

京王電鉄・聖蹟桜ヶ丘駅のガード下に4月下旬、整然とした郊外の駅前では珍しく昔ながらの雰囲気を出す居酒屋4店が開業した。テーマを「肉」に絞り込み、それぞれに牛、豚、

新拠点

味力を探る

鶏、ギョーザの料理を提供する。

企画を手掛けたのは「恵比寿横丁」などで知られる浜倉総研（東京・千代田）だ。東日本大震災後の自粛ムードをものともせず、際

聖蹟桜ヶ丘ミートセンター（浜倉総研）

「肉」テーマの4店

立つ個性でにぎわいを生んでいる。

「開業直後のご祝儀需要

があるにしても、売れ行きは好調。坪あたりの売上高は都心の店より高いぐらいだ」（浜倉総研の浜倉好宣社長）。

4月28日に開業した「聖蹟桜ヶ丘ミートセンター」（東京都多摩市）に入居する4店舗の売上高は1カ月

で合計約1800万円。1店あたり300万円で採算に合うように開発した業態だから、予想を大幅に上回る。

4店は「肉」という共通の外にはちようちんがぶら

のテーマを持つ一方で、それぞれに特化する分野がある。

「牛酒場 牛〇」は北海道の函館大沼牛というブランドの肉を使った料理が売りで、「豚や三八」は380円均一で豚ホルモンの料理を提供する。「信州神鶏」は黄金軍鶏と信州ソバ「肉

昔ながらの横丁居酒屋

汁餃子製作所」は岩手県の下がり、店内には手書き風のメニューが掲示されている。聖蹟桜ヶ丘の駅周辺は、各店舗の面積は40平方メートルで、客席は35席程度。店

弱で、客席は35席程度。店の外にはちようちんがぶら

弱で、客席は35席程度。店の外にはちようちんがぶら

弱で、客席は35席程度。店の外にはちようちんがぶら



東京都多摩市の聖蹟桜ヶ丘駅付近のガード下で開業した「聖蹟桜ヶ丘ミートセンター」

管理などを手掛ける京王電鉄のグループ会社と浜倉総研が連携して開業した。昭和の雰囲気を出している居酒屋は周囲の店舗からすれば目立つ存在だが、京王側から「あえてそつした店を作ってほしいと頼

で、ディナーは午後5時から11時まで。ただ、昔ながらの居酒屋として運営していることもあり、深夜に客が残っている。昭和の雰囲気を出している居酒屋は周囲の店舗からすれば目立つ存在だが、京王側から「あえてそつした店を作ってほしいと頼

管理などを手掛ける京王電鉄のグループ会社と浜倉総研が連携して開業した。昭和の雰囲気を出している居酒屋は周囲の店舗からすれば目立つ存在だが、京王側から「あえてそつした店を作ってほしいと頼

で、ディナーは午後5時から11時まで。ただ、昔ながらの居酒屋として運営していることもあり、深夜に客が残っている。昭和の雰囲気を出している居酒屋は周囲の店舗からすれば目立つ存在だが、京王側から「あえてそつした店を作ってほしいと頼