

訪問店舗: でっかい餃子 曾さんの店 代々木店

代々木付近に行ったら一度は訪問すべき店として知られる餃子専門店(台湾料理)。JR代々木駅西口から徒歩1分かかる場所にあり、店内はごく小さく狭く、1階がカウンター11席、2階がテーブル20席になっています。週末ランチ時に訪問しましたが、老若男女混みあっており、少々ウェイティングが必要でした。席予約の為に電話をしましたが、ほとんど日本語のやり取りができなかった為直接訪問、席は2階になりました。

店頭にある券売機で食券を買い、店内スタッフに渡して席で待つスタイルです。特徴的なのは、おつまみの値段設定で、310円と410円均一。410円券を買い、スタッフに「牛すじ煮込みで」と商品名を伝えます。ラーメンもありますが、名物の餃子をほぼ100%皆様頼んでいました。働いている人のほぼ全員が現地の方とお見受けしました。お客様とは片言の日本語でやりとりになりますので、英語圏の来訪客とのコミュニケーションが破綻しており、面倒くさそうにメニュー表を渡すに終始していました。しかし、このような大陸系としてありがちな接客と、大衆食堂的なたまたま味が非常に似合うお店ですので、不満にはつながらないと思えました。ただ、提供されたお水が変なおいがしました。食器の洗浄が不徹底な印象です。**雰囲気では衛生面はカバーできません。仕方ないのかなという、ムリな納得感をお客様側に押し付けるだけです。**

**接客や環境もお店固有のイメージの一部なので、おしなべて「こうでなければ」というものは存在しない。**ということ、こういったお店では実感できます(極端な無礼はダメですが)。

この餃子は大きく丸くて焼きショウロンポーのような見た目が特徴です。そして「生きてる餃子」とキャッチコピーが付いています。噛むと、皮に包まれていた肉汁が一気に溢れ出てくる様子を「生きている」と表現しているようです。ゼラチンにした特製中華スープが餡に入っており肉汁となって溢れ出すそうです。店内には食べる時の注意も貼られていました。提供後即食べてみましたが、前方客のテーブルで垣間見ていた肉汁の飛び出しはありません。むしろ全く肉汁は出ず、分厚い皮の存在感ばかりが際立ち、餡との一体感がなかったのは、提供時に大分冷えていた為と思われる。**名物商品のある店は、目当て来客が多く、最初から期待値が高いものなので、常に状態を意識した提供が望まれます。**味ですが、取り立てて印象に残らない平坦なものだったので、肉汁溢れる状態であれば、その**個性とあいまってバランスが取れ、何度も食べたくなる商品**なのかもしれません。

**食べつきたくなる味は「おいしすぎてはいけない」と**言われます。一時的なブームで終わる刺激の強い味より、万人に受ける程度の味、**ちょっと物足りないぐらいが飽きずに長生きし、名店の味**につながるという説が有力です。

お店のもう一つの柱のように置いてある「台湾ラーメン」。台湾料理屋とアナウンスしている店ですが、日本生まれ名古屋発祥の台湾ラーメンを、トッピングバリエーションを施して推している様子が違和感がありました。ただ、名古屋の味とも言えなかったため、違う意味での「台湾ラーメン」かもしれません。特に特徴がなくぼんやりとした味に印象がありません。

1階のオープン厨房で、餃子を手包みし、目の前で焼く様子を見ながら食べていけば、印象も変わったかもしれません。**シズル感が与える「美味しさ」は特別で貴重**です。

各種マスコミ、メディアに掲載され、食べログなどのロコミ数も多いので、個性ある餃子とともに、今後も地元の名店として活躍される事でしょう。

**余計なお世話** : キーワード「世界観の味」「名物のハードル」……………

本場を随所に感じる店舗に、「生きてる餃子」の日本語キャッチコピーや日本語の口上パネル等は不要かもしれません。それらは商業的で、匂い立つ「異国感」を削ぐものとなり得ます。愛想がない、対応が不親切、2階への危険な急階段等を「店の味」と印象付けるには、**世界観の統一**が必須。そして、キラアイテム=名物商品がある店の注意点は、「**最初から期待感が高い**」事。店舗総力を挙げて期待を超える努力なしでは、「1度食べれば十分な名店」に成り下がる恐れがあります。



## 覆面調査



## 訪問つれづれ

## マーケティング

## 時事他