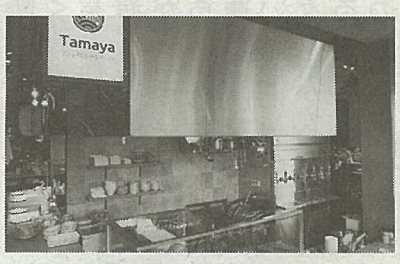
立川産クラフトBを人気焼鳥店が初提供

《Tamaya》

立川で人気の焼き鳥店「やきとりの玉屋」や焼き鳥とワインのマリアージュを楽しめる「玉屋KITCHEN」を展開するちゃんばら（尾作亮太社長）の4店舗目で、21年12月に立飛ホールディングスがオープンした立飛麦酒醸造所（立飛ブルワリー）のクラフトビールを日本で初めて提供する店舗となる。

立飛ブルワリーでは無濾過でナチュラルカーボネーション（自然発生の炭酸ガス）のビールを造っており、現在はペールエール、ピルスナー、ヴァイツェンの3種を醸造。同店では6タップ用意しており、季節のクラフトビール2～3種も提供する。

料理は、従来の鳥に加えて、三元豚の〈かしら〉や〈ひぞう〉（各200円）などを炭火焼で提供。そのほか、1日脱水した手羽を素揚げした〈チューリップ手羽〉1ピース・250円や、〈ヤンニョムチキン〉同220円などの揚げ物も売り。8・32坪、24席。FL比65%、客単価3500円、税込月商600～700万円を想定する。



クラフトビールと《チューリップ手羽》などビールに合うチキン料理を揃える

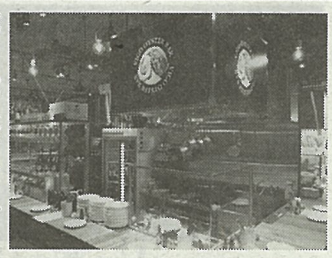
全国から牡蠣を直送その場で焼いて出す

《VIGO OYSTERBAR》

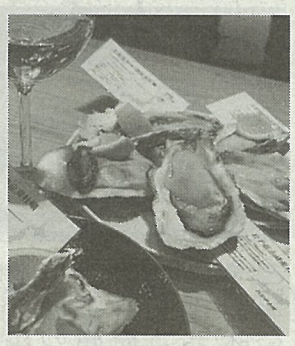
東京・中野に自然派ワインとタパスの店〈Organicoo（オルガニコ）〉を経営するw・a・y（宮坂賢社長）が、2店舗目として自然派ワインと牡

日本酒との相性考え独自のあて鮨を考案

《あて鮨 喜重朗》



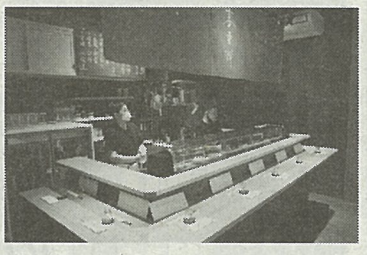
蠣とタパスをコンセプトにしたオイスターバーを開発した。



各地の牡蠣を食べ比べできる

喜重朗の稲垣将午社長は、巻物の中に塩辛やこのわたなど日本酒のあてになる具材を入れて、おつまみにして食べてもらおうと稲垣さんが命名した「あてまき」を売りにした「あてまき喜重朗」を立川駅北口で運営し、人気店となっている。「あてまき」という言葉はいまや全国の居酒屋で使われるようになったが、この「あてまき喜重朗」が実は元祖なのだ。

今回、新たに「あてまき」を「あて鮨」とした立ち食い業態を開発した。日本酒のあてになる味ということで、カラスミがまぶされた〈ひらめ〉や黒トリュフが乗った〈すずき〉、キャビアを乗せた〈ホタテ〉などのほか、山椒醤油や肝醤油、酒盗醤油で漬けたネタなど、一風変わった創作寿司を楽しめる。価格はグランドメニューは1貫150～300円で、高級食材などを使った日替わりのあて鮨は価格が変動する。



日本酒に合うよう創作したあて鮨

日本酒は、北海道の〈大雪の蔵〉や石川の〈天狗舞〉、広島の〈雨後の月〉など全国各地から30種揃え、価格はすべて五勺（約90㎖）500円で統一。詳しくない人でも分かるように、メニュー表では「バランス・辛口・フルーティー・しっかり」の4種にカテゴライズしている。生ビールは〈キリン一番搾り〉。

稲垣さんは「元々江戸前寿司は屋台から始まったので、江戸前らしさを味わうと共に、ハシゴをする際の1軒目や0軒目の利用を考えて立ち食いにした」と話す。ネタがなくなり次第閉店になるという。

北海道から東北・三陸、瀬戸内など全国各地の産地から届く牡蠣をメインに据える。牡蠣を滅菌海水に入れて浄化させる時間についても、一般的には24時間程度のところ60時間かけることで、より安全に提供することにこだわった。

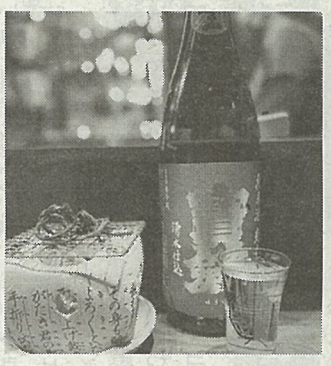
牡蠣は〈3種食べ比べ〉1520円～や〈5種食べ比べ〉2620円～なども用意し、希望産地の牡蠣を生か焼きかを選んで注文できるようにした。牡蠣フライについては産地を選べない。

