1. 椅子を配したテーブル席の空間は、透かし彫りの障子が洗練された雰囲気を演出する。飾ってある鎧は「百人町」の由来である鉄砲百人組の代物で、店のシンボル的な存在。2. 個室は壁に珪藻土と一部に大谷石、天井に竹の網代を使い、天然の素材で構成する。なお、建物の制約により、これらの素材はすべて不燃処理を施している。3. 入り口から入ってすぐ左手に位置するカウンター席。1人客の利用に無駄なく対応し、客席を効率よく稼働させる。壁は無垢材のなぐり加工で表情を出している。背もたれの低い椅子を採用し、空間を広く見せる。4. カウンター席の背面に位置するテーブル席。全体的に淡い色調のなか、天井に創業当時の店の梁を配してアクセントとしている。夜の営業では客席を入り口側と厨房側とに分けて分煙としている。5. 店はJR山手線新大久保駅のすぐ目の前に立地。装いを新たにしたことで店の視認性が上がり、新規客の獲得につながっている。

古民家風だった内装は、淡くて上品な色調の「和モダン」にイメージチェンジ。厨房寄りの客席は大テーブルを挟んで、椅子席とベンチシート席に分けて構成する。写真左手の厨房からは入り口まで視界を遮るものがないためまっすぐ見通せ、客席に目が行き届く。

建築秀作選 03

百人町（ひゃくにんちょう） 近江家（おうみや） 東京・新大久保

柱を生かして客席をゾーニングし、異なる利用動機に対応できる器の広い空間に

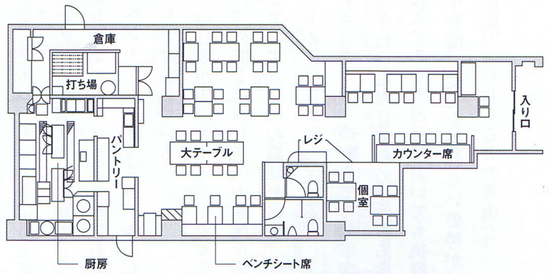
1899（明治32）年創業の「百人町 近江家」が、東京・南青山から新宿区百人町の現JR山手線新大久保駅前に移転したのは1916年。それから98年を経た2014年10月、スケルトンからの全面改装に踏み切り、再スタートを果たした。

雑居ビル1階に入居する店は、入り口から奥に向かって細長い造り。店の中ほどに連なる太い柱を避けてレイアウトしなければならず、旧店舗は40坪という実際の規模より狭い印象だった。そこで改装にあたり、柱と一体化させる形で壁を3ヵ所に作って柱を隠し、空間をすっきりとさせた。また、座敷中心だった客席を椅子席に変更。テーブル席、個室のほかにカウンター席を設け、幅広い利用動機に対応できる造りとした。厨房は店のほぼ中央部にあったが、もっとも奥へ移動させた。客席、入り口までを見通すことができるようにして厨房からの死角を減らし、より質の高いサービスを提供できるようにしている。

メニューは主に北海道産そば粉で打つ二八そばを軸に、ともに40品目以上のそば・うどん、酒肴30品やコースを揃え、内容は改装前からほとんど変えていない。4代目の永谷泰一氏は、「味やメニューはそのままに、常連のお客さまを大切にしながら、先代とはまた違った自分の店を築いていきたい」と話す。

改装後は、店の機能性の向上を裏づけるように客席稼働率が上昇。昼は4回転するようになり、新規客の獲得にも成功している。

手前が「天せいろ」（1250円）。そばは二八。「京にしん」（700円）は石川県産の醤油を使い2日間煮込む。奥の「そば屋の焼き鳥（タレ）」（650円）は鶏腿肉に天丼で使うタレをからめてスチームコンベクションオーブンで加熱、ふっくらした食感に仕上げている。

設計／㈱エス デザインワークス
施工／㈱ナカムラ
店舗面積／132.2㎡（40坪）
客席数／66席
総投資額／6400万円
改装オープン／2014年10月8日（開業／1899年）
住所／東京都新宿区百人町2-4-2　サンビル
電話／03-3364-2341
営業時間／11:00～21:45（L.O.21:15）
［日祝11:00～21:15（L.O.20:45）］
定休日／土曜
客単価／昼:1200円 夜:2500円
月商／980万円
従業員数／社員5名 パート・アルバイト10名

［メニュー］
そば・うどん＝各41種（650～1830円）
＋季節のおすすめ
煮込みうどん＝4種（780～2100円）
ご飯物＝6種（1000～2100円）
単品＝30種（480～1650円）＋本日のおすすめ
コース＝2種（4000円、5000円）
アルコール＝ビール3種、サワー6種、梅酒1種、日本酒・焼酎15種（420～1850円）