

[インタビュー]

◎ フジオフードシステム、食堂業態が既存店好調④ ホノルルコーヒーで差別化狙うー藤尾社長

ー「まいどおおきに食堂」以外にも、好調で拡大が期待できる業態が揃っているようだ。

串揚げ業態「串家物語」、居酒屋「かつぼうぎ」、セルフうどん「つるまる」、喫茶「ホノルルコーヒー」といった業態は新規出店が見込めるので成長が期待できそうだ。「串家物語」や「かつぼうぎ」は新店も好調だ。

「串家物語」はビュッフェ型串揚げ業態としてショッピングセンター内への出店が進んでいる。「かつぼうぎ」は都内のオフィスビル内に出店するという戦略が固まった。いずれも安定して売上高を確保できる業態

に育ち、出店要請が増えている。特に「かつぼうぎ」はオフィスビル内という立地で、ビジネスマン層の支持を確実に得られる。都内には大規模なオフィスビルが多く、出店余地を十分に残した業態として成長を期待している。



藤尾政弘社長

ー「つるまる」は都心部でも新規出店を進めている。年内には新たな郊外型モデルを確立する予定だと聞いている。

「つるまる」も業態として本腰を入れられる体制が整ってきた。「つるまる」の特徴はうどんと出汁。うどんは多加水でモチモチとした食感が特徴の細麺タイプとし、大阪うどんに近いイメージに仕上げ、出汁を強調することでさぬきうどんと差別化したい。秋には郊外で本格展開できるモデル店舗を出店する計画であり、今後の店舗展開につながるのではないかと聞いている。

ー初の海外業態として導入した「ホノルルコーヒー」は大きな支持を集めるスタートを切った。手応えを教えてください

「ホノルルコーヒー」1号店は予想を大きく上回るスタートを切った。ハワイのイメージを訴求して、空間や香りを提供できる業態とした。ハワイを訪れる日本人観光客は数多く、コナコーヒーに対する認知度も高い。なじみのある業態として受け止められたのではないだろうか。出店要請も多く、今後の伸びが期待できる。コナコーヒー独特の香りを楽しんでもらいたい。ハワイのテイストが感じられる業態に育てることができれば、既存のセルフ喫茶チェーンと差別化できるだろう。(了)

◆フジオフードシステム◆ 1979年創業。「まいどおおきに食堂」など、多様な業態を直営とFCで展開する。全業態合計の総店舗数は652店舗(7月末現在)。