千葉・成田 | 元祖下町焼肉 どでカルビ

〝賑わい〟と〝落ち着き〟2つの顔を併せ持つデザイン

観光地として賑わいを見せる千葉・成田の新名所を目指し、開業した『成田肉横丁』。肉ずしや串焼きなど、4店の肉業態が軒を連ねる中に『元祖下町焼肉　どでカルビ』はある。

店名の通り、ロースターからはみ出るほど大判の「どでカルビ」1680円など、インパクトの強い焼肉メニューが名物だ。「カシラ(こめかみ)」380円や「上ミノ(第一胃袋)」480円などの内臓肉も提供。様々な部位が気軽に楽しめると人気を集めている。

店舗は、メニュー同様〝気軽さ〟を打ち出しながら、落ち着ける空間をコンセプトに設計。まるで、昔からあるような大衆酒場感を演出するため、柱や窓枠に使用する木材には、エイジング加工を施し、使用感を出した。光源は、通常のライトに加え、提灯やアンティークランプを使用している。

施設は、宿泊ホテルの1階。地元客の他、ホテルに泊まる旅行客など客層は幅広い。そのため、団体や子ども連れもゆったりと座れるソファー席と、席同士の間隔を狭め、賑やかさを演出したテーブル席を用意。

側壁の上部には、すりガラスの窓を施した。夜になると、店内の照明が優しくこぼれ、思わず目を留めてしまうノスタルジックな空間にしている。

テーブル席は、座席の間隔がおおよそ30cm。お客が座ると間隔はより狭まり、大衆酒場のような〝賑わい〟を感じられる。

ベンチシートのソファーや座席のクッション部分は、若草色の合皮を使用。天井をスケルトンにすることで開放感のある空間を演出する。

SHOP DATA

所在地	千葉県成田市花崎町904 Meet Inn Narita 1F
開業日	2019年4月8日
規模	約20坪・44席
営業時間	15:00〜24:00(L.O.●:●)
定休日	不定休
客単価	4000〜5000円
従業員数	●人
目標月商	700〜800万円
経営	㈱YASAI STYLE
設計	㈱●●●●●●●●●●●●●●●●
施工	㈱●●●●●●●●●●●●●●●
ロースター	東,産業㈱

テーブルや床など、木目が際立つ木材で統一。柱は、エイジング加工して、使用感を出している。また、外に面した部分は、大きな窓にすることで、屋外に居るような開放感も。

施設内の店舗だが、店として確立するため、外壁を作った。外壁上部のすりガラスから、店内の明かりがゆらぎ漏れる様子が目を引く。

常連客や肉好きな人向けに、細かな部位ごとのメニュー提案を行なう〝離れ〟を併設。掘りごたつ式のテーブルにし、床には畳を使用。まるで自宅にいるような、くつろげる空間に。