

巴屋

神奈川・寒川



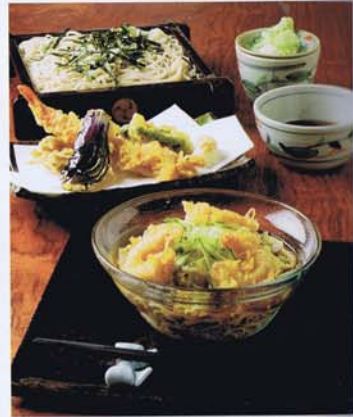
寒川駅のロータリーへの出入口にあたる角地に立地。カフェエと見まがうモダンな外観。入りやすいよう外から店内の様子がよく見えるようにした。



ウッドデッキ風のテラスに4人掛けのテーブルと卓を配置。そば屋然とした造りでは若い人たちは入りにくいことを考慮、オープンで入りやすい雰囲気を出した。



設計/園エスデザインワークス
 施工/樹ナカムラ
 店舗面積/27坪
 客席数/33席(テラス席含む)
 住所/神奈川県高座郡寒川町岡田155-3
 電話/0467-74-2531
 営業時間/7:00~21:00
 定休日/不定休
 店舗投資額/2300万円
 客単価目標/1000円
 月商目標/300万円
 従業員/家族4人



人気のてんでんそば800円と天ざる1000円。てんでんそばは二代目店主が修業時代に食べたまかないをアレンジしたもの。海老天、大根おろし、キュウリ、錦糸卵をトッピングして冷たいつゆを張ったボリューム感もある逸品。旧店舗ではいい粉が入った時だけ手打ちにしていたが、新店舗は基本的に手打ち。出前用のそばだけは機械打ちで製造する。



強度と耐久性に優れた木材ブビンガをトップにした大テーブルにはひじ掛け付きのゆったりした椅子を配置。女性客に敬遠されがちな大テーブルだが、座ってみたいと思わせる環境を整えることで客席回転の向上を図った。客席タイプも豊富なので利用シーンによって使い分けできる。



大テーブル越しに打ち場を見る。壁面には枡箱を張った。右側の壁面は大谷石張り。厨房は店奥に設けたが、ガラス窓を設けることでお客の出入りを確認できる。



1人客も多いことからカウンタートタイプの客席も用意。バーのような趣で、夜の営業にもマッチする。貸切利用の場合には多目的に利用できるのも強み。

1964年に東京・世田谷で創業。75年に神奈川県寒川町に移転した「巴屋」は、JR相模線寒川駅前の区画整理事業にもない店舗を移転。駅前ロータリーの一角に住居を含む3階建てビルを新築し、今年5月25日に1階に新店舗をオープンした。テラス席を設けたカフェ風の外観は、幅広い客層に気軽に利用してもらうことを意図したもの。そば屋らしくない造りを狙ったというコンクリートむき出しのクールな店内には、木材や石材といった自然の素材を巧みに配置して温もりを演出。客席は大テーブル、ベンチ、ボックス、カウンターとすべてのタイプを導入。大テーブルを中心に配置することでまとまりのある空間に仕上げている。また客席間のスペースにも余裕を持たせ、ゆったり食事を楽しめる空間作りを心がけた。ユニークなのは客席に設けられた打ち場。普通にはガラス張りにするなどパーティションで仕切られているが、同店の場合はむき出し。砂かぶりならぬ「粉かぶり」の面白さを狙ったものだが、粉が飛ぶので常にクレンジングを意識させるといった意図も込められている。営業は7時から21時まででアイドルタイムなしのロングラン。朝は卵かけご飯とそばの朝食を提供。ティータイムにはソバ粉を使ったデザートも提供し、主婦層などの開拓を狙う。二代目店主の若林隆さんは洋食の経験もあることから、今後はそばを軸に新たなメニューの開発にも挑戦していくという。