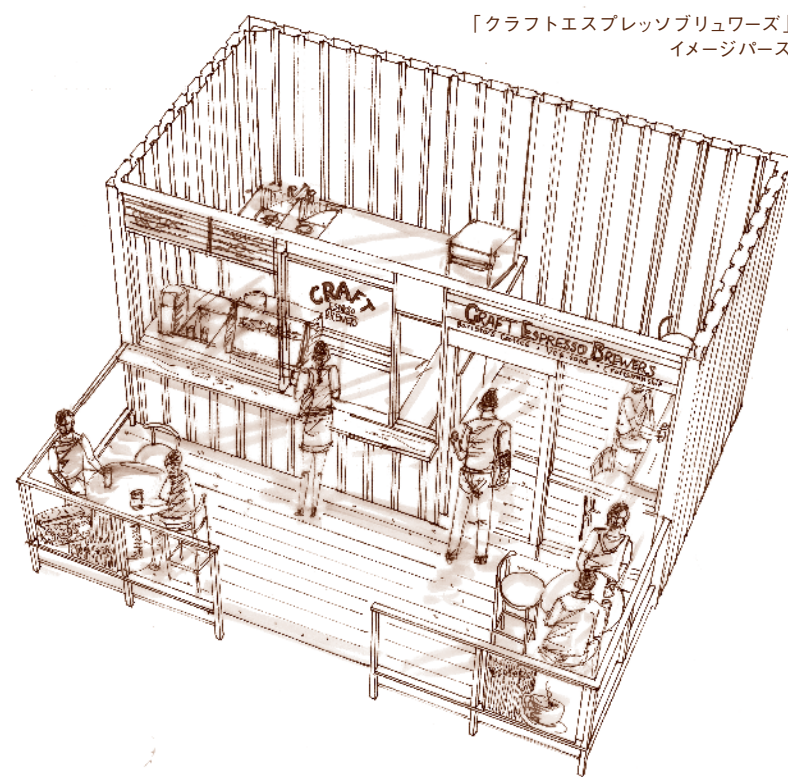


## ベジサンドと バリスタが淹れる エスプレッソの専門店

### クラフトエスプレッソブリュワーズ

- ・セルフスタイル
- ・エスプレッソマシン



「クラフトエスプレッソブリュワーズ」  
イメージパース

#### コンパクトカフェ 「クラフトエスプレッソブリュワーズ」 業態特性とコンセプト

このカフェの企画は、コンパクト（最小設備）という業態である。近年ではカフェブームの加速に合わせて、街の中心部の一角や商業施設の店頭など、テイクアウト専門店や数は少ないが約10席ほどのスタンド席などを配置したコンパクトカフェが増

加傾向にある。ちなみに日本のコーヒーテイクアウト比率は約50%である。このカフェの特徴は、エスプレッソとその他バリエーションコーヒーを軸に、コーヒー専門のバリスタがこだわりのコーヒーを提供するコーヒーテイクアウト専門店である。またコーヒーだけではなく狭いスペースであるものの、特徴あるサンドイッチをサイドメニューとして計画している（もちろんコーヒーだけにこだわっても良い）。

このコンパクトカフェ開業の利点は、比較的低い投資額で開業できることであり、立地選定を大きく間違わなければ、効率的な経営に繋がることであろう。

さらに主軸ターゲット層としては、立地によって左右されるものの、テイクアウト専門店であることを配慮すれば、利便性や衝動買いなどの動機が多く、比較的若い層に利用されることを想定しておくことである。またコンパクトカフェの店づくりで大切なことは、基礎から建築するのか、あるいはコンテナを利用した簡易型の店づくり手法を使うかで工期や設置条件は異なってくる。さらに理想的には、継続的な営業ができる場合と2年以内の賃借条件や特別な建築条件がある場合には、カフェの店づくり工法を十分に検討しておく必要がある。コンパクトカフェの場合には、比較的天候に左右されることが多く、テイクアウトだけの場合と少なくとも小スペースでも客席があるのでは、売上条件は大きく異なってくることを忘れてはならない。もちろん、コンパクトカフェの営業を配慮すれば、1人あるいは2人のオペレーションになることを配慮して店づくりの計画に臨むことが大切であろう。特にコンパクトカフェのコンセプトで注意しなければならないことは、いかにおいしいコーヒーを提供できるかで、ビジネスとしての成否が大きく左右されることを忘れてはならない。またテイクアウト専門店であるため、基本的にはテイクアウトカップを使用することが常になるため、それを考えてコーヒーの売価設定を配慮しなければならない。つまりコンパクトカフェの開業の成功は、いかに効率経営に徹するか、である。それとともに、こだわりのコーヒーファンを増加させることにポイントがあることを忘れてはならない。

#### 平面計画／ゾーニングと 設計ポイント

このカフェの平面計画は、コンパクトカフェであるため、繁忙時にいかに売上を上げるかに視点を絞ってコーヒー機器の配置や周辺計画に臨むことが大切であり、入り口に向かって右側にスタンド席、中央に販売レジカウンターを配置している。またコーヒー周辺機器配置はカウンターの奥にミル、サービスシンク、コーヒーマシンと並べ、レジに近い位置にコーヒーマシンが来るように