ほかにも〈青森産アンコウのムニエル〉1380円や〈鹿児島産赤海老のアヒージョ〉980円など、全国の港から届いた旬の魚介類を使ったメニューを提供する。

ドリンクはオーガニックワインを中心に、〈自家製サングリア〉（赤・白、660円）や〈瀬戸内無農薬レモンサワー〉550円などを揃える。生ビールは〈ハイネケン〉660円。7・64坪、22席。FL比60%、客単価4000円、税別月商300万円を想定する。

吉祥寺の人気居酒屋既存店の味集め出店

《向日葵屋（ひまり屋）》



全国の希少な日本酒なども楽しめる

吉祥寺で人気の日本酒居酒屋「ひまり屋」などを運営するエイト（加藤洋平社長）が、5店舗目で立川に初進出した。

「ひまり屋」や「吉祥寺銘酒立呑 米〇（こめまる）」「炉端焼 八八（ハチハチ）」という既存店の人気メニューを集めた。そのため、派手さはないが、目の前で〈へしこ〉や〈鮭とば〉などを炙って提供するほか、〈なめろう〉や〈白身ポン酢〉などの刺身、〈鯖〉や〈鮭〉などの焼き魚、〈いか焼売〉などの逸品と小鉢を揃える。

日本酒は福島の〈会津中将〉や東京〈屋守〉、長野の〈大信州〉に同社オリジナルの日本酒など100種以上用意し、中にはメニューに載せない希少なお酒も提供するという。ビールは小瓶の〈エビス〉と〈ラガー〉。

同店の特徴の一つが、料理もドリンクもすべて一品500円（日本酒は約100㎖）で提供し、支払いはキャッシュオンのみでレジも設置していない点だ。ただし、熱燗は大1500円・小1000円で、6杯分が入ったPBボトルは3000円となる。また、横丁内で唯一、小上がりの半個室がある。9・23坪、25席。FL比60%、客単価2500円、税別月商300万円を想定する。

カジュアルなバーで自然派ワイン楽しむ

《OAK》

立川の隣駅となる日野駅前で人気となっているビストロバー「H.P.STYLE Kitchen」を運営するOAK（高田慶太社長）が、2店舗目を出店した。

「H.P.STYLE Kitchen」同様にカウンターや棚を木目調に統一し、横丁内でありながらも落ち着いた雰囲気を漂わせる。

イタリア、フランス、スペインの自然派ワインやスパークリングワイン、オレンジワインなどを約250本常備し、ボトルで3000円台から3万円弱のものまで幅広く取り揃える。ただし、はしごでの利用を想定しているため、気軽に寄ってワインを楽しめるようグラスに関しては少し抑えた価格で提供する。

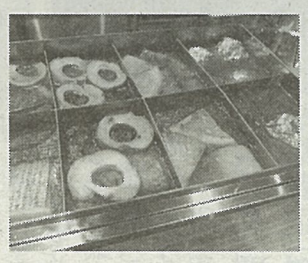
料理は、生ハムの〈ハモンセラーノ〉770円、〈ウズラの卵のピクルス〉440円、〈ナッメヤシのベーコン巻き〉550円などワインに合う小皿料理を中心とし、グランドメニューでのメインは〈骨付き仔羊のロースト1本〉990円と〈黒毛和牛のグリル100g〉1100円、〈ミニハンバーガー〉660円のみとなっている。

《GALERAPRESSCOFFEE》とコラボしたカクテル

高田慶太社長は「新たなチャレンジなので、まずは当店でどこを楽しんでもらえるのかを確認しながらトライアルを重ね、徐々に個性を出していきたい」と語った。8・36坪、14席。FL比55%、客単価3500円、税別月商400万円を想定する。

独自の濃厚鶏だしでおでんを水炊き風に

《鶏だしおでん ねりもん》



そのまま飲んでもおいしい出汁にこだわったおでん

「串焼DINING我楽多家」や「原始焼 まる秀」など炭焼き業態を中心に18店舗展開するTRUSTY CORPORATION（後藤信人社長）は、新業態としておでん専門店を開発するとともに、同店のために新会社TG BASEも設立した。

他店と被らない業態を模索する中、施設内に仕切りがなく、夏場でも冷房で全体が冷えると温かい料理の需要があるのではと、おでんに着目したという。

また、後藤信人社長が水炊き好きだったことから、「鶏だけでなくおでんを水炊きのように提供してみたい」との想いから開発に取り掛かった。そのためスープにはこだわり、鶏ガラを30匹分、骨が溶けるまで煮込み、香味野菜と共にじっくり炊き上げることで、コラーゲンたっぷりで、そのままスープとして飲んでもおいしい出汁に仕上げた。

練りものもすり身を仕入れて可能な限り店内で作ることにこだわった。おでんは176円から286円で、〈大根〉や〈じゃがいも〉など定番の野菜に加えて〈トマト〉や〈かいわれ〉、〈キャベツ〉、スモークした〈スカモルツァ〉（チーズ）など、従来のおでんでは使わない洋風の具材も用意。そのほか〈いわしつみれ〉176円や〈えびしんじょう〉286円、〈季節の薩摩揚げ〉同、〈車麩〉198円など24品を揃える。また、串おでんとして〈せせり〉〈ソリ（希少部位）〉〈ねぎま鶏むね〉〈三角軟骨〉〈手羽先〉（各253円）も用意した。

ドリンクでは各地のカップ酒（冷・熱）660円などを提供し、ビールは生を〈サントリーモルツ〉506円とし、中瓶は〈サッポロラガー〉〈アサヒスーパードライ〉〈サントリーモルツ〉〈キリン一番搾り〉（各583円）と大手4社のビールを揃えた。7・47坪、29席。FL比60%、客単価3000円、税別月商400万円を想定する。

