

均一低価格の居酒屋増加



会社帰りの男女でにぎわう立ち飲み居酒屋「百」

(京都市中京区)

京都市内で均一低価格の居酒屋が増えている。人件費を抑えたり、材料調達を工夫して、低価格を実現。均一価格による「明朗会計」を掲げ、財布のひもが固い消費者をつかんでいる。

規格外野菜仕入れ

客が注文票に記入

中京区の錦市場の近安いし、どれも同じ値。夕方になると会社段で分かりやすいので帰りの男女でにぎわう安心して飲めます。場所がある。立ち飲み同僚と来ていた会社員居酒屋の「百」だ。店木下沙織さん(27)は名通り、酒も含めて全西京区はおでんにはメニュー100円。客しを伸ばしながらうれは小さなジョッキ片手しそくに話した。

「週3回は来ている。

百は屋間は弁当屋として営業しており、居酒屋の料理は弁当の仕

経費抑制 「安く安心」京で人気

込みで作るものばかり。農家仲間から規格外野菜を安く仕入れることもあり、価格を抑えている。漁港から直接仕入れる珍しい魚もあり、京外野菜を安く仕入れる都西大路店ではこの半

売上高は、夕方も弁当屋をしていたころの10倍に増えたという。運営する京フーズ(中京区)の関佳彦社長(49)は「気軽に飲め」の春には1品の価格が200〜300円均一のと意気込む。

関東や関西で居酒屋「さくら水産」を運営するテラケン(東京都)は、250円(税込み)は、262円)均一の「こにこ屋」への業態転換を進めている。4月に転換した京都西大路店(南区)など、すでに同市内に新店を開業した。 (中村幸恵)