

博多水炊き



博多の伝統料理を手軽に味わって頂ける空間

「博多の伝統料理を多くの人に食していただきたい」この想いを込めて、福岡の中心地、天神から徒歩5分の立地にオープンした、"博多水炊きと焼き鳥 大和" 九州産鶏ガラの旨味を凝縮した濃厚スープが自慢の当店。厳選した鶏ガラのみをふんだんに使い、じっくりと6時間以上煮込んで作るスープは濃厚白濁な一品です。四大鶏鍋料理のひとつに挙げられる水炊き、博多水炊きは100年以上の歴史をもつ郷土料理です。その魅力は、鶏の旨みが濃縮されたスープに、野菜や鶏肉を加える事で更に旨みが増し、スープの味の変化を楽しめる事、九州限定の調味料、柚子胡椒や甘めのぼん酢を楽しめるのも博多水炊きの魅力。1つの鍋に、博多の歴史と魅力が溢れる博多水炊き。「博多の伝統料理を多くの人に食していただきたい」この想いを胸に、"博多水炊きと焼き鳥 大和"は、郷土料理である水炊きを博多の魅力として情報発信し続けて参ります。店内は、ゆったりと座れる落ち着いた雰囲気のカウンター席、幅広い年代に対応したテーブル席、伝統料理を肩の力を抜いて手軽に味わって頂ける空間となりました。

株式会社 SmileFood / 中村 正史

幅広い年代に時間を忘れてゆっくり食事を楽しんでいた空間

福岡市天神の中心という好立地に店を構える伝統料理の名店。店舗が2階に位置することから、階段から店内へ入るアプローチを楽しめるよう、お酒などを展示できるスペースを設けたり、格子壁で視認性の高い動線計画としたり、エントランスバック壁にインパクトのあるサインを設ける等のデザインを施しました。店内に関しては、開放感とゆったりとしたスペースで食事を楽しめるカウンター席があり、イスの後ろには格子壁をうまく利用したコート掛けも用意しました。店内奥の客席は、フレキシブルに席数を調整できるテーブル席とゆっくりと落ち着いてくつろげるソファ席を設けました。店内のマテリアルデザインとしては、床はモルタルやタイル調とし、壁はシンプルな塗装壁の中に一部アクセントクロスとし、家具や格子壁は木目調のデザインとしました。照明計画としては、電球色のユニバーサルダウンライトとし、陰影のあるメリハリのある空間でありながらもやわらかくあたたかい光でつつまれる空間としました。伝統ある和の空間をベースにデザインしつつも、随所にアクセントとしてモダンなマテリアル要素も盛り込むことで、不特定多数の人が手軽に伝統料理を楽しめるような空間を演出しました。

株式会社 De'p.las. 一級建築士事務所 / 新福 貴法

■ インテリア DATA

施工種別	: 部分改装 内装
立地	: 複合ビル
竣工日	: 2019/4/13
フロア面積	: 105.7㎡ (32 坪)
施工	: 株式会社 De'p.las. 一級建築士事務所

■ MATERIAL

屋根	: 既存
外壁	: 既存
サイン	: スチール切り文字 外部行灯
床	: カウンター部分 モルタル床 テーブル席部分 木軸 + コンパネ 塩ビタイル貼
壁	: カウンターバック壁 / ジョリパッド + エッグシェル塗装 既存壁 AEP 塗装・新規壁 クロス貼
天井	: AEP 塗装
家具・什器	: 造作ソファ / レザー張 テーブル / メラミン化粧板 + 金物脚
照明器具	: ダウンライト・配タグ用スポットライト (大光電機)

■ 店舗 DATA

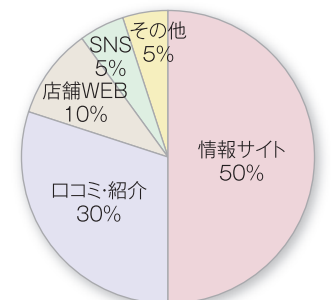
業種	: 日本料理 (郷土料理店)
店名	: 博多水炊きと焼き鳥 大和
住所	: 福岡市中央区天神
TEL	: 050-5434-4452
アクセス	: 福岡市営地下鉄 天神駅 徒歩5分
URL	: http://www.mizutaki-yamato.com/
オーナー名・店長	: 株式会社 SmileFood / 中村正史
従業員	: 従業員: 5人、アルバイト: 20人
人気メニュー	: 博多水炊き 1,800 円、胡麻鯖 980 円、鶏もも肉の唐揚げ 780 円 ほか
来店客数 / 日	: 40 人
平均客単価	: 4,000 円程度
客席数	: カウンター席: 9 席、テーブル席: 40 席

■ PROMOTION (集客)

ネット広告	: 食べログ、ホットペッパー Retty ほか
SNS	: Instagram、Facebook

集客方法※円グラフ

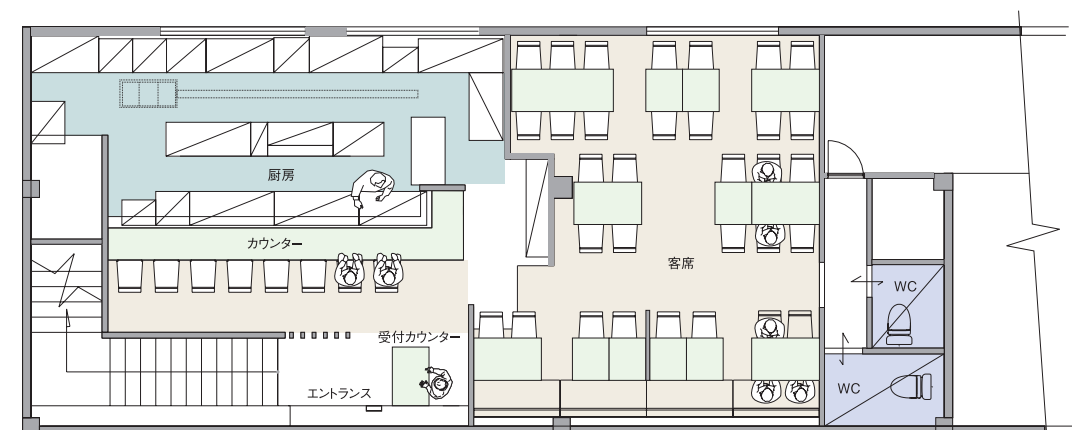
その他の集客方法: 雑誌、フリーペーパーなど
年間の広告費: 120 万程度
インバウンド対応: クレジットカード決済



アプローチからエントランスを見る



カウンターを見る





エントランスよりカウンターを見る



客席全体を見る



ソファ席より全体を見る



テーブル席より全体を見る