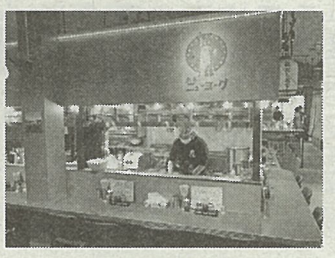
餃子のNYに姉妹店春巻きメインに開発

《春巻のニューヨーク》

「ガレーラ」から徒歩1分の場所に「餃子のニューヨーク」を構えるたるたるジャパン（齊藤崇社長）は、13店舗目として「春巻のニューヨーク」を新たに開発した。

齊藤崇社長が今回、春巻をメインに選んだのは、「餃子も春巻も中身が見えないという部分で共通しており、感性を刺激されるから」だという。

〈五目春巻〉308円や〈貝類のみを使った〈鮮貝春巻〉352円、〈ラムモッツァレラ春巻〉同、〈海老の湯葉巻き〉418円の4種を「NYの春巻」として定番化し、「季節の春巻」4種も加えた計8種を提供する。取材時は〈牡蠣の春巻〉528円、〈干し柿とクリームチーズの春巻〉308円などをラインナップしていた。



〈牛肉と春菊の春巻き〉と〈蟹クリーム春巻き〉

ほかにも、火鍋のスープで煮た四川省の麻辣おでんとして〈火鍋串〉を用意。〈豚バラ〉198円や〈ホルモン〉165円、〈干し豆腐〉198円などを楽しめる。

ドリンクは、味ではなく「テンションが上がるデザイン」（齊藤社長）で選んだクラフトビール缶を825円で提供。ドクロの顔の〈ストーンブエナベーザ〉やユニコーンのキャラを描いた〈ブレイクサイド レインボウ&ユニコーン〉など8種を揃えた。

このほか、〈一番搾り生〉550円や〈青島ビール〉同や〈自家製果実酒〉同なども揃える。7・47坪、21席。FL比60%、客単価3000円、税別月商300万円を想定する。

おから入りの生地で「東京X」をタコスに

《TACO WASA TOKYO TACOS》

立川駅前のメキシカン料理店「LOCO TACHIKAWA（ロコ立川）」がビル建て替えのため昨年1月に閉店し、その後、キッチンカーを運営してきたNATTY（名島浩子社長）が、新たにタコス専門店として復活した。

日本でも気軽にメキシコ文化を楽しめるように

（4面に続く）

とタコスの生地を独自開発。おからと小麦を原料とすることでモチモチ食感でクセのないなめらかな味わいとした生地を「トーキョートルティーヤ」と名付け、通常の「コーントルティーヤ」との2種から選べるようにした。

具材も東京にこだわり、ブランド豚「TOKYOX（東京X）」を使用。豚本来の旨みを味わえるシンプルな味付けで「トーキョートルティーヤ」に乗せた〈トーキョータコス〉を看板メニューにする意向だ。

ほかにも、ピリ辛唐辛子入りマヨネーズサルサ「チポレマヨ」を鶏肉のグリルと合わせた〈チポレマヨチキン〉や、メキシコでストリートタコスとして人気の豚肉をコーラで煮込んだ〈カルニータス〉などの6品と期間限定タコス1品の計7品を用意。色々な味を楽しめるようにサイズを小さくし、3種セット（900円）で提供する（単品の場合は400円）。

ドリンクは、〈コロナビール〉650円やトマトジュースにソースやスパイス、ライムなどを加え、ビールに混ぜてカクテルとして楽しむ〈ミチェラーダ〉250円などに、〈フローズンマルガリータ〉も売りとする。

9・70坪、24席。FL比55%、客単価2500円、税別月商300万円を想定する。

ブランド豚「東京X」を使ったタコスを売りにする

行列店のちゃんぽん記憶たより味再現

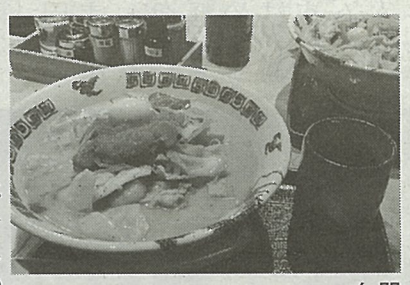
《立川ちゃんぽん エビサワ》

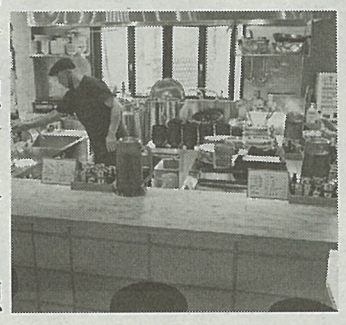
全体プロデュースを手掛けたMOTHERSは20店舗目で、かつて立川で行列を作っていたものの18年に閉店した人気店「ホットナンバン」のちゃんぽんを、同店のファンであった保村さんの記憶をたよりに再現した。

社内でも保村さん以外は味を知らないため、試行錯誤を重ねながら鳥と豚でミルキーでコクのあるスープを再現。オープン直前に水が変わったために再度作り直し、完成したのはオープン直前になったという。