計画している（バリスタプロ用仕様のコーヒーマシンを計画する場合には、微妙なマシン調整によっておいしいコーヒーを抽出できるマシンを計画しておくこと）。

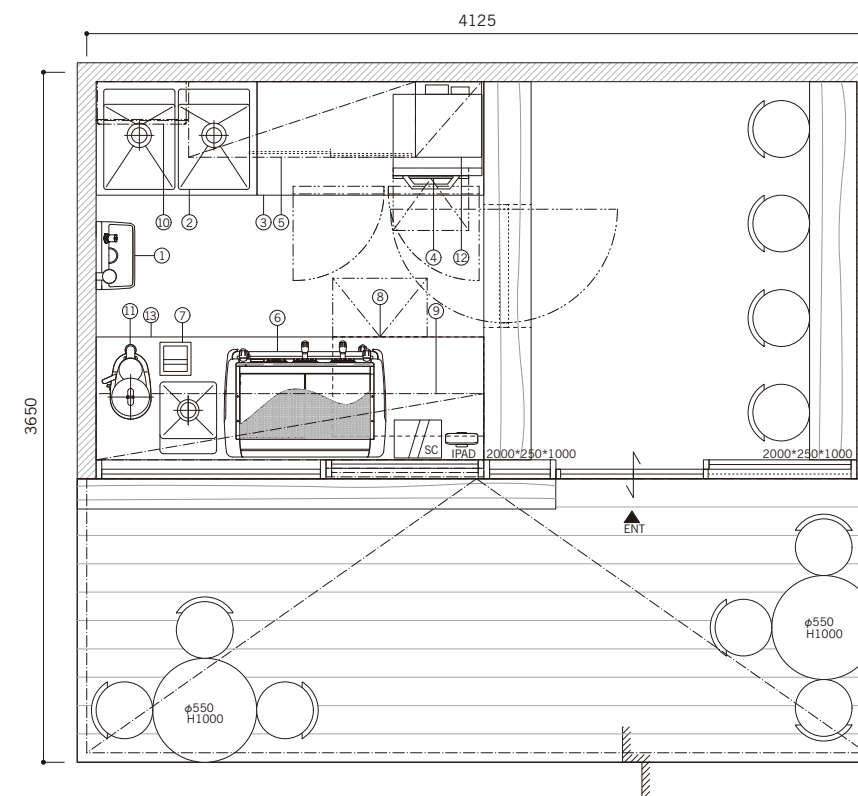
①サンドイッチメニューはコーヒーラインの背後にコールドテーブルを配置し、パンを簡単に焼いてさまざまな野菜、ハムなどの具材を挟んだサブマリン型サンドイッチである。基本的には、繁忙時にオペレーションが交錯しないように計画することであり、時間帯売上に合わせてスタッフの人員を増加し、効率を上げるように計画しておくことが大切である。

②スペースが小さいものの客席を計画できる場合には、簡易型の簡単に収納できる椅子やテーブルにすることや、ハイカウンターの高さも利用客に合わせて計画しておくこと。因みにカウンターの奥行き寸法は約200ミリから250ミリである。

③コンパクトカフェの注視性を配慮すると、看板の大きさや配置を検討しておくことが大切であり、正面看板、袖看板、置き看板など店の周辺を回遊するゲストに目立つように、デザインや名前は英語だけでなく、カタカナ文字も併せて検討しておくことが大切である。

④食材や備品類の収納スペースは、店内の上部収納キャビネットに納めるように計画しておく。約1.5日分の分量をストックできるスペースは確保しておくこと（別途収納キャビネットスペースがある場合には別）。このコンパクトカフェを企画する際に注意しておかなければならないことは、いかに効率的に機器配置ができるかという視点で計画に臨むことである。コンパクトカフェの特徴を生かした客のリピーター利用に繋がるようなフレンドリーなサービスができるように、全体配置を配慮しておくことがポイントになることを忘れてはならない。

#### 平面計画



#### 厨房機器リスト

- ①手洗器
- ②二槽シンク
- ③コールドテーブル
- ④マイクロウェーブオーブントースター
- ⑤吊型冷蔵ショーケース
- ⑥エスプレッソマシン
- ⑦ロックボックス
- ⑧アイスメーカー
- ⑨オーバーシェルフ/オーバーキャビネット
- ⑩給湯器(設備)
- ⑪エスプレッソミル
- ⑫オーバーシェルフ
- ⑬一槽シンク付テーブル

#### グラフィックイメージ



#### DATA

業態：セルフスタイル  
ターゲット：ヤングアダルト  
メニュー：エスプレッソ、ベジサンド、ペイストリー  
客単価：600円 客席数：10席  
全体面積：約8.6㎡（約2.6坪）  
厨房面積（バックヤード含む）：約4.3㎡（約1.3坪）