

7. お客様の客層（年齢など）を教えてください。

9割ほどが女性のお客様なので、圧倒的に女性の方が多いです。ご年齢は主に35歳以上で、なかには60~70代の方にも多数ご来店いただいております。

オフィス街なので、逆に20代の方は近辺にあまりいらっしゃらないかなと私は感じております。

8. 忙しい時間帯お教えてください。

11時から14時までどっとお客様が来られて、今の時間帯（15:00）はどっどと休んでいます。夜は17時から20時までですね。オフィス街なので閉店時間は21:00と若干早めですが、お客様のご要望によっては、22時に閉店することもあります。どれだけ忙しくても1時間、1時間に真心込めてますね。明日は夜に合計80名ものお客様に来ていただけます。そのために今から仕込んだりしています。

そういった中でキャンセルをされてしまうこともあります。キャンセル料はいただいておりますが、心を込めて作ったものが廃棄になってしまうのは本当に残念です。

9. イベントの参加人数は最大何名くらいでしたか？

150名だとも思います。ビュッフェ形式で机も取り払っていましたが、あまりの人数にキッチンから事務所まで行けませんでした。賑わってるデパ地下みたいな感じですね。大変でしたが、お客様に満足していただけて嬉しかったです。

10. 店舗運営で苦勞したことはありますか？

やはり「人」ですね。人員の確保が一番苦勞します。今の時期の面接ラッシュで採用していきたい所です。

後は店づくりです。「どんな料理を提供すれば良いか」という状態からのスタートだったので、本当に苦勞が絶えませんでした。試行錯誤の末、行きついたのがオムライスとパスタとカレーです。

整骨院に通いながらも、何とか日々の戦いに挑んでいるといった感じですね。

インタビュー感想

色々なプロジェクションマッピングを利用したお店で、お手洗いや喫煙所の場所への表記を表示したり壁に夕暮れ時の海岸や色んな魚が泳ぐ海中などを映したりと楽しそうな印象のあるお店でした。

インタビューを始めて、お店での色々な苦勞や工夫を知ることができました。お客様のニーズに応えるように様々な試行錯誤や工夫を凝らして今のお店があるのだと思いました。