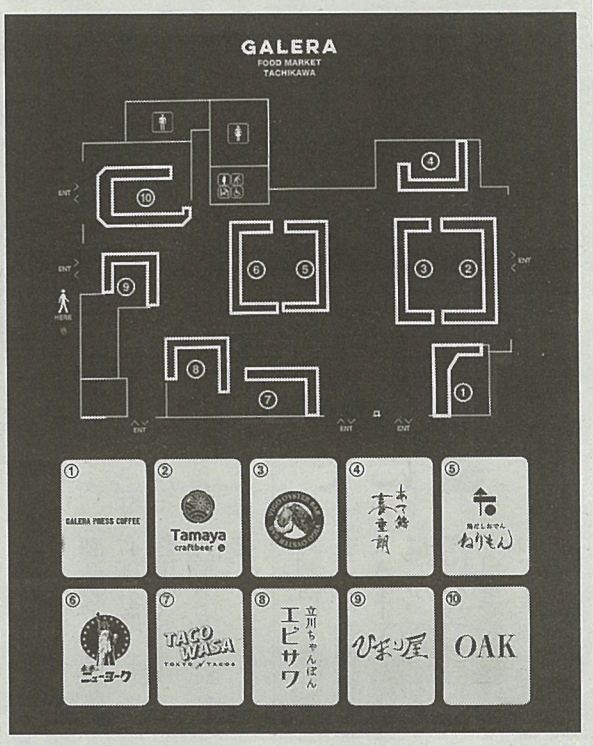
定番の〈ちゃんぽん〉850円には、トッピングとして肉、チーズ、コーン、明太子を各150円で追加できる。料理はこのほか〈皿うどん〉850円、〈餃子〉300円に〈ごはん〉150円のみ。ドリンクは、キリンの〈クラシックラガー〉（中瓶）500円と〈ハイネケン〉同、〈コーラ〉150円、〈烏龍茶〉同となる。同店から「立川ちゃんぽん」としてこの味を広めていく構えだ。

5・90坪、24席（中12席・外12席）。FL比53%、客単価1000円、税別月商400万円を想定する。





閉店した人気店の味を再現した〈ちゃんぽん〉（写真は明太子をトッピング）



施設の案内図

小籠包を売りに据え本格中華料理を提供

《蒸皮点心》

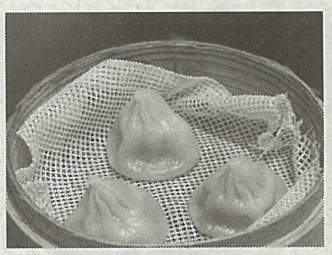
鹿児島や都内を中心に「はるんち」や「魚菜丸」、「パーラーじゃりンこ」などを展開するac（鹿児島・鹿屋、久保拓摩社長）が運営する「蒸皮点心」は、小籠包をメインに本格中華料理を提供する店で14店舗目になる。

「餃子マニア」などを展開するマニアプロデュース（東京・原宿、天野裕人社長）のFC店で、ac代表の久保拓摩さんは「鹿児島市で『餃子と夜更かし』のFCも運営しており、マニアプロデュースさんの小籠包が大好きなので業態作りからお願いした」と出店の経緯を話す。ミシュランガイドのビブグルマンに選ばれた「餃子マニア」の料理長がプロデュースした。

メニューは、豚肉をベースに7時間煮込んだ鶏ガラスープで作った〈小籠包 原味〉3個550円と、上海蟹のカニみそと帆立の貝柱を使った〈同 海鮮〉同880円をメインに、〈酔っ払い海老〉1匹352円や〈トマトの杏露酒漬け〉528円、〈よだれ鶏〉715円といった中華料理を用意。お通し（275円）の〈ザーサイ〉はお代わり自由だ。

ドリンクは、茶葉から淹れた福建省産の烏龍茶を使った〈福建省の烏龍ハイ〉484円や〈白酒〉726円、〈甕出し紹興酒 十年〉グラス660円・デキャンタ2970円を揃える。

昼のヌードルはラー油や唐辛子などほぼ中国産の素材を使用した〈麻辣湯麺〉880円を提供する。6坪・18席で、想定客単価は昼1200円、夜2300円。



〈海鮮小籠包〉

創作沖縄料理と共に琉球王朝の味も再現

《美ら酔シャングリラ》

沖縄で「パーラーじゅんちゃん」や「沖らく」を、東京・原宿の横丁「JINGUMAE COMICHI」で「嘉列酒場 ワンダーキッチン」を運営するSeburn合同会社（東京・原宿、和田紘明代表社員）は、本場の沖縄料理と創作料理を提供する総合居酒屋を出店した。

同店のイチオシが一般的な醤油味とは異なり味噌味で提供する〈王朝ラフテー〉680円だ。

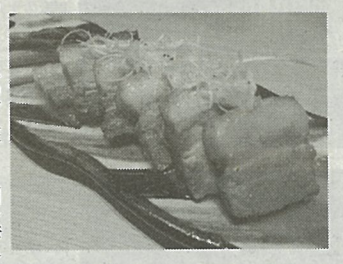
琉球王朝時代にはラフテーを味噌で食べていたということから、当時の味噌を文献などから再現。甘めの味噌ベースなのでお酒に合うコクのあるラフテーになった。

また、沖縄では1年中食べるという〈沖縄おでん〉も用意。同店が開発して一番人気となっているのが、あまり温めて食べることのない〈もずく〉413円だ。麺のようにスルスルと食べられるのどごしと、さっぱりとした味が飲んだ後の〆にもなると好評だという。

同社では食材は出来る限り沖縄産のものを使用しており、黒糖や島らっきょうなども取り寄せている。また、自社製の冷凍シークヮーサーを使った〈凍結シークヮーサーサワー〉792円のほか、〈ハブ酒〉なども楽しめる。

昼のヌードルでは、沖縄そばに自家製の肉味噌を添え、旨味と辛さ、豊かな魚介の風味が香る〈琉球まぜそば〉880円を提供する。7坪・20席、客単価は昼1000円、夜3000円。

〈王朝ラフテー〉



市場テストを兼ねたセットメニュー開発

《タコとハイボール》

関西風のふわとろたこ焼きと超炭酸ハイボールを売りに、フラバーダイニング（長野・塩尻、亀原和成社長）が全国で展開している〈タコとハイボール〉の27店舗目。

同社のたこ焼きは、鉄板全体に生地を流し込むのではなく、独自の道具を使い一粒ごとに生地を4回足すことで、生のままのようなとろとろ食感を生み出している。

今回、テストマーケティングの目的も兼ねて、新たに〈満喫セット〉1000円を提供する。〈九条ねぎマヨ〉と〈ピリ辛たぬき〉のたこ焼きを4個ずつと日替わり小鉢、〈角ハイボール〉2杯をセットにしたもので、1人につき1日1回限りとしている。

