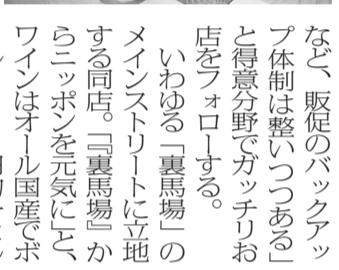


(左)左が演出家の竹松さん、右が十社長で超有名食プロガーマルガリーナウメティング会社「ナウメニイ・アンド・カンパニー」の今喜多周之(いまきだちかし)社長は、アメブロモーション&マークで開店したワインと炉端焼きの「炭焼長者馬場六区」(7月20日開店)だ。



IT会社と飲食がコラボ
ワインは国産品のみ
創った店が東京・高田馬場に開店したワインと炉端焼きの「炭焼長者馬場六区」(7月20日開店)だ。

ITをメインとする

ロモーション&マーク

ティング会社「ナウメ

ニイ・アンド・カンパ

ニー」(東京・西新宿)

の今喜多周之(いまきだ

ちかし)社長は、アメブ

ロ左が演出家の竹松さん、右が十社長で超有名食プロガーマルガリーナウメティング会社「ナウメニイ・アンド・カンパニー」の今喜多周之(いまきだちかし)社長は、アメブロモーション&マークで開店したワインと炉端焼きの「炭焼長者馬場六区」(7月20日開店)だ。

ITと飲食がコラボ ワインは国産品のみ

IT会社と飲食がガッチャリ手を組んだらどうなるのか――各々のスペシャリストがタッグを組んで創った店が東京・高田馬場に開店したワインと炉端焼きの「炭焼長者馬場六区」(7月20日開店)だ。

口の「東京マルガリータ」

として知られる超有名食

プロガーマーで、「毎食がほ

ぼ外食」という食べ歩き

の達人でもある。その今

喜多さんの舌を射止めた

社長(東京・三鷹)だった。

ITをメインとする

ロモーション&マーク

ティング会社「ナウメ

ニイ・アンド・カンパ

ニー」(東京・西新宿)

の今喜多周之(いまきだ

ちかし)社長は、アメブ

ロ左が演出家の竹松さん、右が十社長で超有名食プロガーマルガリーナウメティング会社「ナウメニイ・アンド・カンパニー」の今喜多周之(いまきだちかし)社長は、アメブロモーション&マークで開店したワインと炉端焼きの「炭焼長者馬場六区」(7月20日開店)だ。

三鷹にこんな店があるのか――感銘を受けた今喜多さんは、すぐに竹松さんと意気投合。「タッグを組んで各々の専門分野を活かせば、一体どんな売上になるのか。出会

いを掛け算にしよう」と

具現化したのが今回の

企画(2014年6月)

に引っ掛けて賑やかな地

区の中心になる、という

意味や、この店を創るの

に我々を含め6人のキー

マンが居たこと、そして

ベタにロックンロールの

トリプレミーンから由来

している」(今喜多さん)

という。「魚介類だけで

なく肉も含めて新たな炉

端料理を発信できたら

いい」と竹松さんは語る。

学生街ということもあ

りワサワサした店が多い

土地柄だが、同店は「大

人の隠れ家」的なシック

な雰囲気が売りだ。料理

も和を中心洋や中華を

上手に取り入れている。

常にお出でたてを味わ

うことができる。(福饅)

川照之

アルプス ミュゼ

ドウ・ヴァン・善光寺龍眼

白:「新樽30%、旧樽70%

32%、L28~29%の計60

F/Lコスト比率はF31~

32%を想定。まずは月商4

50万円が目標。今後の

成長が楽しみな一店だ。

京都新宿区高田馬場2

15~7、電話03-32

09-8869、営業時

間17時~24時、無休。

店内は15~6坪29席。

左が演出家の竹松さん、右が十社長で超有名食プロガーマルガリーナウメティング会社「ナウメニイ・アンド・カンパニー」の今喜多周之(いまきだちかし)社長は、アメブロモーション&マークで開店したワインと炉端焼きの「炭焼長者馬場六区」(7月20日開店)だ。

炉端焼《馬場六区》

大箱で「洋居酒屋」に挑戦

サプライム

年内あと3店出店計画 新業態イタリアン酒場

サプライム(東京・芝、花光丸社長)は7月18日、「イタリアン大衆酒場 Basilio(ばじりゅう)」を埼玉・JR川口駅前にオープンした。大手居酒屋チエーンの居抜き店舗で、同社では最大の90坪200席の大箱に初挑戦する。9月には新横浜への出店が決まっており、この業態で年内さらに2店程度出店する計画だ。

この店は、ゼロベースで約2カ月かけて開発し、新業態。「空中階段でも通用する『居酒屋』を作

りう」と始まったプロ

ジェクトで、差別化しづらい和の総合居酒屋ではな

く、同社の強みにな

りつのある「洋食コンテナ」を活用した

①大手居酒屋を意識して今回初めてビジュアル重視の

メニューとカードを作成した②店内の通路も広くワゴン

の世代(20代後半から30代前半)

30代前半)が反応する視点で開発すれば自然と支持され

る店になれる」奈良営業本部長は平

代後半から30代前半)が反応する視点で開発すれば自然と支持され

る。さらにバリエーションにメリハリを加えたのが今回のメニューの特徴であり、例えば、アヒージョなら「アヒージョスペシャル」990円はこぼれんばかりのボリュームで、全7種あるアヒージョカタゴリーや

パスは290円からある。さらにバリエーションにメリハリを加えたのが今回のメニューの特徴であり、例えば、アヒージョなら「アヒージョスペシャル」990円はこぼれんばかりのボリュームで、全7種あるアヒージョカタゴリーや

パスは290円からある。さらにバリエーションにメリハリを加えたのが今回のメニューの特徴であり、例えば、アヒージョなら「アヒージョスペシャル」990円はこぼれんばかりのボリュームで、全7種あるアヒージョカタゴリーや