和食《なかむら》に分店

フェアグランド　赤坂に大衆食堂開店

飲食店や商業施設のプロデュース・コンサルティング事業などを手掛けるカタン（東京・世田谷、中村伸一社長）グループで飲食店を経営するフェアグランド（同）はこのほど、東京・赤坂に「分店なかむら食堂」をオープンした。東京・渋谷の和食店「並木橋なかむら」のカジュアル版として、「食堂と居酒屋をミックスした大衆的な店」（中村社長）として開発。6月中旬のオープン直後から、近隣住民や周辺のサラリーマン・OLの支持を集める想定以上のスタートを切った。

中村社長によると、久しぶりの直営出店となった今回の店の一番の特徴は、「店名に『食堂』とつけたこと」と、こう続ける。「『食堂』としたことで、食事だけサッとして帰る人、つまみなどの料理と酒類を楽しむ人など色々な利用がみられる使い勝手の良い店になったのが、二次会理教客の物件を居抜きで活用したこと。料理教室の時の内装をほぼそのまま活かした店内には3つのテレビモニターがあり、料理を待つ間にはモニターに映し出されるカウンター内での調理のようすなどが楽しめる。また、調理台の1メートルほど上には大型の鏡があり、魚を捌くシーンなどのライブ映像をそこらで楽しむことも可能だ。店内は45坪・50席。開店切りなどを置かずシンプルにテーブルを並べた店内は大衆的且つ解放的で、店前の通りからみても入りやすい雰囲気になっている。

オープンで入りやすい雰囲気

「食堂」という店名のとおりメニューには特別な奇りはなく、和洋問わず多彩な料理を揃えた。なかでもおすすめは、佐渡や気仙沼、三重、鹿児島などの港から取り寄せる鮮魚を使った刺身。〈三点盛（1人前）〉（1,200円～）や〈合古盛り（3～4人前）〉2,800円などで、鮮魚の〈握り寿司〉（各種3貫750円）も提供する。

ほかにも、手書きのメニュー表にあるとおり、前菜類を指す「まずは一品」をはじめ、「定番料理」「洋食いろいろ」「炒め物いろいろ」「揚物いろいろ」「鍋・スープ」「ごはんもの」と幅広い料理をラインナップ。オープン後は〈リッチなナポリタン〉1,000円や〈昔ながらの中華そば〉700円などの食事メニューも出数が多く人気だという。アルコールは氷水入りの容器でキンキンに冷やした〈ふぶき瓶ビール〉（中瓶550円）のほか、芋焼酎黒丸を一杯一杯で割って冷やした〈冷やしやかん酒〉（小盛300㎖・1,000円～）など。客単価は開店前の想定を上回る約4,500円で推移し、月商目標は1,000万円。FLコストは原価30～35%、L35～40%の合計約70%の想定。居抜きで出費用は抑えたが、料理には原価と手間をかけるとともに、鮮魚や生産者顔写真の有機野菜を使うなど素材選びも徹底した。出店場所は表通りから一本入ったところにあるため、R246沿いの「ツワビル1階」（電話03・5575・0026）。

そもそも、同社が赤坂に店を出そうと思った理由のひとつは、「飲食店が1万円を超える高級店とチェーン居酒屋とに二極化している」から。商業と住居が同居する赤坂には居住している人も多いため、高級店とチェーン居酒屋との間で空洞化しているマーケットにチャンスがあると見込んで目論見に使える大衆食堂の出店を決めた。オープン後は「まさかと思ほど近所の方がきてくれるとは」（中村社長）と驚くほど順調なスタートで、今後は赤坂と同じように空洞化しているマーケットがあるエリアへの出店も視野に入れる。

営業時間は17時半～23時30分。日曜定休（秋以降は定休日撤廃）、ランチ営業も開始予定。東京都港区赤坂6・15・1ミツワビル1階。電話03・5575・0026。

労務Q&A

連載第7回／採用

回答者◆林 久美さん（社会保険労務士）

Q 社員を採用したあとはどのような手続きが必要ですか。

A 採用した人とその家族を含めて生活を守ることは第一前提ですが、加えて安全な環境で働いてもらうことと健康管理も大事なことです。そのため経営者には採用後、健康診断の実施と安全衛生教育の実施が義務付けられています。