また、テーブルでお客さんが自分たちで楽しみながらたこ焼きを作れるようタコ焼き器と生地や具材を提供する〈タコパーセット〉1面（18個分）1400円も用意した。

ほかにも厚みのある豚バラに本場信州の味噌とわさびを加えた〈やみつき豚バラ鉄板〉680円などお酒にあう料理も揃える。

昼のヌードルでは、極太麺にソースを絡めた〈豚バラ焼きそば〉780円を提供する。5.9坪・24席、客単価は2000～3000円。

〈満喫セット〉

真鶴の特産品揃えたアンテナショップに

《浜焼き真鶴》

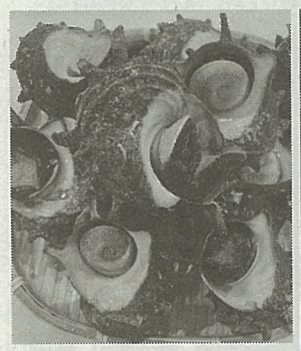
「名代 宇奈とと」などを展開し、同施設の物件サポートも手掛けるG-FACTORYは、神奈川県で唯一の過疎地域である真鶴町の地方創生を目的に、同町にとって初のアンテナショップとなる「浜焼き真鶴」を出店した。

真鶴町は県内で2番目に小さい港町でありながら、魚の休憩所となる木陰を海面に作り、海に湧き出るミネラル豊富な地下水が豊かな漁場を形成。傾斜地を活用した柑橘類の樹園地も数多くある自然豊かな町となっている。

同社は今回、過疎化解決の糸口として、地方ならではの魅力を発信する「地方の魅力 真鶴町創生プロジェクト」を発足し、同店を開発した。

真鶴町で獲れる豊富な魚介類を直送して店内水槽に入れて新鮮なまま提供。通常のサザエよりトゲが長く大きい〈真鶴産鬼栄螺の漁師焼き〉680円や、日本初の外洋養殖で育てたブランド岩牡蠣「鶴宝」、真鶴町の老舗干物店・魚伝のアジやサバ、イカ、カマスの干物なども楽しめる。

ドリンクでは特産のレモンやみかん、オレンジ、柚子などの柑橘類を使った〈真鶴産柑橘サワー〉



〈真鶴産鬼栄螺の漁師焼き〉

各550円なども開発。シェリー樽で7年間熟成させた麦と米の焼酎〈真鶴人の宝〉650円や地酒〈真鶴岬の歌〉1合700円なども味わえる。

トラットリア×酒場 初飲食を兄妹で運営

《寅の日》

Accoglienza（栃木県栃木市、萩原裕生社長）が運営するイタリアン「寅の日」オーナーシェフの萩原裕生さんは栃木県出身で、バルニバービに入社し東京の北千住や池袋などのイタリアン業態で修業したのち独立。当初は栃木で店を開こうと考えていたが、高橋さんに声をかけられ、独立後初となる店を出した。

栃木でブライダルの仕事をしていた妹の早也佳さんも上京して「寅の日」のホールを担当。兄妹の二人三脚経営だ。店名は暦の上で「金運招来日」を意味することと今年の寅年、虎ノ門をかけて命名した。

ワインの醸造工程で出るぶどうの果皮や種を食べて育った栃木のブランド牛「足利マール牛」を白ワインでじっくり煮込んだ〈足利マール牛の白ワイン煮込み〉790円や、色や甘味が濃い栃木産ミニトマト「こくパリッ」を使った〈水牛モッツァレラとこくパリトマトのカプレーゼ〉880円など、栃木の食材をメインに使用したイタリアン仕立ての酒場メニューを提供。裕生さんは「トラットリアとネオ居酒屋の良いとこ取りを狙いたい」という。

ドリンクは、ナチュールワインを中心に、赤・白・ロゼ・オレンジの〈グラスワイン〉600～1200円を常時、10～12種用意する。

昼のヌードルでは、米鮮な魚介を使い柑橘を搾って味変できる〈海鮮塩焼きそば〉880円を提供。今後、地酒や干物、ジャム、お守りなど物産品も販売する。5.9坪・19席、客単価は昼1000円、夜3000円。

昼のヌードルでは、新農家が素材にこだわって作った生パスタと週替わりの自家製ソースを合わせる〈自家製ボロネーゼのスパゲティ〉1100円を提供する。5坪・17席で、客単価は昼1200円、夜4500円。

〈水牛モッツァレラとこくパリトマトのカプレーゼ〉

横丁2

小虎小路（東京・虎ノ門）

居酒屋甲子園公認12店 虎ノ門のビル地下内に

ロティサリーチキン専門店「クイーン・オブ・チキン」などを手掛けるEssence（東京・新橋、高橋英樹社長）は1月19日、東京・虎ノ門に高橋英樹社長が2代目理事長を務めたNPO法人居酒屋甲子園公認として12の飲食店が連なる横丁「小虎小路（ことらこみちい）」をオープンした。

2019年5月から計画を進める中、居酒屋甲子園の理念「共に学び、共に成長し、共に勝つ」を体現する横丁にしようと、居酒屋甲子園の縁でつながった人達に声をかけ11社共同でプロジェクトを推進。今回初出店の店舗もあるので、まずは全出店者が居酒屋甲子園に参加するとともに、将来的には居酒屋甲子園に協賛できる規模になることを目指すという。

