

## コロナ禍で飲食需要が消失 増加したテイクアウト需要に対応中！

～首都圏の地方都市の消費者がニューヨーカーのような消費行動に変化～

輸入オリーブを加工販売する株式会社シェリーズ(所在地：神奈川県厚木市、代表：大村雅彦)は、小田急線本厚木駅徒歩6分の場所で、オリーブを中心とした輸入食品を楽しむことができるアンティパストスタイルの軽飲食店「シェリーズ ブルスケットタ」(デリスタイルのレストラン)を運営しています。

「シェリーズブルスケットタ」詳細 URL：[https:// www.bruschetta.jp](https://www.bruschetta.jp)

オリーブメーカーであるシェリーズがレストランを始めた理由は、飲食の提供を通して消費者にオリーブの魅力を伝えたいと考えたからです。日本人にはオリーブを食べる食習慣は浸透しておらず、素材そのものの美味しさをどのように伝えるかが、市場が拡大していくための課題であると感じておりました。欧米と比べて見劣りのする市場規模に留まっている原因は、オリーブを使った料理のバリエーションやアンティパストという食文化があまり紹介されていないからだろうと考えました。そうであれば、人気の高いイタリア料理をアンティパスト主体に紹介していくことで、オリーブがもっと身近な食品になっていくのではないかと。そうすることで、食べればわかる美味しさをより広く伝えていけるのではないかと。「シェリーズブルスケットタ」はそんな想いからスタートしました。

日本人がイメージするイタリア料理といえば、パスタやピザ、そして地中海料理ということになります。アンティパストと言っても大半の消費者にはイメージがしづらく、メニューにパスタもピザもないシェリーズブルスケットタは2018年11月の開店以来苦戦を強いられてきました。売上構成も店内飲食(イートイン)が中心で、総菜などのデリ(テイクアウト)の売上はごく僅かでした。

### コロナ禍で飲食需要が消失

開店以来、シェリーズブルスケットタでは、ランチタイムにサラダバー、ディナータイムにオリーブバーを提供してきました。ところが、コロナ禍に伴いビュッフェスタイルの飲食形態が敬遠されるようになり、やがて飲食需要そのものが消失してしまいました。もともとデリを併設したレストランではありましたが、イートインとテイクアウトの比率は7対1で、店内飲食なくして営業は成り立たない状況でした。4月に店内飲食の休止を決断した際は、正直なところ閉店も覚悟しましたが、「テイクアウトだけでも続けたい」というスタッフの熱意もあって営業を継続することにしました。

### 「巣ごもり需要」でテイクアウト客が急増

テイクアウトメニューはパニーニやサラダ、ケーキ類に限られていました。もともと厨房が狭く、幅広いメニューを提供するゆとりがなかったからです。しかし、店内飲食を取り止めたことによりイートインスペースが空いたため、客席に調理器具を持ち込んで様々な料理を作る余裕が生まれました。サンドイッチや総菜、デザートなど、思いつく限りのメニューを開発して店頭のショーケースに並べました。当初は客数も僅かでしたが、ゴールデンウィーク前後から来店客が増え始め、5月は過去最高売上に迫るまでになりました。

### 客席を減らして物販売場を拡大

コロナ禍により消費行動は確実に変化しています。今後、店内飲食客が回帰するとしても、かなり後のことにな

りそうです。この消費行動の変化を受けて、シェリーズブルスケッタとしても、新しい需要を取り込む必要性を実感しています。折から、政府のコロナ対策が施行されており、それらの政策を活用することを視野に入れ、以下の施策を実施しました。

**\* テーブルを減らして物販スペースを拡大**

思い切ってテイクアウトなどの物販スペースを拡充することにしました。テーブル席を撤去して空いたスペースに平型の冷蔵ショーケースや陳列棚を置きました。改装工事の資金の一部には、中小企業基盤整備機構の「持続化補助金」100万円を活用しました。

**\* セントラルキッチンを設置**

多種類の総菜を作るには調理機器が必要になります。しかし、店舗の電気容量が限られているので、電気オーブンなどの大容量の機器を設置するゆとりがありませんでした。そこで、徒歩5分ほど離れた弊社の工場（旭町ファクトリー）内に新たにスチームコンベクションオーブンを設置してセントラルキッチン化することにしました。こちらについても改装工事が必要となったため、神奈川県「再起促進補助金」200万円を活用しました。

**\* テイクアウトアプリの活用**

テイクアウトのピークタイムは正午と夕方の二回あり、この時間帯に来店客が増える傾向があります。社会的な三密防止などの要請もあって、どのようにして注文をスムーズにこなすかという課題があります。有力なデリバリーサービスも登場していますが、地方都市なので利用ができません。もともと、地元の限られた顧客を相手にしていることもあるので、スマホを使ったテイクアウトアプリを構築することにしました。

**\* アンティパスト商品の開発**

シェリーズでは、従来、オリーブ関連の製品に特化して全国の小売業者に出荷してきました。コロナ禍による需要の変化をチャンスと捉え、店舗で開発した洋風総菜をベースに商品開発を行うことを視野に入れていきます。商品化にはシェリーズの湘南倉庫ファクトリーの包装機器やレトルト殺菌機を活用する予定です。

**店内飲食は相変わらず不振**

店舗の改装工事を行い、7月23日から飲食営業を再開しました。その後一か月が経過しましたが、飲食売上は前年比7割の減少に沈みました。これに対してデリのテイクアウト売上は前年比6倍という驚異的な伸びを示しています。その結果、売上金額は前年を上回り、イートインとテイクアウトの比率は1対3と逆転しました。コロナ禍の影響で店内飲食が敬遠されているのはその通りですが、デリの伸びには目を見張るものがあります。

**消費者が気軽にデリを楽しむ時代が来る**

デリと言えばニューヨークのデリカテッセン。コンビニの普及していないニューヨークでは、日常生活に必要な食品の大半が揃うデリは市民の生活の一部とも言われます。デリでサンドイッチを食べて、総菜や食品を買って帰るというスタイルはまさにニューヨーカーの消費行動ですが、首都圏の地方都市である厚木市の消費者が同じような行動をとり始めたことに驚かされます。シェリーズブルスケッタの隣には大手量販店があり、目の前には全国チェーンのコンビニがあるにもかかわらず、なのです。やはり、大きな変化が起きているのです。

**■ サービス概要**

サービス名： シェリーズ ブルスケッタ

営業時間： 月から土 11:00~20:30 日曜日定休

場所： 〒243-0016 神奈川県厚木市田村町 1-30

アクセス： 小田急線「本厚木」駅北口より徒歩6分（ヨークフーズ厚木店そば）

価格帯： 平均 ¥1,500

URL： [https:// www.bruschetta.jp](https://www.bruschetta.jp)

**■ 会社概要**

社名： 株式会社シェリーズ

所在地： 〒243-0014 神奈川県厚木市旭町 1-9-16

代表者： 代表取締役 大村雅彦

設立 : 2005年7月14日

資本金 : 10,000,000円

事業内容 : 食品の輸入、製造及び販売 ほか

URL : シェリーズブルスケッタ <https://www.bruschetta.jp/>

紹介動画 <https://youtu.be/fyGtHFbyxbs>

Instagram <https://www.instagram.com/shelleysbruschetta/?hl=ja>

シェリーズ <https://www.shelleys.co.jp/>

■本件に関するお客様からのお問い合わせ先

株式会社シェリーズ

TEL : 046-281-8777

お問い合わせフォーム : <https://www.shelleys.co.jp/contact.html>