

## 海鮮食堂魚盛 (ダイナック)

### 出来たて

### スポット

サントリーグループのダイナックは8月、さいたま市に新ブランドの飲食店「海鮮食堂魚盛」を開業した。同社が手掛ける海鮮居酒屋「魚盛」をもとに、魚介類を使った御前や丼など食事メニューを充実させた。20〜50代の男性社員が主体となる居酒屋とは異なり、家族客や主婦、高齢者など幅広い顧客層の取り込みを狙う。

「新鮮な海鮮料理を安価に楽しんでもらうのが店のコンセプト」。東部バールレストラン第二営業本部第三営業部長の永井裕暁氏は説明する。1人当たりの想定客単価は居酒屋の魚盛が3000〜4000円なのに対し、海鮮食堂魚盛は1200〜1500円に抑え

看板メニューの一つは「魚盛御膳」だ。季節の造り2種と天ぷらの盛り合わせ、魚の塩焼き、茶わん蒸しなどをセットにした。

「新鮮な海鮮料理を安価に楽しんでもらうのが店のコンセプト」。東部バールレストラン第二営業本部第三営業部長の永井裕暁氏は説明する。1人当たりの想定客単価は居酒屋の魚盛が3000〜4000円なのに対し、海鮮食堂魚盛は1200〜1500円に抑え



木目調の落ち着いた内装を施した (さいたま市の1号店)

ダイナックは居酒屋魚盛し、現在関東と関西に計17を2010年11月に開業店を構える。新業態の海鮮

## 新鮮料理安く楽しく

### 《店舗概要》

▽開店日 8月22日  
▽所在地 さいたま市大宮区吉敷町4の267 2階  
▽店舗面積 約160平方メートル

1フル84席の計100席をのほか、ビールや日本酒、用意。店の入り口には、提焼酎など酒類も豊富にそろ灯(ちようちん)がぶら下がる。海鮮メニューには、居酒屋魚盛で培ったノウハウも生かした。駅直結の利便性なども受ら継承したコンセプトの一つで、来店客に鮮度へのこだわりをアピールする狙いだ。

「家族客に落ち着いて食事をしてもらいたい」とでは家族連れらの来店が目調の内装を施す。照明などにもこだわり、居酒屋魚盛よりも「内外装の費用は3割ほど上積みした」という。

営業時間は午前11時〜午後11時まで。充実した食事メニューが売りだが、もちろん夜は居酒屋としての利用も見込む。枝豆やポテトフライなどの定番のつまみも用意している。顧客層は、ダイナックは和食、洋食、バー、カフェなどさまざまな業態を展開しているが、外食店のはやり廃りのサイクルは一段と短くなっている。海鮮食堂魚盛は今後、3年間で10店まで拡大する方針で、今後の新設店の柱の一つに位置付けられている。(鈴木慶太)