各店舗が協力し合うことをコンセプトにしているため、ユニークな取り組みも随所に取り入れた。

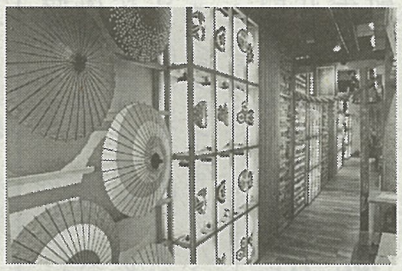
まず、〈生ビール〉と〈ハイボール〉は、全店舗で同一銘柄・同一価格に統一するよう取り決めた。さらに、あるメーカーが特別なキャンペーンをしたいという時は、契約していない店舗も含めて全12店舗に同じ商品を提供してキャンペーンすることを求め、メーカーから了承を得た。これは、横丁内でお客さんを価格で奪い合うのではなく、それぞれの個性を活かした健全な競争を促す狙いがあるという。ちなみにメーカーごとの割合はサッポロ6店、アサヒ3店、サントリー3店となっている。

横丁全体の賑わいを創出するため、全店舗のカウンターはすべて外向きに開かれた形とした。また、隣席の人との新しい出会いを後押しするため、全店舗共通メニューとして「隣の人にレモンサワー」「みんなで乾杯シャンパン」「一緒にシーシャ」を導入。レモンサワーとシャンパンは、おごりたいと思う隣の人や複数の人の分を注文し、相手が受けたらそのまま乾杯し、断られたらそのレモンサワー（またはシャンパン）は自分の所に戻ってくるという仕組み。

そのため、エリア内に全店舗の卸として入っている柴田屋酒店の蔵置所を作り、そこにシャンパンをストックして注文が入るとそこから取り出すシステムとしている。シーシャ（水タバコ）は近年、若者を中心に徐々に広まりつつあることから、全店舗にポケットシーシャを置き、これもほかの人におごれるようにした。共通メニューについて高橋さんは「出会い系という意図ではなく、知らない人と話すきっかけとなり、そこから楽しい雰囲気が広がる仕組みとして考えた」と話す。

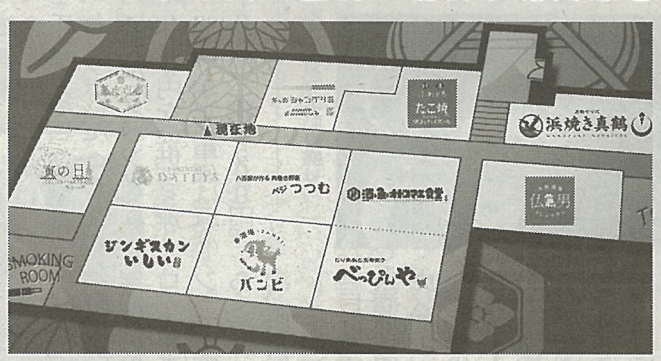
当面は近隣のオフィスワーカーをターゲットとしつつ、コロナ後のインバウンド需要を見込み、内外装には、鳥居を設置したり彩り豊かな和傘や風車を飾り和の要素を取り入れた。

地下に誘導するため入り口には鳥居を設置



インバウンド需要も見込んで横丁内には鳥居や彩り豊かな和傘、風車などを設置した

Essence・高橋英樹社長



フロア図

「初期費用」抑える 国内外の展開視野

Essenceは小虎小路で、初期費用を抑えて出店できる横丁の仕組みを構築したことで、このパッケージを国内外で展開することを視野に入れている。

小虎小路ではG-Factoryが物件サポートとしてかかわり、Essenceがマスターリース契約した上で、各店舗に貸し出す仕組みを採用。初期費用として保証金100万円、加盟料100万円、宣伝広告費50万円が必要となるが、保証金は退店時に全額返却される。

また、基本的な厨房設備や内装などはあらかじめ施工した上で提供し、出店する店舗は飾り付けや追加設備を用意する。そのため、今回は東京・虎ノ門という一等地でありながら、初期費用も含めて総投資額500万～900万円で出店できたという。

ランニングコストについては、固定額の家賃と同社が施工した分のリース料（今回は6年償却）を毎月支払う。酒類メーカーなどからの販促費については店舗ごとの契約となり、同社は関わらないという。

また、できるだけトラブルが起きないように同社は全体をまとめるのみで自社での出店はせず、各店舗で売上に大きな差が出ないよう、横丁全体を盛り上げることに注力する。

高橋英樹社長は「このスキームでアジアやアメリカに横丁を広めたい」との目標を語った。

総面積は131・25坪で総席数は248席。客単価は平均400～5000円で、税別月商は各店舗平均で500万円、全体で6000万円を目標とする。営業時間（通常営業時）は「ヌードル横丁」（ランチ）が11時30分～14時。「小虎小路」（ディナー）が17時～23時30分。東京都港区虎ノ門1-16-4、アーバン虎ノ門ビル地下1階。

ランチ営業についても、お客さんに選ぶ楽しみを感じてもらい、横丁内で色々な味を楽しめるように、全店舗で独自の麺料理を提供する「ヌードル横丁」として売り出す。

各地で増殖中「横丁」人気「再び」

黒毛和牛のメスのみ 気軽に食せる焼肉店

《YAKINIKU DATEYA》

群馬県伊勢崎市内で「焼肉富光」や「つけ麺・らぁ麺 やまこう」などを展開するD.P.T.FACTORY（群馬・新伊勢崎、岡田浚社長）が運営する「YAKINIKU DATEYA」は、4店目にして東京初出店となる。

こだわりの焼肉好きに訴求するよう、肉は月齢30カ月以上肥育した黒毛和牛の雌牛のみを使用する。ブランドにはこだわらず、その時々で一番いい状態の肉を仕入れるという。

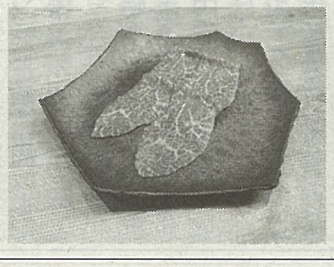
メニューは〈DATEYAの極上6種盛り合わせ〉3900円（1人前・以下同）がメインで、牛タンの芯タンと上タン、肩三角、ミスジ、ハラミ、やきすきといったさまざまな部位が食べられるよう構成した。〈牛タンの4種盛り〉1760円は、牛タンの芯タン・上タン・タン下・タン先と、それぞれ異なる食感と味わいが楽しめる。