健康診断は、1年以上の雇用契約をした人で、会社の所定労働時間の4分の3以上勤務する人に対しては必ず実施する必要があります。法律で定められている受診項目は以下の通りです。①既往歴および業務歴の調査②自覚症状及び他覚症状の有無検査③身長、体重、視力及び聴力の検査④胸部X線検査⑤血圧の測定⑥尿検査(尿中の糖及び蛋白の有無検査)⑦貧血検査(赤血球数、血色素量)⑧肝機能検査⑨血中脂質検査⑩血糖検査⑪心電図検査。ただし新入社員が入社以前3カ月以内に健康診断を受けていた場合は、その健康診断書があれば診断を省略できます。

健康診断と安全衛生教育実施が義務 3カ月以内の健康診断書で受診省略

次に安全衛生教育に関して法律で定められている必要な教育内容は①機械等、原材料等の危険性又は有害性と取扱い方法②安全装置、有害物抑制装置又は保護具の性能と取扱い方法③作業手順④作業開始時の点検項目⑤当該業務で発生するおそれのある疾病原因と予防⑥整理、整頓及び清潔の保持⑦事故時の応急措置と退避⑧この他、当該業務に関する安全・衛生の必要事項。

採用した人の健康状態を知り、安全に対するルールを知ってもらうことで危機回避につなげることができます。企業が取り組むべき重要な項目です。

採用時のこうした手続きについて我々社会保険労務士が無料で相談に応じています。さささいなことでも結構です。お気軽に相談してください。

●林 久美さんプロフィール●
社会保険労務士事務所ビジネスフライトコンサルティング代表。2002年に社会保険労務士試験合格後、都内社会保険労務士事務所で実務経験を積み、05年11月に独立。中小企業の労務相談顧問・厚生労働省雇用助成金コンサルティングを中心に、飲食業や中小企業の労務コンサルティングを行う。
問い合せは03・5640・6262。http://business-flight.jp/

伝統のスコッチ!!

ディンプル　12年
Dimple Aged 12 Years

「ディンプル」（=えくぼの意）はその名の通り、くぼみのある独特の三角形のボトル形状にちなんで名づけられたスコッチ・ウイスキーです。

最も古いスコッチ蒸留家として知られる「ジョン・ヘイグ社」が、世に先駆けてモルトウイスキーとグレーンウイスキーをブレンドして作った、"ブレンデッドスコッチ"の草分けとして導入されました。

クラシックモルトの1アイテムにもなっている「グレンキンチー」がブレンドの中核を担い、軽く飲みやすく、それでいてスパイシーな風味が特徴となっています。

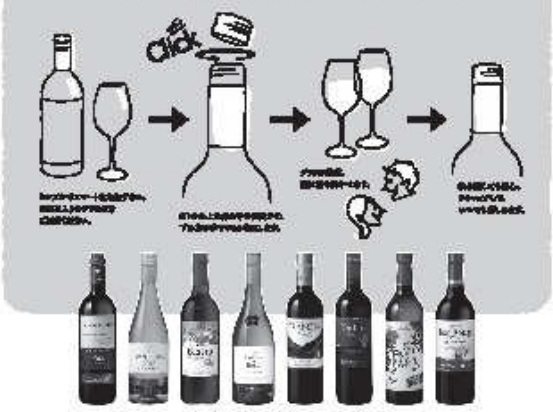
（容量700ml　アルコール分　40度）

飲頃は熟成になってから

日本総代理店
日本酒類販売株式会社
http://www.nishuhan.co.jp

Merslan

考えなくてもおいしい。考えたら、もっとおいしい。
メルシャンのスクリューキャップ・ワイン。



もっと気軽に、ずっとおいしく。
メルシャンスクリューキャップ・ワインは、皆さまとお客様の支持をいただいています。

click World
メルシャン株式会社
www.mercian.co.jp/

ストップ！未成年者飲酒・飲酒運転。お酒は楽しく適量で。
妊娠中・授乳期の飲酒はやめましょう。のんだあとはリサイクル。