

「料飲店に寄り添う麒麟ビール」



白川 功氏

アンを楽しめる。もちろん、カジュアルからプレミアムまでの幅広いボトルワインやグラスシヤンパン(1000円)も人気だ。グループとしては、近隣のワインバー「マルゴ」、居酒屋割烹「三三五五」、ラウンジバル

料飲店に寄り添いながら、WIN-WINの課題解決型事業展開を強化して多くの成果を上げている麒麟ビール。今回は新宿三丁目の人気店、ワイン&イタリアン「マルゴグランデ」を訪ね、ワインファンにも新しいクラフトビールの楽しみ方を提案する「タップ・マルシェ」について、マネージャー兼ソムリエの白川功(しらかわ いさお、写真)氏に伺った。(石母田健)

新宿三丁目・ワイン&「マルゴグランデ」

ワイン&イタリアン「マルゴグランデ」は、新宿の喧騒から少し外れ、今なお古くからの趣を残す街、新宿三丁目への入り口にある路面店。「ワインバルとして約3000本のワインを所有。軽く飲めて、しつかり食べられる。しつかり飲めて、軽く食べられる」という、今までのようなでなかった全く新しいコンセプトで、お客様に新しい満足をご用意する大人の店」と、バーテンダーの経験も深い白川マネージャーは説明する。「気軽に楽しめる1階は



タップ・マルシェ

用直後から杯数増を実感している」という。「ワインはもちろんだが、クラフトビールも色々楽しめるようになった。イメージ的には高級ワインバルだが、元々若い人や女性にもカジュアルで気軽においしいワインと料理を提供している当店の「タップ・マルシェ」は

全面ガラス張りの開放的な空間で、新宿の街の流れを眺めながら。地下1階では少し暗くムードのある独特な雰囲気の中で、ゆったりと。いろいろな気分を使い分けていた。ける合計120席の広々とした店内に、約3000本の世界各国のワインが並び、壮大なワインセラーをシンボルとしたスタイリッシュな空間。日々替わる約20種類のグラスワイン(500円)と、選び抜かれた食材で作る、本格イタリアンを楽しめる。もちろん、カジュアルからプレミアムまでの幅広いボトルワインやグラスシヤンパン(1000円)も人気だ。グループとしては、近隣のワインバー「マルゴ」、居酒屋割烹「三三五五」、ラウンジバル

その②「タップ・マルシェ」の提案

「371」をはじめ、新宿三丁目、新橋、丸の内、四谷などで幅広く様々な業態を展開しているが、白川氏は、「グループのお店だけでなく、新宿三丁目という素敵な街により多くの人に来てもらい、その雰囲気を楽しんでいただきたい」と願っている。「タップ・マルシェ」は、「マルゴグランデ」の他にも、新宿三丁目界隈では「三三五五」と「371」でも採用している。



店舗外観

96)、スプリングバレー(ヘクターダーク)、他2種)を、季節や料理との相性などを考慮しながら1カ月単位で定期的に変えている。200mlワイングラスでの提供だが、「採用直後から杯数増を実感している」という。「ワインはもちろんだが、クラフトビールも色々楽しめるようになった。イメージ的には高級ワインバルだが、元々若い人や女性にもカジュアルで気軽においしいワインと料理を提供している当店の「タップ・マルシェ」は



18年9月下旬からは、約4割の省スペースを実現した2タップ・デイスペンサーを開発。より多くの業態への提案を可能にした。

ピッタリ。ワインとワインのつなぎとして、メとして、ビールを飲まれるお客様も多く、お客様の満足度は言うに及ばず、お店の収益も向上している。また、「常温配送も遮光性のベツトで安心。セラーやショーケースで適温に冷蔵でき、操作やメンテナンスも極簡単。ロスも少なく、20種類以上もの銘柄の中から自由にセレクトできる。仮に問題が起きても担当者が直ぐに駆けつけてくれる」と、その評価は高い。あえて店内の見るところに設置したこと

トビールが手軽に楽しめる「タップ・マルシェ」で、お客様の笑顔が増えるのが楽しみ」と、白川マネージャーの期待も高まっている。 ※「Tap Marche (タップ・マルシェ)」は、企業やブランドの壁を乗り越えてクラフトビールを楽しんでもらうことを目的に、2017年4月から首都圏1都3県で展開。年初目標だった1000店を10月に早々と達成。18年春からは全国に拡大し、18年には累計7000店での採用を達成した。19年末には累計1万3000店に、21年11月末は2万店で採用されている。