そのほか、〈厚切りカルビ〉2200円や〈肩三角ロース〉1850円、〈上タン〉3200円など各部位を単品で楽しめ、〈ユッケ風レアステーキ〉850円や〈やみつき塩ピーマン〉550円などの一品料理も用意した。

ドリンクは〈ハイボール〉495円などのリーズナブルなものから〈ヴーヴ・クリコ イエロー・ラベル〉1万6500円、〈シックス・エイト・ナイン ナパ・ヴァレー〉6900円といった高級ワインまで揃える。

昼のヌードルは、牛と塩の旨味スープに高知産の生姜をプラスした〈牛骨の塩生姜ラーメン〉880円を提供。これは夜でも注文できる。5・35坪、21席で昼800円、夜5000円。

（6面に続く）



〈肩三角ロース〉

青果店が営む居酒屋 肉巻き野菜がメイン

《NIKUMAKI YASAI べジつつむ》

東京・北千住で「炉ばた焼き 一歩一歩」や「魚屋ツキアタリミギ」などをドミナント展開する一歩一歩（東京・北千住、大谷順一社長）の社内独立制度を利用して設立したYM商店の猪瀬裕志さんが運営するのが「NIKUMAKI YASAI べジつつむ」だ。一歩一歩としては15店目となる。

一歩一歩は2020年のコロナ下に、「魚屋ツキアタリミギ」の店頭で鮮魚や地元の足立区産の野菜を販売したことで、生産者との結びつきが強まった。それを活かして同店は「八百屋が営む居酒屋」として、たっぷりの野菜を肉で巻いて焼く「肉巻き野菜」を中心に、季節の野菜を使ったおばんざいを提供する。

メニューは2Lサイズの大量のレタスを豚バラ肉で巻いて焼き上げた〈肉巻き野菜〉638円や〈アスパラ巻き〉418円、千住のねぎを使用した〈千寿ねぎ焼き〉275円などの野菜巻きをメインに据えた。

そのほか、おばんざい3種を日替わりで盛り合わせた〈八百屋の作るおばんざい〉858円、〈里芋と春菊とちくわぶ〉748円などを用意する。

〈肉巻き野菜〉

ドリンクは〈瀬戸田レモンサワー〉や〈すだちサワー〉各528円といった、生の柑橘を絞るメニューを中心に、日本酒やサワー、ハイボールなど各種揃える。

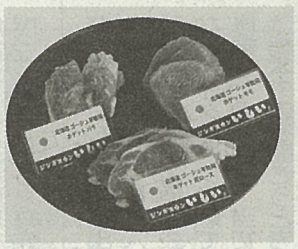
昼のヌードルでは、北千住の人気店「麺屋 音」とコラボした〈ワンタンにこだわるワンタン麺〉900円を提供。5坪・23席で想定客単価は昼900円、夜3500円。

羊に合うドリンクと新鮮な生ラムが売り

《ジンギスカンいしい》

東京・新小岩で「国産羊肉専門店 ジンギスカンいしい」を展開するP-FUNCTION（東京・新小岩、武市竜輔社長）の3店舗目になる「ジンギスカンいしい」は、カウンターで気軽にジンギスカンを楽しめる店。新鮮で臭みが少ないオーストラリア産生ラム肉をメインに、手切りして提供するので厚みがあり、しっかりした食べごたえを楽しめる。

メニューは〈生ラム肩ロース〉900円や〈ラムチョップ〉1本800円のほか、ドライエイジングを施した〈特別熟成 生ラム肩ロース〉1200円や、ラムより月齢が上で旨みが濃く、国内での流通率が1%未満という北海道産ホゲットを使用した〈国産ホゲット 日替わり3種盛り合わせ〉2500円などを用意する。ジンギスカン以外にも〈ラムたたき〉1200円や〈アボカドナムル〉500円、コンビーフを羊肉でアレンジした〈自家製コンラーム〉650円など、個性的な一品料理を揃えた。


〈国産ホゲット 日替わり3種盛り合わせ〉

ドリンクは、カルダモンを米焼酎に漬け込んだ〈スパイス焼酎 カルダモン TAKE7〉700円や、ラム酒にクミンなどのスパイスを漬けた〈いしいの〝くせつよ〟ハイボール〉600円、イカ墨のような色合いが特徴的な〈クラーケンラムコーク〉600円など、羊肉に合うように開発したものを提供する。

昼のヌードルでは、〈羊のスパイシーキーマカレー&野菜たっぷりヘルシー春雨スープ ハーフ&ハーフ〉1100円を提供する。6坪・18席、昼1000円・夜4000円。

鹿児島焼酎メインに串焼きとペアリング

《串酒場 バンビ》

「串酒場 バンビ」は、鹿児島市内で居酒屋「TATSU男」や「炉端OSAMU」などを営む髙畠修一さんと、同じく市内で焼肉「炭火 神吉」や居酒屋「肉食堂けんじ／酒場る健二」を運営する神園貴光さんの2人が、合同会社MAKIを設立して共同で出店した新業態かつ東京初出店となる。店名の「バンビ」は「鹿児島の『鹿』から採用した」（髙畠さん）というウイットに富んだ命名だ。

鹿児島産の食材を主に使い、串焼きをメインに一品料理や鹿児島の芋焼酎などを提供する。「仕事帰りのビジネスパーソンに、焼酎片手に串物を楽しんでほしい」（髙畠さん）という。

