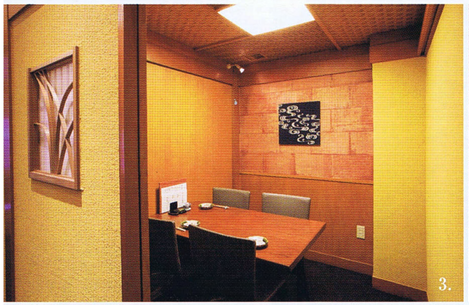
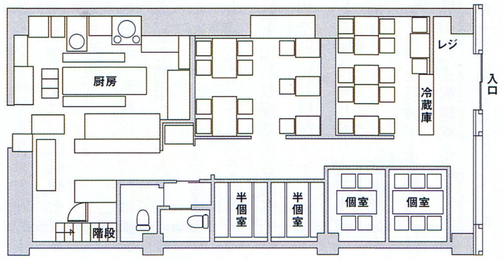


1. 入口正面に高さ2m40cmの特注の日本酒専用冷蔵庫を設置。ガラス戸越しに豊富な日本酒の品揃えを訴求する。2. 壁面の装飾は空気、雲、木の枝、水といった自然の風景をモチーフにしたものを採用している。3. 個室の壁面には赤土で染めた和紙を1枚ずつ貼りつけた。天井は斜め張りと市松張りの2種の網代を使用。入口の引き戸には障子紙が真ん中に入った両面格子を使用し、両側が表に見えるようにしている。個室は4席、6席の2室として、また、中央の仕切りの建具を取り払って1室として使うこともできる。4. 平川氏が展開する3店で計106席の規模になったため、「観世水」で使用している石臼に加え、一回り大きい㈱ミツカ製の石臼を新たに導入。丸抜きを宮本製粉㈱から仕入れて毎日製粉し、挽いた翌日に使用する。5. 外観は以前は塗り壁だった外壁をタイル貼りに改装。入口左手にあった人工の竹の植え込みを撤去し、京町家のような駒寄せをしつらえた。

手前は自家製粉したそば粉を外二で手打ちする「せいろもり」（650円）。かき揚げは「小海老と甲いかのかき揚げ」（1150円）。かき揚げの奥は夜に提供する季節のお通し。お椀つきで850円。奥は「お造り盛り合わせ」（2人前3000～円／写真は1人前）。

設計／㈱エス デザインワークス
施工／㈱ナカムラ
店舗面積／108㎡（32.7坪）
客席数／48席
総投資額／4000万円
開業／2012年／11月28日
住所／東京都港区赤坂3-11-7 ソシアル赤坂1F
電話／03-3589-4557
営業時間／11:30～14:30（L.O.）
17:30～23:00（22:15LO）
［土日祝11:30～21:30（20:45LO）］
定休日／無休
客単価／昼：1400円 夜：7000円
月商／1200万円
従業員数／社員13名、パート・アルバイト13名
（グループ3店合計）

［メニュー］
［昼］そば＝24種（650～1890円）
ご飯物＝6種（1000～1570円）
単品＝16種（500～1890円）
［夜］そば＝29種（650～2200円）
単品＝60種（500～3000円）
アルコール（昼夜共通）＝ビール1種、日本酒・焼酎100種、ワイン3種（600～3300円）



建築秀作選 03

そば 沙伽羅（そば さがら）

天井が高い開放的な造りを生かし、中2階に石臼を設置して自家製粉を訴求

東京・赤坂の雑居ビルの地階に店を構える手打ちそば店「観世水（かんぜすい）」。同店の姉妹店で同じビルの2階で営業していた「沙伽羅」が50mほど離れた別のビルの1階に移転し、2012年11月に新たにオープンした。沙伽羅の旧店舗は「観世水 別庵」とし、店主の平川健一郎氏は赤坂の繁華街の50m圏内に手打ちそば店3店を展開する体制を敷く。

沙伽羅の新店舗となったのは、そば店「明月庵 田中屋」が入居していた物件。居抜きでの利用で厨房はほぼそのまま活用している。田中屋では55席としていたメインの客席はテーブルを大きめのサイズに変更することで48席にとどめ、ゆとりをもって食事ができる空間としている。2人がけのテーブルは600㎜×750㎜と700㎜×750㎜の2種類、4人がけは1250㎜×750㎜を採用している。

店内は天井が高く開放的で、一部に中2階がある造り。中2階はメインの客席から見える位置に電動石臼挽き製粉機を設置した製粉室をはじめ、打ち場、事務所、倉庫として活用する。また、中2階下の空間には半個室と個室を設けている。

50m圏内での3店体制となったことで、店舗間のコミュニケーションのさらなる充実化が必要となった。そこで、3店の間でやりとりが可能なインカムを導入。全店で連携することで、オペレーションのさらなる効率化や無駄のない集客につなげている。

メインの客席は1卓あたりのスペースをゆったりと確保。中央には背の低いパーテーションを設け、視線をほどよく遮る。店内の一部に中2階があり、その下のスペースを個室と半個室としている。中2階は石臼を置いた場所をガラス張りにし、お客に見せる造りとした。