

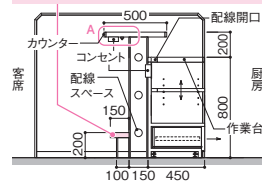
PICK UP

1

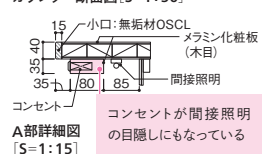
角打ちエリアの
カウンター寸法

角打ちエリアはただの立ち飲み場ではなく、商品PRも兼ねている。注文された酒瓶をカウンター上に置いて接客できるよう、カウンターの奥行きは通常より広め（500mm程度）にする。厨房内の作業台の高さは、カウンターの高さより最低でも100mmは下げ、客から手元を隠せるようにする。

荷物を置く台を下部に設けると、ビジネスバッグやリュックなど高さのあるバッグも容易に置くことができる。



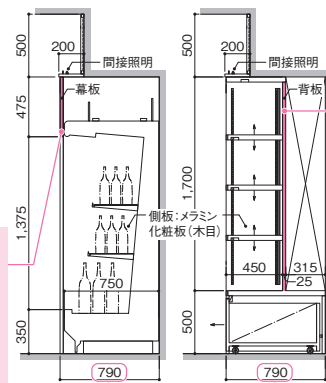
カウンター断面図 (S=1:1.50)



A部詳細図 (S=1:1.5)

商品PRも温度管理もできる酒用什器

冷蔵・冷凍機能付きのショーケースは、扉があったり、下方に埋め込まれていたりと、通路から商品が見えにくい場合がある。商品が見えやすくなるよう、ディスプレイ用の棚を併設するなど工夫したい。



ショーケース断面図 (左: 冷蔵ショーケース、右: ディスプレイ棚) (S=1:50)

ディスプレイ用の棚には、商品をストックするための奥行きは必要ない。背板を壁面より前に設けて、商品を置いたときに自然な奥行きとなるようにする。

冷蔵ショーケースとディスプレイ棚を隣接して設ける場合には、什器の面をそろえて一体的に見せる。



共用通路側のディスプレイテーブルには、シーズン限定商品や酒器などを陳列し、お酒を嗜むシーンを演出している。高さに変化をつけて陳列し見栄えをよくしつつも、日本酒が並ぶ壁面什器が隠れない高さに抑えている。

島什器型の冷蔵ショーケースは中々のぞき込まない商品が見えない。ショーケース上部に商品見本を陳列できる棚板を設ければ、遠くからでも商品が見えやすい。

PICK UP

2

物販店の照明は、主役である商品を照らすことに意識が向けられるあまり、図らずも店舗自体が暗い印象になってしまうことがある。商品用の照明とは別に、壁面照度が出るような面を発光させる部分をつくることで、店内が明るい印象になる。遠くからの店舗の視認性も向上する。

土産物を買に来る客は気ままに移動しながら商品を選ぶ傾向があるため、通路幅は人が余裕をもってすれ違えるよう、やや広め（1,500mm程度）に設定している。

PICK UP

2

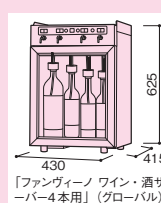
日本酒など味が変化しやすい飲食物は、陳列方法に注意が必要。24時間しっかりと温度管理ができるよう、ショーケースには冷蔵機能をもたせるとよい。品質管理の徹底ぶりをアピールすれば、店舗のイメージアップにもつながる。

BASIC INFO

蔵元「朝日酒造」の日本酒をはじめ、酒肴や甘味なども販売している酒販店。店舗内に角打ち※1のスペースがあり、じっくりと酒を味わいながら商品を選ぶことができる。上越新幹線の停車駅の1つである長岡駅（新潟県）の駅ビルに店舗を構えていることもあり、地元客のほか、ビジネス客や観光客も利用する。自宅用ではなく土産用やギフト用に購入する客も多い。

