恵比寿横丁　6店加わり19店に

7月中に全22店揃う

横丁や浜焼き居酒屋など、街と店の再生を手掛ける浜倉的商店製作所（東京・有楽町）代表の浜倉好宣氏がプロデュースし3年前にオープンした東京・恵比寿の元祖ネオ横丁「恵比寿横丁」が6月10日、拡張オープンし新たに5店舗が加わった。ガス管工事の関係で開店が遅れていたスパイスワークス（東京・水道橋、下遠野亘社長）の「魚寿司」も6月15日にはオープンし、計19店舗の大所帯となった。さらに7月中旬にも別の地権者のエリアに3店がオープンし、全22店舗が足掛け3年をかけて揃うことになる。複雑な地権者の絡みを1つずつ紐解きながらのプロデュース。浜倉氏の苦労が来月にも、ようやく実ることになる。

今回オープンした6店は図のとおりで、①キノコ専門店「きのこ」（運営・プラスエイト／ドープ）②肉鉄板焼き&ホルモン鍋「達磨天狗」（同・達磨天狗）③フレンチビストロ「bistro maman（ビストロ・ママン）」（同・円らく）④「魚寿司」（同・スパイスワークス）⑤「魚串さくらさく」（同・大木雄二氏）⑥歌える&スナック「訳あり」（同・フィックス）の6店。「魚串さくらさく」はアントレスト（東京・神楽坂、有村壮央社長）のヒット業態「魚串さくらさく」のライセンス1号店で、オーナーの大木雄二氏の奥さん・大木洋子さんが女将として店に立ち、切り盛りする。立ち席メイン。

円らく（東京・三鷹、平野健太郎社長）はすでに同横丁内に「京風おでん でんらく」で出店、今回が2店目となる。また、渋谷の繁盛店「達磨天狗」は渋谷の店を閉め恵比寿横丁への移転オープンだ。

珍しい業態としはキノコ専門店「きのこ」。ありそうでない専門業態だ。メニューブックもデザート以外はズラリとキノコを使ったあらゆる料理が並ぶ。キノコ鍋をメインにする店はぽつぽつできているが、ここまで徹底してキノコに特化し尖らせた店は珍しい。「ヘルシーだし、味、食感が良くボリューミィなのに原価も安い。なおかつ季節感も出せることから、キノコに特化した店を作った。色々な調理方法を通じキノコの魅力をどんどん訴えていきたい」とは、コンセプトをプロデュースした上野信一郎さん。同氏の言葉通り、例えば〈森の仲間サラダ〉580円は、マッシュルームとエノキを生で食するが、アンチョビベースに玉ねぎやニンニク、胡麻、生卵で味付けしたドレッシングが菌糸のネガティブな香りを見事にマスキングし実に良く合っている。直径10cmはあろうかという巨大マッシュルームを使った〈びっくりマッシュルームのクリームグラタン〉1050円はさっぱりとした風味とキノコの旨味が良くマッチしており、〈きのこの豚巻きボー〉580円は焼き鳥のタレに近い濃いめのタレが旨く絡み合う美味な串ものだ。自家製の〈ナメ茸おろし〉はご飯が欲しくなる一品。常時20種類弱のキノコを用意し、日本料理から洋食まで幅広く修行してきた料理ディレクターの加藤孝治さんがジャンルを超え、様々なキノコを調理する。「キノコと合うのか、ワインが予想以上に出ている」（加藤料理長）という。

横丁内で唯一この店だけガスが通っていない関係上、IHとカセットコンロで全てのメニューを調理。そのため、「ここでパッケージを固めれば、『軽飲食可』のビルでも展開できる。FC化を目指しモデルを作りたい」（上野氏）としている。FL55～57%、客単価3000～3500円、3坪16席で月商350～400万円を想定。

肉寿司でヒットを飛ばした食の総合集団スパイスワークス（東京・水道橋、下遠野亘社長）が肉寿司の隣に出店したのが「魚寿司（うおずし）」だ。普通の寿司ではなくあえて「魚寿司」としたのは、同社独自の視点で「もう一度寿司を見つめ直し新たな寿司の可能性を体験してもらう」とのコンセプトで業態を開発。〈天然平目〉1貫280円、〈マグロ中トロ〉同1貫280円など通常の「鮮にぎり」もあるが、備長炭とバーナーによる「炙り」1貫100円～と、押し寿司と巻き寿司との「良いとこ取り」をしたという「棒寿司」650円～が売りだ。押し寿司のシャリが混ぜご飯のようになっており、そこに具をトッピングしたもの。ドリンクではジョッキでカクテル、「ジョッカク」の提案も。16席で客単価2500円、月商300万円を想定する。

