

こだわりの手打ち蕎麦と甘味が  
ゆっくり楽しめる非日常空間を  
創造して女性客の獲得に成功!



狭いスペースを巧みに利用して、テーブル席、個室、カップル用の壁付きカウンター席など雰囲気異なる4つの客席から構成している。客席に合わせて、すべて異なる椅子を使い分けている。



ハウスメーカーが手掛けた2階建ての建物で、2階が住まいで、1階スペースを店舗として利用している。商住兼用店舗にありがちな生活感を感じさせない見事な造りで、入り口までのアプローチを考案している。

入り口まわり。入り口のドアは重厚感のある引き戸にすることで、非日常空間というイメージを来店客に印象づけている。入り口ドアの横に縦長のガラス窓を設けて、それとなく店内が見えるようにしている。

手打ち蕎麦・和カフェ

貴匠庵

(千葉・あすみが丘)

千葉市緑区あすみが丘東にある『手打ち蕎麦・和カフェ 貴匠庵(きしようあん)』は、JR外房線土気駅から車で10分ほどのローカル立地でありながら、連日たくさんの方で賑わう人気店である。人気の秘密は、店主の小川貴広さんが手間ひまかけて丁寧にするこだわりの手打ち蕎麦と甘味、そしてお客様の心を和ませてくれる女将(吉恵さん)の心温まる接客サービスにある。

粗挽きの、極細にこだわった手打ち蕎麦はそば本来の風味が楽しめる素朴で上品な味わいが魅力。そばを使った一品料理や甘味も充実しており、そばと料理と甘味が一緒に楽しめるコースをおすすめして好評である。これらのこだわり商品に加えて、この店の人気を支えるもう一つの大きな魅力になっているのが主力客層である女性客に合わせて設計した「ほっと寛げる非日常空間」だ。建築工事はハウスメーカーが行い、店舗はエスデザインワークスが設計して完成させたもので、女性が「ゆっくり美味しい蕎麦を味わうには一番。来てみてよかった」と思わせる内装と数々の工夫が店内のいたる所に見られる。店舗面積は19坪の小規模店だが、スペースの狭さを感じさせない巧みな造り。お客様の人数や利用動機に合わせて、入り口を入って正面のテーブル席、畳敷きの個室、壁付きのカップル用のカウンター席、吹き抜け天井の下に設けた開放的で明るいテーブル席と雰囲気異なる4つのコーナーから客席構成している。



ベランダのデッキに面して設けた、採光が十分にきいた明るいテーブル席。外のデッキや芝生の延長線上にあるような巧みな設計で、店内を広く見せている。

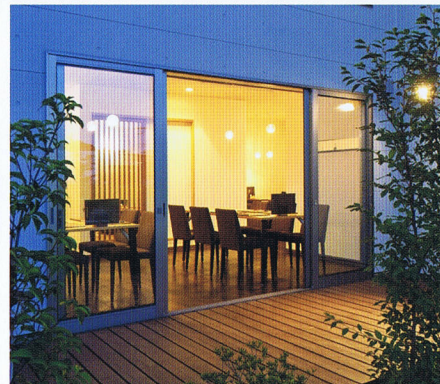
カップル用に設けた壁付きのカウンター席。目の前の壁に横長の窓を設け、ガラス越しに小さな庭を楽しむながらゆっくり食事が楽しめるようにした。椅子は寛げるように肘掛け付きを採用。



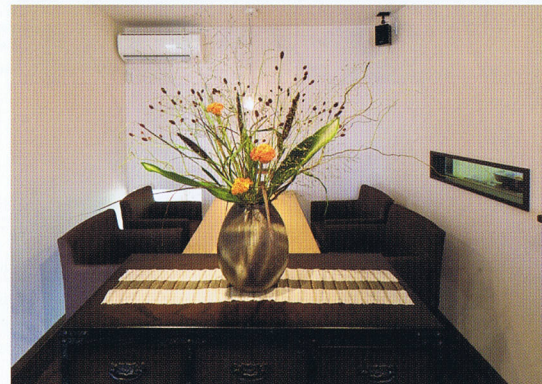
子供連れの家族客や親しい仲間との会食におすすめの畳敷きの個室。胡座をかいても大丈夫なような、特別使用の寛ぎの座卓を置いている。



ロードサイドに面して設置した立て看板。とくに夜になるとたいへん鮮やかで、ドライバーへの目印効果も抜群である。



外のデッキから店内のテーブル席を見た景色がなんとも素晴らしい。夜には、店内の明かりが外に漏れて、たいへん鮮やかな印象を与えている。



入り口を入って正面にあるテーブル席。来店客の視線を遮るために、テーブル席の前にアンティーク風の箆笥を設置し、その上に色彩鮮やかな花を活けた花瓶を置いている。



オリジナルの寒天スイーツ「蕎麦茶寒天バニラ」530円。自家製の黒蜜をかけて食べてもらうようにしている。



お昼のちよこつとコース「お昼のちよこつとコース」1680円。蕎麦豆腐、だし巻き玉子、生湯葉刺身、特上大海老、野菜四品の天ぷら、せいろ、自家製甘味。



粗挽きで、極細の手打ち蕎麦にこだわっている。

DATA

- 所在地/千葉県千葉市緑区あすみが丘東1丁目13-14
- 経営/株式会社貴匠庵(代表取締役 小川貴広)
- TEL/043-295-3838
- 営業時間/11時~18時(17時LO)
- 定休日/日曜・第3月曜
- オープン/2011年4月11日
- 坪数・席数/19坪・20席
- 客単価/2000円
- 主なメニュー/お昼のちよこつとコース「ゆるり」1680円・「ふんわり」1980円・「ひとひら」2480円、そば会席コース3500円
- 設計/株式会社エス デザインワークス
- 施工/株式会社もりぞう
- 厨房設備/株式会社ナカムラ