

エンターテインメント性を大切に
お客さまにもスタッフにも
笑顔があふれる店づくりを



GOSSO 代表取締役
藤田 健氏

従来の焼肉店にはない商品と、エンターテインメント性、注文のストレスフリーといった要素を組み合わせ、フォーマットをつくり上げました。サワーのセルフサービスは、すでに導入されているお店はありましたが、仙台塩ホルモンとの組み合わせは初めてでしょう。ホルモンの品質もタレの味わいもマネのできないオリジナル商品になっていると自信を持っています。レモンサワーも単なる飲み放題ではなく、オリジナルのフレーバーをご提案しています。メニュー数は、フードだけで100種類以上を揃え、リピートするたびに新しい楽しみがある構成にしております。セルフサーバーやタブレットオーダーで、お客さまとスタッフのストレスを減らし、店内に笑顔のあふれる店を増やしていくことが目標です。

ここが強い!

オリジナルと定番の巧みな組み合わせ

東北産の豚ホルモンミックスを特製塩ダレに漬けた塩ホルモン380円が一番人気。豚ホルモン専用レシビの仙台味噌や醤油などによるタレ焼きのほか、牛タン元にレモンを挟んで焼き上げる「肉塊」レモン牛たんも強力なアイテムだ。仙台味噌と仙台醤油でつくったオリジナルのタレや、ていねいに手洗したホルモンなど、品質の高い商品が集客の大きな原動力となっている。



全卓に設置したサーバーとタブレットで省力化

メインドリンクのレモンサワーは、全卓にサーバーを設置し、一人60分500円とすることで、おかわり注文のストレスをなくし、ホールスタッフの省力化にも貢献。フードやドリンクの注文は、卓上タブレットからが原則で、ホールスタッフの作業はアテンドやパッシングなどが主になるため、外国人スタッフでもすぐに職場になじめる。



ときわ亭本家 あみ巻きレバー 690円

牛脂の網で豚レバーを巻いたオリジナル商品。牛と豚の脂の旨みがミックスされ、甘みのある味わい。



ときわ亭本家 昆布豚たん 480円

昆布と酒粕で漬けた豚たん。まるやかな風味が加わった個性的な味わいが人気の一品。



レモン牛たんカーベット 1290円

薄切りの牛たんにレモンをびっしりと重ねた爽やかな一品。食べやすく女性客に人気だ。

レモンサワーは卓上サーバーでセルフサービス。強力な換気機能は、平均約3分半でホール全体の空気が入れ替わり、コロナ対策に。

焼肉店

0秒レモンサワー®仙台ホルモン焼肉酒場 ときわ亭

名物塩ホルモン 380円

東北産の豚の小腸、大腸、ガツのミックスホルモンを塩味で。鮮度がよいので臭みがまったくない。



「肉塊」レモン牛たん 1490円



国産牛ときわ亭カルビ 790円

店で牛バラブロックから切り出すカルビ。赤身とサシのバランスがよく、塩でもタレでも軽く食べられる。

上質な牛たんの肉塊にレモンをばさんで焼き上げ、ハサミで切り分けることで食べこたえを楽しむ。

客単価3000円という空白地帯に 仙台ホルモンで新マーケットを開拓

コロナ禍でも好調に推移している焼肉業態は、外食産業から熱い視線が注がれている。なかでも特に注目したいのが、宮城・仙台発祥の「0秒レモンサワー®仙台ホルモン焼肉酒場 ときわ亭」だ。GOSSO(株)の代表取締役藤田建氏が、もともと宮城のローカルチェーンだった「ときわ亭」の商標性の高さに注目し、全国展開をめざして業務提携を締結。創業店のホルモンの品質を保ちながら、テーブルにレモンサワーサーバーを設置してお客がセルフで飲み放題とする「0秒レモンサワー」や、タッチパネル注文による省力化などを組み合わせ、つくり上げた新フォーマットが、「0秒レモンサワー®仙台ホルモン焼肉酒場 ときわ亭」である。

「客単価3000円前後の大衆焼肉酒場という、まだ開発されていない市場をターゲットにブランドを構築しました。実はM&A調査で仙台に行くまで、豚の塩ホルモン焼という食べ方を知らなかった。ですが、実際に食べてみるととてもおいしく、病みつきになる味わいでした。この宮城のローカルフードをメインとしながら、テーブルにレモンサワーがいつでも注げるセルフサーバーを設置し、お客さまがストレスなく、楽しく食事ができる業態にしたのが、0秒レモンサワー®仙台ホルモン焼肉酒場 ときわ亭です」

豚の塩ホルモンだけでなく、仙台味噌などの調味料に漬けた豚ホルモン、仙台名物の牛たんの塊にレモンをばさみこんで焼くなどユニークなメニューが満載だ。和牛焼肉も、仙台黒毛和牛の上カルビを990円で提供するなど、値ごろ感のある設計を実施している。一皿380円の塩ホルモンを主力フードとしながら、ドリンク

を含め、変化のあるメニュー構成でお客を飽きさせないのが、同ブランドの強みだ。「当社のホルモンは、自社認定基準をクリアした工場で行う手洗いなど、ていねいに処理をした鮮度のよいものです。お客さまは、初来店ではSNS映えがするセルフレモンサワーサーバー目当ての方も多のですが、じつさに食べるとホルモンがおいしい。そこからリピーターになってくださるのです」

レモンサワーの飲み放題は一人60分500円で、延長30分300円。これを注文すると、1杯めの生ビールジョッキが1杯190円になる。サワーは10種類のフレーバーシロップから2種類を選択可能で、同ブランドならではの楽しみ方ができる。

2019年オープンの30坪62席の直営店・横浜西口店では20年10月で月商1300万円超、20年にオープンした渋谷店は25坪56席で10月に月商1200万円をクリア。コロナ禍でも好調な運営が続いている。24年までに、直営・FCを合わせ100店を目標に出店を進めていく意向だ。

店舗規模:30坪60席の場合
※数値はモデルケースとしての概算値であり、立地などの条件により変動する。

開業資金モデル

合計 **2970**万円

| | |
|----------|--------|
| 加盟金 | 300万円 |
| 加盟保証金 | 150万円 |
| 設計・施工費 | 1800万円 |
| 厨房機器 | 250万円 |
| POS・TTO等 | 120万円 |
| タワーサーバー | 0万円 |
| 食器・備品類 | 100万円 |
| その他費用 | 150万円 |
| 開業前費用 | 100万円 |

※物件取得費は含まず(スケルトン)。

収支モデル

合計 **900**万円(100%)

| | |
|--------|-------------|
| 原価 | 315万円 (35%) |
| 人件費 | 162万円 (18%) |
| 家賃 | 90万円 (10%) |
| ロイヤルティ | 27万円 (3%) |
| その他経費 | 108万円 (12%) |
| 営業利益 | 198万円 (22%) |



業態概要

店数:直営5店、FC7店
主力立地:駅前繁華街
標準規模:30坪60席
客単価:3000円
想定月商:900万円

FC本部

GOSSO(株)
東京都渋谷区宇田川町14-13
宇田川ビルディング6階
☎03-6316-8191
設立:2005年12月
資本金:1000万円
売上高:42億円
従業員数:540人(社員97人/パート・アルバイト443人)