6店の新規出店組の中でも、特に異彩を放っているのが、ネオスナックを目指してオープンしたフィックス（東京・渋谷、古川香織社長）の「スナック訳あり」だ。同社は渋谷肉横丁で馬肉酒場「馬か門」などを運営しているが、今回初めてスナック業態に挑戦した。単品（ワンショット500円～）もあるが、基本は3000円と5000円の飲み放題。いずれも90分の飲み放題で延長は1時間1000円。3000円コースが焼酎〈グラン・ブルー〉〈トライアングル〉（氷・水・お湯無料）、ソフトドリンクはウーロン茶、緑茶、ソーダが飲み放題、カラオケ歌い放題。5000円コースは〈山崎〉など一部の高級ウイスキーを除き店内のウイスキーが飲み放題、歌い放題となる。基本的につまみは乾き物程度で、食事ニーズは横丁内の出前で賄う。スペース上、ボトルキープ制はとらないが（〈山崎〉クラスに限り1週間のみ可）、酒類の持ち込みは無料。余計なチャージは一切とらず「明朗会計に徹する。3000円で飲み放題というコースを作ったのも、スナックに行ったことがない20～30代に気軽に来てもらいたいから」という。客単価は4000円を想定。古川社長曰く「今後の多店舗展開も視野に入れ、この店で検証を重ねる。スナックは斜陽業態だが新たな業態として建て直せればチャンスはある。そのあり方を模索したい」。

■恵比寿横丁の出店テナント図■

グレーのアミが6月10日および15日にオープンした店。経営は①が店舗設計・施工のプラスエイト／飲食プロデュース業のドープ、②が達磨天狗、③は京風おでん「でんらく」で既に出店している円らく、④は「肉寿司」で既に出店している食の総合集団・スパイスワークス、⑤が魚串さくらさくのライセンス店1号店、⑥が渋谷肉横丁に「馬か門」で出店しているフィックス。

Aゾーンに2店、Bゾーンに1店の計3店舗が7月中旬にオープンし、恵比寿横丁の全テナントがようやく埋まり全22店舗体制となる。横丁の運営はプロデューサーである浜倉好宣氏が代表を務める浜倉的商店製作所がサポートする。

記者感　雑

「風紀」どう保つのか　原点に帰り検証急務

複雑な地権者の絡みがあり、オープンから3年の歳月を経て恵比寿横丁の全てのテナントが埋まる。プロデューサーである浜倉好宣氏を中心とするスタッフの苦労が、7月にもようやく実ることになる。その功績に対し「ここまでもつれた糸を丹念にほどいてよく横丁を完成させることができた」と、心底エールを送りたい。恵比寿横丁は、独特の空気感を放ち、数ある「ネオ横丁」の中でも、横丁らしさが出ている繁盛横丁のひとつで、これだけバラエティに富んだ横丁も、そうはみられない。それを「再生商業施設」として、新たに蘇らせた浜倉氏の功績は大きい。

独特の空気感を放つこの横丁だが、3年の歳月が経ち、一部からはその「ゆるみ」を指摘する声も聞かれ始めた。関係者の間からは「『お祭り的なノリ』と『もてなしとしての明るさ』との違いを各経営者がどれだけ理解しているのか」「店の前で煙草を吸う従業員の姿がお客さんの目にどう映るのかすらわからなくなっている」などの指摘があるのも事実で、今後の横丁の健全な発展を願う立場からすると、確かに当を得た意見にも聞こえる。

仮に「横丁だから許される」「それがこの横丁のノリ」という錯覚があるとすれば、このまま見過ごしてはならないのではないか。好むと好まざるに関わらず、だらしない店が増えれば、少数派がどんなにキチンとしていても、お客さんにとってはとしたら、危険信号だ」などの指摘そしてそのイメージが定着する。このまま放置していれば、横丁の空気感を悪い意味で変えてしまう危険がある。この点は、新たなテナントが加わり、3周年を迎えるのを好機と捉え、プロデューサーである浜倉氏を中心にもう一度原点に帰り、検証しタガを締め直す必要があるだろう。それは横丁として、より地域に愛され、長く存在していくための「健康診断」の様なものだ。厳しい言い方が続いてしまったが、素敵な空気感を持つ唯一無二の横丁だからこそ、より魅力的であり続けて欲しい。（川端隆記者）

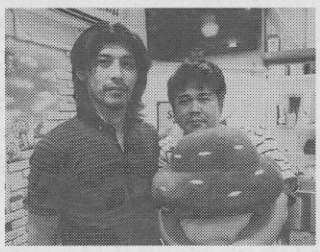
「だらしない横丁」に映ってしまう。

魚串の女将・大木さん

達磨天狗の久保社長

スナック訳ありの古川社長

名物の〈棒寿司〉


きのこの業態コンセプトをプロデュースした上野信一郎さん㊧と料理ディレクターの加藤孝治さん㊨

〈びっくりマッシュルームのクリームグラタン〉

ビストロママン

●春の褒章●　つばめ石倉社長　黄綬褒章を受章

政府は春の褒章受賞者を発表した。本紙関係者ではつばめの石倉悠吉代表取締役が黄綬褒章を受章している。【農水省】▽黄綬褒章／石倉悠吉（つばめ代表取締役）▽藍綬褒章／久保順一（日本惣菜協会副会長、八幡代表取締役）