メニューは豚の小腸をカリカリに揚げて特製の甘辛いタレをかけた〈名物あげホル〉480円や、黒豚のヒレ周りの部位を焼き上げた串〈鹿児島黒豚 ヒレひも串〉280円、鹿児島産の黒毛和牛を使った〈黒毛和牛100%ひき肉串〉時価・数量限定など、串物を中心に提供する。

〈黒毛和牛100%ひき肉串〉

串以外には〈小松菜おひたし〉450円や〈自家製なめ茸〉490円などのスピードメニューを揃えた。

ドリンクは〈さつま若潮〉や〈富乃宝山〉〈南之方〉〈小牧〉といった鹿児島の焼酎を各550円で提供する。〈南之方〉は鹿児島限定の芋焼酎のためレアだ。

昼のヌードルには、〈焼き鳥屋のひき肉まぜそば〉950円を用意した。7坪・21席で客単価は昼1000円、夜3000円。

各地の鮮魚と日本酒 おばんざいと楽しむ

《酒と魚とオトコマエ食堂》

京都を中心に「高い調理技術」と「優れた素材を見抜く目利き力」を持つ板前集団がリーズナブルな料理を提供する「創作個室居酒屋 四季の味 すぎうら」などを展開するすぎうらグループ（京都・西院、杉浦茂樹社長）は今回、2店舗を同時出店。「酒と魚とオトコマエ食堂」は、全国の漁場から直送される旬の鮮魚が人気の「オトコマエ食堂」の5店舗目で、東京初出店となる。

一番の売りは、職人が目利きした各地の鮮魚を盛り合わせた〈オトコマエ刺身盛り〉1100円や鮮魚を使った料理。もう一つが、大阪に昨年オープンした角打ちのように気軽に日本酒とおばんざいを楽しめる店「ぽんしゅ杉」の要素を取り入れ、常時10種以上用意するおばんざいだ。取材時は〈バイ貝うま煮〉や〈にしん茄子〉、〈生麩田楽〉などを各390円でライ

〈オトコマエ刺身盛り〉

ンナップしていた。ほかにも、なすで餃子の餡を包み天ぷらにした〈なす餃子〉550円や〈牛タンわさび〉690円などの創作料理も提供する。

日本酒についても現在は東北から関西、九州など全国各地のお酒を10種揃えているが、今後は京都の日本酒をより充実させていくという。

昼のヌードルは、特製ダレに絡めて食べるつけうどんとミニ海鮮丼のセット〈つけうどんランチと海鮮丼〉1320円を提供する。5坪・20席、客単価は昼1320円、夜3000円。

関西の人気ビストロ映えメニューで進出

《大衆酒場 仏男フレンチマン》

京都で「ざ・らくちん室町横丁」を運営し、昨年にはカウンタービストロ「大衆酒場フレンチマン」で大阪にも進出したらくちん（京都・烏丸御池、渡辺哲也社長）は「フレンチマン」ブランド5店目で関東初となる「大衆酒場仏男フレンチマン虎ノ門店」を出店した。

若い世代にフレンチを気軽に楽しんでもらうきっかけになることを目的に開発され、京都と大阪で人気となっている「フレンチマン」。フレンチの技術を駆使しながら、小皿料理を198～638円というリーズナブルな価格で提供するのが特徴だ。

各店舗でオリジナル料理を提供しており、同店では高温でさっと揚げることで中をレアなままにした牛フィレのカツをスパイシーな特製ウスターソースに浸らせた〈牛フィレのレアカツ〉328円を開発した。また、お客さんの目の前で大きなホールチーズにパスタを入れて仕上げる〈ホールチーズのクリームパスタ〉Mサイズ850円～や、ウニの炊き込みご飯にバターを加えた焼きおにぎり〈ひとくち焼きウニぎり〉418円など、味だけでなく〝映え〟にもこだわった料理が並ぶ。

〈牛フィレのレアカツ〉

ドリンクでもお客さんの目の前で缶の中身を注いで、コップにその缶を刺したまま提供するオリジナルカクテル〈バックドロップ式カクテル〉638～792円など映える仕掛けを用意した。

昼のヌードルでは、〈ホールチーズのクリームパスタ〉の限定アレンジメニューを提供する。

5坪・20席、客単価は昼1250円、夜3800円。

さつま鶏の鉄板焼と京都餃子の2枚看板

《べっぴんや》

すぎうらの2店舗目となる「べっぴんや」は、京都のあんじが昨年5月に閉店した「さつま知覧どり黒焼き べっぴんや」から名前を借り、あんじプロデュースで開発した店舗だ。

全国各地にある応援したい特別な品「別品（べっぴん）」をお客さんに楽しんでほしいというコンセプトで、さつま知覧どりを使った〝とり鉄板〟と京都の餃子専門店「福吉」の〝餃子〟を2枚看板とする。

あんじの「べっぴんや」ではさつま知覧どりを炭火で黒焼きしていたが、この施設では炭火を使えないため〈鉄板焼き〉950円に変更。鮮度の高さが自慢の〈モモたたき〉600円と〈ムネたたき〉500円も提供する。

東京ではここでしか味わえない「福吉」の餃子は、京都ぽーくや九条ネギなど京都の食材をメインにした餡に10種以上の香辛料を使いつつ、ニンニクは不使用という点が特徴となっている。〈焼き〉と〈ゆで〉各440円の両方に対応し、タレはポン酢、柚子こしょう、みそと3種ある中で、ごまが香る専用みそだれがおススメだという。

なお、両店舗で一つの厨房を使用し、カウンターを左右に分けた作りとなっており、サイドメニューについては、両店で共通化している。

昼のヌードルでは、つけうどんと京都餃子のセット〈つけうどんと京都餃子〉1320円を提供する。5.5坪・24席、客単価は昼1320円、夜3000円。

〈鶏鉄板焼き〉