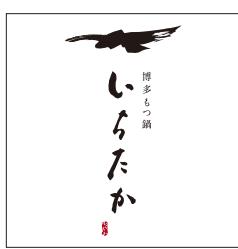




エントランス



福岡県福岡市博多区  
博多駅前通り店  
**博多もつ鍋 いちたか**

## 記録と記憶に刻まれる味と空間

### 100年続いくもつ鍋

兼ねてよりお付き合いのある店舗デザイン会社様に、「内装・外装ともに、他のもつ鍋店とは一線を画すデザイン・空間を」とお願いし、理想の店舗が完成了しました。

一般的にもつ鍋屋といえば、「店内が汚い」「油っぽい」といったイメージを持たれるお客様が多い中、ご来店いただいたお客様からは「綺麗なお店ですね」「高級感がある」とのお言葉を多くいただけるようになりました。「空間そのもの」でもご満足いただけるお店へと成長することができました。

福岡の郷土料理を扱う私たちにとって、本物の味・心からのおもてなし・そして非日常の空間でお食事を楽しんでいただくことは何より大切なことです。「この時間が忘れられない日になった」

「大切な人を、またこのお店に連れてきたい」

そう感じていただけるような存在であり続けたいと、私たちは願っています。

株式会社De'plas+(ディープラス) / 新福 貴法



外観

店舗 DATA			
日本料理			博多もつ鍋専門店
業種	博多もつ鍋	いちたか	博多駅前通り店
業態	店名	住所	福岡県福岡市博多区祇園町8-13第一プリンスビル2階
店舗	TEL	092-627-7007	博多駅博多口徒歩10分、地下鉄鶴田神社駅徒歩1分
アクセス	URL	オーナー名	合谷 賢太
店長	吉川 都志郎	店舗運営会社	株式会社いちたか
従業員、アルバイト	従業員4名、アルバイト45名	人気メニュー	もつ鍋味噌・醤油・辛みそ1人前 1,780円税抜 酢もつ690円税抜・極上馬トロ馬刺し 1,980円税抜、 胡麻カンパチ 1,180円税抜
ターゲット顧客	20~30代女性、国内、海外インバウンド旅行客	メイン顧客層	サラリーマン、家族、旅行客
来店客数/日	100人から	平均単客価	4,600円税抜
客席数	テーブル 120席(35台)	その他	25%

集客方法			
主な集客方法			SNS
店舗WEB	口コミ・紹介	情報サイト	その他
20%	20%	30%	25%
SNS			5%
その他の集客方法			インバウンドプロブ
年間の広告費			1,000万
インバウンド拡			英語、韓国語、ベトナム語が話せるスタッフ在籍 多言語メニュー・看板(*宗教対応)、キャッシュレス決済(クレジット、電子マネー)、無料Wi-Fi、モバイルオーダー、 外国語接客、インバウンドメディア掲載、WEBサイト・ネット予約を多言語化、多言語翻訳機ほか

インテリア DATA	
施工種別	新規開店、内装工事
立地	複合ビル
竣工日	令和6年12月7日
フロア・面積	358.00m <sup>2</sup>
設計・施工概算	1億円以上
設計・デザイン	株式会社De'plas+(ディープラス) / 新福 貴法
施工	株式会社De'plas+(ディープラス)
厨房	ホシザキ株式会社、株式会社マルゼン
照明	YAMAGIWA、DAIKO
撮影(カメラマン)	shimphoto
グラフィック	株式会社De'plas+(ディープラス) / 新福 貴法

マテリアル DATA	
サイン	内照式チャンネル文字、ステールレーザー加工ロゴ抜き、SUS・アクリル切り文字
床	モルタル下地の上タイル張り、置床パーチの上塗ビタイルデザインパターン貼り
壁	LGS+PB下地の上タイル張り・ガラス張り・シート貼り・クロス貼り、可動間仕切り壁(オリジナルデザイン)、一部格子壁(組子風パネル+メタリック塗装仕上げ)
天井	スケルトン天井の上吹付塗装仕上げ/下がり天井:LGS+PB下地の上クロス貼り
家具・什器	造作ソファ:マラミン化粧板仕上げ・レザー張り カウンター:マラミン化粧板仕上げ・タイル張り テーブル:マラミン化粧板仕上げ・ステール脚 木製オリジナルチェア
照明器具	コードベンダント(YAMAGIWA) ダウンライト・ダウンスポット・間接照明(DAIKO)
厨房設備	生糞、冷凍冷蔵庫、コールドテーブル、冷凍ストッカー、電磁調理器、ガスフライヤー、ガス焼き器、ソイルドテーブル、一槽・二槽シンク、食器洗浄機

