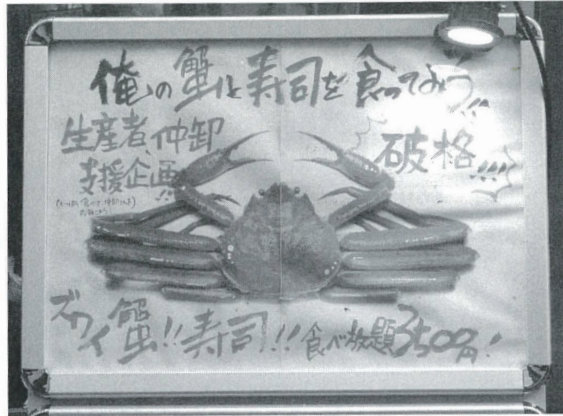


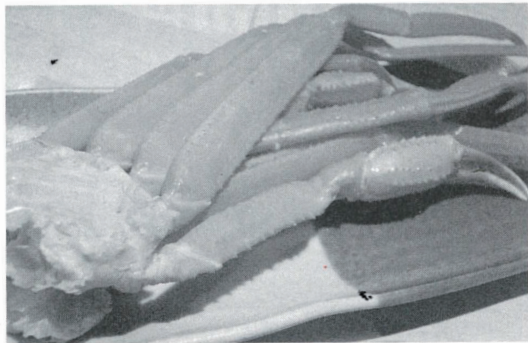
仲卸・生産者支援を目的に原価率65%超の「カニ・すし食べ放題」3500円を実施

俺の魚を食べてみる!!

東京・西新宿



ポスターはにわか仕立てだがお値打ち感が十分に伝わる



カニ脚はこのような状態で提供され、希望する量を伝える。



コースの最初にこのようなセットが出てきて「カニ・すし食べ放題」となる。

東京・西新宿にある居酒屋『俺の魚を食べてみる!』では1月10日から「カニ・すし食べ放題」3500円(税別、以下同)をメニュー化した。営業の時間を11時30分から20時までの通し営業として、メニューを上記のもの一本に絞り提供している(時短要請がある中で継続する予定)。

同店は通常時より魚料理のクオリティが高いことで顧客から定評がある。

「カニ・すし食べ放題」の内容は、最初はコース仕立てで、「カニ味噌グラタン」「カキフライ」「カニ汁」「食べ放題のすし」がすぐに出てきて、その後からズワイガニの肩から

脚の部分とすしが食べ放題となっている。この様子をSNSに投稿してそれを従業員に見せると、うに、いくら、牡丹えび、穴子一本にぎりといった高級ネタのすしがプレゼントされる。すしのご飯には赤酢を使用して、本格派であることを訴求。食べ放題の間は90分制で、スタートしてから60分でラストオーダーとなる。

マスメディアに取り上げられ注目度が増す

同店は東京・中目黒でドミナント展開している株式会社MUGEN(本社/目黒区、代表)

内山正宏)のグループ店舗で、同社では主として炉端焼きの店舗を展開している。

西新宿の店でこのような売り方を行なうようになった理由について、代表の内山氏はこう語る。

「生産者から買い取った商品の売り先がなくて、今豊洲市場はガラガラの状態です。一方で、私たち飲食店は国からの協力があって、一部でありますが支えてもらっています。そこで、私たちが仲卸さんの力になり、その力を生産者さんの支援につなげてほしいと応援企画を考えました」

MUGENでは「すべての

人の幸せの力に!」ということを企業理念として、飲食店はお客、業者、すべてとつながる存在であることを打ち出している。

現在、同店ではこの企画を完全予約制で行っている。店内は約60席だが、客数は平日で60人あたり、土日には予約でいっぱいになり100人を超える。

客層は20代、30代、カップルもいるが同世代の仲間2、3人で利用しているというパターンが多い。

このメニューをはじめから、動画投稿SNSのTikTokでPVが急増、日本テレビのニュース番組に取り上げられるなど注目度が高まり、1月23日より神田本店でも同じ試みを始めた。客単価は4000円強。これは通常営業と同じレベルだが、原価率は通常営業35%に対し、現在65%で推移している。

また、これらと同様の趣旨で、1月30日よりMUGENの中目黒の店舗「はまぐりや串左衛門」で「はまぐり・牡蠣・ムール貝のガンガン焼き、串揚げ、のつけ寿司食べ放題」90分3500円をはじめた。