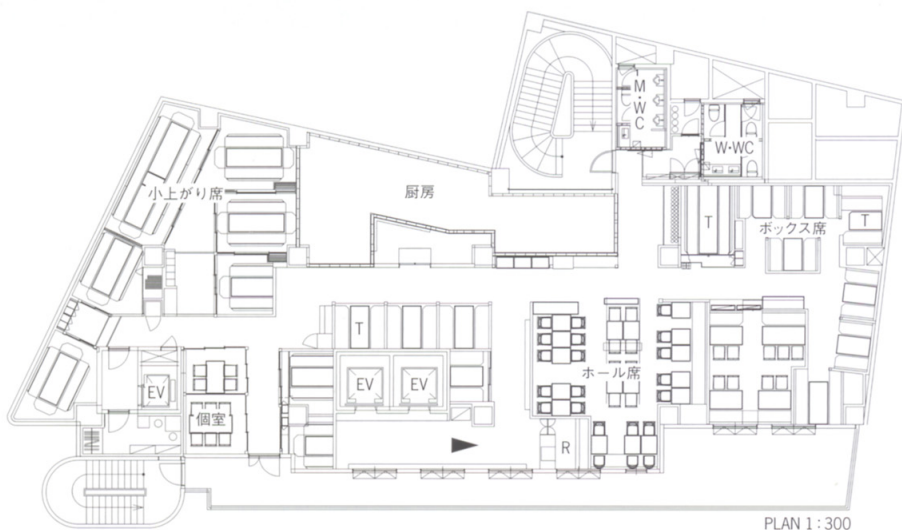




上/店内奥のボックス席。壁面は漆風パネル 下/小上がり席。店内の照明はすべてLEDを採用している



PR担当者のひとこと

この店は、若年層と女性客の獲得を目的に、従来の「居食屋 和民」と「語らい処 坐・和民」を融合し、メニューと内装をブラッシュアップした“進化版”業態です。お客様は、20代～30代の学生や社会人が中心です。

ニーズに合わせて多様な席を用意したのも特徴で、ホール席、ボックス席、個室、宴会席があります。また、ワタミファームの粉殻やリサイクル古材を使用することで、ワタミの安全安心な食材の提供をイメージする空間としてもらいました。ボックス席は、「坐・和民」のボックス席と同様に、従来より幅広いテーブルを採用しています。なお、店内と厨房すべてにLED照明を導入し、環境に配慮した店舗です。ローコスト店舗として建設コスト削減も実現しました。今後は、こうした進化版「居食屋 和民」の出店と、既存の「和民」から低価格業態「炭火焼だいにんぐ わたみん家」への転換・出店を中心に展開していきます。 (斉木雄二/文責編集部)

「居食屋 和民 渋谷道玄坂店」データ

工事種別○内装のみ 全面改装
床面積○363㎡ (うち厨房44.88㎡)
工期○2009年3月14日～4月22日

営業内容

開店日○2009年4月28日
営業時間○午後5時～午前3時(金・土曜日及び祝休日の前日は午前5時まで)
定休日○なし
電話○(03)5456-6027
経営者○ワタミフードサービス㈱
従業員数○サービス9人/厨房5人 合計14人
客席数○205席
客単価○2600円
客回転数○1.5回
主なメニューと単価○有機大豆の寄せ豆腐313 鉄鍋餃子418 お店で手づくり肉シュウマイ418 有機野菜のワタミサラダ523 黄身とろ牛つくね523 ピーチ&ごろごろキウイサワー523

主な仕上げ材料

床○ホール席/木目調塩ビシート貼り(WD-186/サンゲツ) 小上がり席/フローリング貼り(ワイルドOW-6005/ボード)
幅木○スギ材
壁○ホール席/カリン材+チーク材古材板貼り(渋谷工業) ボックス席/FB特殊漆風パネル(R.inc) 宴会席/PB 下地粉殻入り左官仕上げ
天井○ホール席/ホリゾン内部・粉殻塗り込み+間接照明 AEP
照明器具○LED