



A 常時40種類前後ある「おうちごはんキット」は400円台が中心価格。作り方の説明書もついている。プラスチック容器は次回の来店時に持ってきてくれれば、10〜30円返金する **B** ポリリューム感たっぷりのごはんセット(440円〜)のほか、カニコロッケやエビフライ、生姜焼きなどを盛り合わせたおかずのみのメニュー(420円〜)も。ご飯は白米、玄米、十穀玄米から選べる **C** オフィス街と住宅地をひかえた立地。昼はビジネスマンやOLがランチにごはんセットを購入し、夕方以降は主婦や単身生活の高齢者まで幅広い客層が来店する



店舗DATA 東京都品川区南大井3-23-10 ☎03-6410-8994 ●2009年1月開業 ●店舗面積/20坪(66㎡) ●営業時間/10:00〜22:00、無休 ●客単価/700円 ●1日の来客数/260〜300人 ●月商目標/450万円 ●スタッフ数/5〜6人 ●経営/シオ井

文=やぎぬま ともこ(びよっと 下北沢店)、橋本 伊津美(おうちごはんフクラ家 大森店)
写真=うらべ ひでふみ(びよっと 下北沢店)、小川 玲子(おうちごはんフクラ家 大森店)

元プレナス社長が立ち上げた弁当店 調理キットや浸水済みのコメも販売

おうちごはんフクラ家 大森店(弁当店、東京都大田区)

東 京都内で定食店「フクラ家」を6店展開するシオ井が、テイクアウト専門の中華業態「おうちごはんフクラ家」を立ち上げた。

塩井賢一社長は「ほっかほっか亭」を展開するプレナスの社長を経て、「利便性だけではない新しい価値の提供を」と、天日乾燥したコシヒカリや、チルドの鶏、豚などを使い、手作りにこだわった「フクラ家」を開発した。「そのこだわりをベースに、女性も入りやすい弁当店にチャレンジしたい」とテイクアウト店を作ったもの。お客の半分近くは女性だ。

ユニークなのは、注文から作

るごはんセットやおかず(約40種類)とほぼ同じラインアップで、未調理の食材や調味料を詰め合わせた「おうちごはんキット」を販売していること。「すき焼きキット」(620円)、「さば味噌キット」(360円)のほか、浸漬(浸水)済みの米も1合(90円〜)から販売。自分で焼いたり煮たり、ひと手間かかるが、自宅で作りたてを食べられて食材も無駄にしないことがウリだ。「ごはんセットやおかずを買って味を知った人が、キットを購入。1日20〜30セット売られている」と同社。

今期は同業態で20店舗の出店を目指している。