商業施設新聞	2019/3/19(火)	P8	近鉄難波駅店
関西初の駅ナカ店			

第2287号　(昭和40年5月27日 第三種郵便物認可)　購読料1年 82,000円+税　商業施設新聞　2019年(平成31年) 3月19日(火曜日)　(8)

も対応する。
18年は新規4店を開店。19年は池袋を皮切りに首都圏や関西でも拡大する。

●にっぱん

関西初の駅ナカ店

月商800万円の売上目標

㈱にっぱん（東京都千代田区有楽町2―10―1、☎03―6259―1928）は、関西エリア初の駅ナカ店舗として、立ち食い寿司「寿司　魚がし日本一　近鉄難波駅店」を2月28日にオープンした。店舗面積は49㎡。月商800万円の売上目標を掲げている。

寿司　魚がし日本一　近鉄難波駅店の所在地は大阪市中央区難波4―1―17で、近鉄の大阪難波駅改札内にある駅ナカ商業施設「Time, s Place　難波」内に出店した。

2月28日にオープンした「寿司　魚がし日本一　近鉄難波駅店」

店舗面積は49㎡で、席数は16席（立ち食い）。同店では1貫75円から新鮮なネタを40種類以上取り揃えており、同社初の試みとして、店頭に大型のデジタルサイネージを設置し、店の前を歩く駅利用者が目に留めやすく、分かりやすい情報を伝える。

客層は、近鉄を利用する通勤客や近隣の就業者をメーンターゲットに設定している。男性と女性の来店比率は7対3とし、インバウンドの売上比率は全体の10％程度を見込む。客単価は昼が900円、夜は1600円を想定し、月商800万円の売上目標を掲げている。

同社は立ち食いスタイルの「立喰い寿司　魚がし日本一」と、本格江戸前寿司と旬の料理が楽しめる「本格江戸前寿司　魚がし日本一」、研修店舗の3業態を運営。店舗数は立喰い寿司　魚がし日本一が23店、本格江戸前寿司　魚がし日本一は9店、研修店舗は1店。今回の近鉄難波駅店は、立ち食い業態として24店目となり、大阪・ミナミエリア初出店だけでなく、駅構内としても関西エリア初出店となった。なお、3月にグランフロント大阪　ショップ&レストランの「うめきたセラー」内に新店を予定している。

ビアテリアプロント

天神駅に開店
九州第1号店

㈱プロントコーポレーション（東京都港区港南1―8―27、☎03―6718）

ロント西鉄福岡駅店」をオープンした。同業態は九州初出店。

所在地は福岡市中央区天神2―11―2で、西鉄福岡（天神）駅北口改札に直結する好立地。店舗面積は31

るような酒場感、シズル感などを演出。レンガや家具などのマテリアルやインパクトを与えられるように木目調のシートを使用し、温かみがあり、女性客ひとりでも入りやすい空間とした。

朝・昼はカフェ、夜はビアパブとして、一日中利用できる。「最高に美味しいビールを！」を合言葉に、グラスの洗い方から樽の管理、注ぎ方など品質に徹底的にこだわり、本格的な味わいのビールを楽しめるサントリー認定の「プレミアム超達人店」。生ビールの味わいをより感じられる温度にこだわった「ザ・プレミアム・モルツスムース」、ロースト麦芽と厳選した黒麦芽をブレンドした「ザ・プレミアム・モルツブラック」など全6種類の生ビールのほか、福岡県産いちご「あまおう」を使用したビ