

「横丁系」といわれる酒場が人気だ。1つの施設の中に共通テーマの飲食店が複数入居し、客はビールケースを使ったイスやテーブルで、肩が触れあわんばかりに密着してお酒や料理を楽しむ。公設市場や大型焼き肉店跡地など入りがなくなった立地を再生し、にぎわいの創出に成功している。仕掛け人の飲食店プロデューサー、浜倉好宣氏（43）は、個性的な店の集合がつくる「泥臭い」空間に、老若男女を引き付ける魅力が潜んでいると語る。



浜倉好宣氏

はまくら・よしのり 1967年
神奈川県生まれ、京都育ち。京都府立北嵯峨高校卒。高校在学時に飲食店でアルバイトを始め、卒業後入社した不動産会社で飲食店の立て直しなどのプロデュース業に携わる。その後、外食企業などを経て2008年浜倉の商店製作所、09年浜倉総研を設立。現在、両社の社長。

京・渋谷）、「ハマ横丁」（7月、横浜市）がオープン。11月には「新橋ワールドミートセンター」（東京・千代田）と「有楽町 産直飲食街」（同）も開業する予定だ。

新橋ワールドミートセンターはJR高架下に肉関連の5業態が入る。半地下という立地を生かして「闇っぼさ」を演出する店内の工事が進む。一方、有楽町 産直飲食街は「産直」を新たなテーマに加え、長野、熊本など4地域と組んで、地方の食材を提供する。生産者と消費者が直結する店を目指す。

「地方には驚くほどおいしい素材があっても、売り方がわからないという生産者が多く、飲食店が消費者と生産者の懸け橋になれば、と考えていた。地域の代表的な食材でメインの料理を決め、サイドメニューは季節に合った郷土料理を出していく」

これまで横丁系の出店は都心中心だったが、今後は郊外の物件をプロデュースする予定もある。物販併設の飲食店など新しい取り組みも始まる。大衆的なにぎわい空間は一過性のブームを超えて、全国に広がる気配を見せる。

（松本史）

横丁系、魅惑の泥臭さ

小規模居酒屋を集結

行きにくくなる。一方で町の大衆酒場は常連以外は入りにくい。そこで（どんな人でも入りやすい）その中間的な店をつくりたいと思った」

にぎわい創出の秘密は、複数の店が入る施設づくりだけではない。他の店から出前を取ったり、イベントを開いたりもできる。魚介料理の店ばかり5店が集う「品川魚貝センター」（同・港）は仲卸がまとめて仕入れをし、店も出す。一括仕入れで素材の質や鮮度を高めながら価格を抑えられ、ユニークな施設づくりにも一役買っている。

「仲卸に入ってもらうのは素材の質や価格のためだけではない。彼らの豊富な知識が強い武器になり、店は個性あるメニューを作れる。また、魚の解体ショーをお願いするなど、施設全体の活気にもつながる。お客さ

ん、店、仕入れ、すべてが利益を得られるWin-Winの関係にならないといけない」

若者のアルコール離れや景気低迷の影響で居酒屋には逆風が吹く。大型店舗が撤退した後、1社で入居できる資金力のある外食企業も少なくなってきた。一方で、細かい条件にこだわらず、小規模な飲食店を運営したいという人は多い。横丁の入居店舗は一般公募せず、店舗面積や設備の制約があるなかでもやっていきたいというオーナーを「キャスティング」する。

「そういう店が集うことで、活気とオリジナリティーが生まれる。それができない『どこにでもあるもの』は、いずれ厳しくなっていくだろう」

プロデュース依頼は相次ぎ、今年に入ってから「エビスフィッシュセンター」（2月、東

祭り気分、活気・個性を創出

浜倉氏がプロデュースした横丁系酒場

（カッコ内は開業時期、※は開業予定）



「恵比寿横丁」（2008年5月、写真左）
「エビスフィッシュセンター」（10年2月）

「神田ミートセンター」（09年5月）

「有楽町 産直飲食街」（10年11月※）

魚介料理をテーマに5店舗が出店している「品川魚貝センター」（東京都港区）



ブームを語る