

坪月商

34.1  
万円

## 新橋酒場 酒津屋



JR新橋駅近くの繁華街に立地する。主客層は30代〜50代のオフィスワーカーで、来店客の男女比は6対4

500mlの容量で提供する中ジョッキ480円の単品原価率は60%、800mlの大ジョッキ580円は同80%。この生ビールの圧倒的なバリューを集客マグネットとして坪月商34.1万円を売り上げているのが東京・新橋の「新橋酒場 酒津屋（酒津屋）」だ。経営母体の(株)トライドリンクは愛知・名古屋で酒類卸売業を営む(株)サカッコーポレーションを親会社としている。酒津屋の客単価は3000円。ビールのカテゴリ原価率は70%に達しているが、その脇を固めるレモンサワー12種、ハイボール4種のカテゴリ原価率はそれぞれ23%と10%である。72品を揃えるフードは鶏料理と名古屋のご当地料理を2本柱にしており、フード原価率を28%に抑えることでトータル原価率を31%に抑制している。

新鮮!ホルモンミックス焼き  
680円

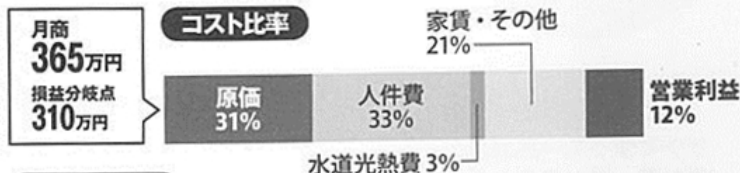
レバー、砂肝、ハツを炭火で焼いた名物料理。鶏料理は串に打たない焼とりなど20品前後を揃える

名古屋風濃厚!味噌どて煮 480円  
追加煮玉子 80円

フードメニューは鶏料理と名古屋のご当地料理が柱。濃厚な八丁味噌でホルモンを煮込んだどて煮が売れ筋1位

キリン一番搾り  
3度注ぎ  
グラス450円キリン一番搾り  
2度注ぎ  
薄張りグラス380円  
中ジョッキ480円  
大ジョッキ580円

中ジョッキはかつて居酒屋で主流だった500mlサイズを使用。品質を追求する姿勢を打ち出すため、注ぎ手に技術が必要な3度注ぎをメニューに加えた



## Shop DATA

東京都港区新橋3-17-8 ☎03-6450-1785  
 ⑧16時~23時30分(フードL.O.22時30分、ドリンクL.O.23時) 日曜、祝日定休  
 オープン:2017年11月 規模:10.7坪25席  
 客単価:3000円 アルコール売上げ比率:58%