PICK UP

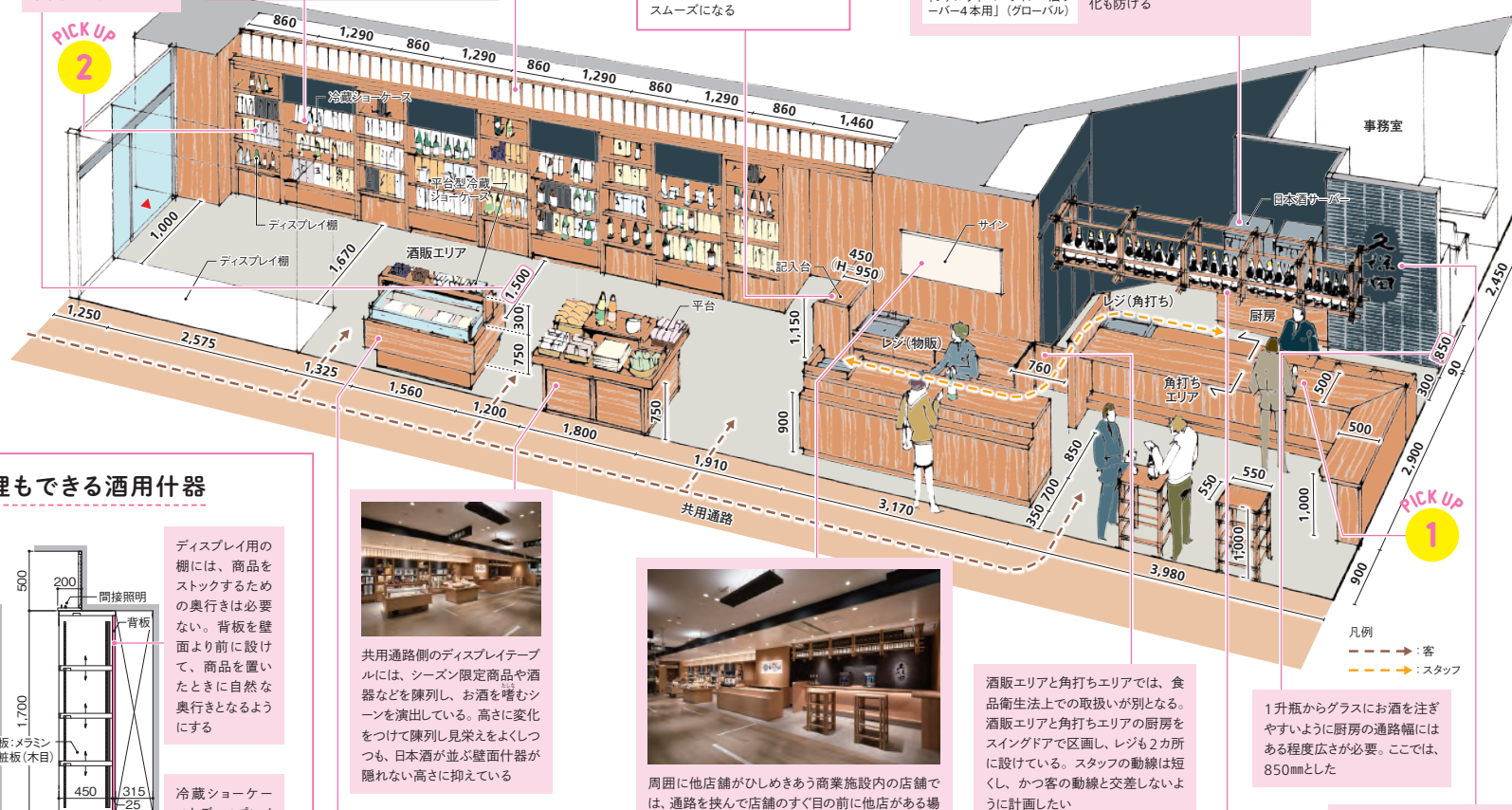
ギフト用商品を扱う店では、発送伝票記入用のスペース（記入台）の確保は必須。レジとは別に設けることで、客が発送伝票を記入している間にほかの客の会計対応が可能になる。記入台をレジ付近に設置すれば、会計までの流れもスムーズになる。



お酒は温度によって味わいが変わる。日本酒やワインといったデリケートな温度管理が必要な飲み物を提供する場合は、窒素ガスを使用した日本酒サーバーを使用したい。通常の冷蔵庫では設定が難しい10～20℃といった温度にも設定が可能で、細かい温度管理ができる。窒素ガスによりお酒の酸化も防げる。

商品PRも品質管理も
抜かりなく

酒販店



凡例
--->客
--->スタッフ

酒販エリアと角打ちエリアでは、食品衛生法上での取扱いが別となる。酒販エリアと角打ちエリアの厨房をスイングドアで区画し、レジも2カ所に設けている。スタッフの動線は短くし、かつ客の動線と交差しないように計画したい。

1升瓶からグラスにお酒を注ぎやすいように厨房の通路幅にはある程度広さが必要。ここでは、850mmとした。

角打ちエリアは、蔵元が販売している銘柄のなかでもグレードの高い日本酒をイメージしたデザインで仕上げた。蔵元名と日本酒の銘柄をセットで覚えてもらえるよう、銘柄のロゴをさりげなく壁面に掲示している。



周囲に他店舗がひしめきあう商業施設内の店舗では、通路を挟んで店舗のすぐ目の前に他店がある場合が多い。そのような場合に、店舗の存在を目立たせようとリスライン※2上に店舗サインを出してしまおうと、商品や店内を見る客の視線にサインが入りなくなり、店名のアピールにならない。ここでは、店舗の奥の壁面にサインを設け、サインがなるべく客の視線に入るようにしている。共用通路に対して店舗の間口が広い分、サインがどこからでもよく見える。

※3 入居先の建物により使用可能な電気容量に限界がある場合もあるため、計画時に使用可能な電気容量を確認すること

「酒楽の里 あさひ山 長岡駅ナカ店」設計：船場（担当 葛谷征巨、丸山弘敏）、写真：佐藤振一
総面積：78.53㎡／従業員数：4名／工期：2カ月／工事費：非公開

※1 酒販店で酒を買ってそのまま店頭で立ち飲みをすること

※2 賃貸区画と共用部分の境界線のこと。ここでは店舗と共用通路の境目を指している