

ご当地名店化コンサル (株)エイトウ フードデザイナー&コンサルタントの目線 vol.1

ユーザー口コミ

- ・コストパフォーマンス良すぎ ・もっと評価されるべき
- ・ランチ予約必須 ・隠れ家みたい ・あまり教えたくないビストロ

訪問店舗:ビストロ・アンジュール(さいたま市)

さいたま新都心駅から徒歩4分程、**一軒家を改装した地元ビストロ**。2回目来店でも分かりづらいよと呟きながら見つけるお店です。
店内は25席、席間は広いと言えませんが、ある程度大きなシャンデリアが不思議に似合う独特のアンティーク調空間。野菜多めの極さっぱりしたビストロ料理を提供しています。
コスパの良いランチが評判です。

土曜の昼間、予約だけで満席。「本日予約以外受け付けておりません」と入口に表記してあるのは、**ランチ帯の満席状態に慣れている**印象です。シェフと奥様かと思われる女性サービススタッフのみで回すランチタイム。95%女性、しかも50代以上のお姉さま方で占められており、男性客は女性同伴の一組だけ。

ランチはAランチ(メイン+パン、カフェ) 1300円、Bランチ(A+サラダ、スープ、デザート) 1900円、Cコース(前菜+魚+肉+デザート) 3600円の3つ。
ほぼ皆さんBランチをオーダー。全体的にあっさり味が際立ち、特筆すべき料理は見当たりませんが、**随所に感じる「丁寧さ」**。作り手の**マジメな姿勢**が伺えます。
例えばランチスープはオニオングラタンスープと定番ですが、まずはしばらく目で楽しむしか無いほどぐつぐつの状態で出てきます。そしてランチサラダは有機野菜。**根っこごと**の**葉物**が一番上に乗せられており目を惹きますし、サラダに**添えてあるひとかけのお肉の塊は砂肝のコンフィ**。コンフィは家ではなかなか作らない**手のかかる料理**です。

主婦層は毎日食事を作りながら外食を楽しみますが、その目線は「**家じゃ食べられないもの」「家じゃ味わえない経験と雰囲気**」に向けられます。大きなシャンデリアや一軒家を改装した洋空間、店の名前に由来していると思われる絵本の飾ってあるアンティーク調家具と併せて、**主婦の喜び目線をよく理解**しています。

メインは肉か魚か選べますが、添え物はどちらも一緒。豚バラのコンフィというこってりした食材にもかかわらず、スープと呼ぶ方が似合う淡い味わいのソース、数種の豆や野菜がたっぷり散りばめられてある一皿。デザートは柿のブランマンジェ。ブランマンジェそのものより、大きくカットされた2切れの柿が強調され、フルーツメインの一皿でした。

アピールできることは山ほどあるのに、こちらが質問しないと喋らない**極控えめの接客さえも、気負いせず楽しみたい近所にお住まいのお姉さま方には丁度良い**のかもしれない。声は小さめ、終始にこやかな笑顔でひっそりに対応します。

オープンキッチンでは全てを1人でこなし、不満が出るほどの遅配がなく、どんなにピーク時でも表情が柔和なシェフが回していました。**商品を絞り込み、添え物を共有、事前にある程度仕上げる料理など、ち密に計算**されていました。

このシェフ、かのオテルドミクニで長い事修行していたという実績。そのシェフが帰り際にはわざわざお見送りに出てきて、**満面の笑顔向け「またよろしくお願ひします」と深々とおじぎ**をしていました。**特別な扱いをされる事に喜びを感じるお姉さまの心**驚掴みでしょう。

このビストロ、派手さはないものの、息の長い商売をするだろうと確信しました。



別日のメニューより



覆面調査



訪問つれづれ

マーケティング

時事他

余計なお世話

： キーワード「**選択と集中**」「**サポーターづくり**」……………

お姉さま方を主ターゲットとしているからか、平日の夜は苦戦の日が多いとの事。立地的にも風情的にもビジネス接待や週末のお祝い需要にはニッチが過ぎる印象です。ご家族で営業されているのならば、ランチの客単価をもう少し上げて営業時間を延ばし、思い切って夜の営業を止めてしまうのもチャレンジかもしれません。そしてお客様との良縁を個別にじっくりあたため、DM等により効果的な販促を行い、誕生日などの週末のハレ、小ハレを取り込んでいけばかなり安定すると思われる。