

株式会社 バンブーカット -立ち喰い梅干し屋-



[創業年] 2016年(平成28年)
[売場面積] 25.1㎡(7.6坪)
※当該店舗のみ
[事業従事者数] 12.0人 ※当該店舗のみ
[営業時間] 10:00~21:00
[定休日] 無し ※当該店舗のみ



[商品構成]

- まかない瓶 47.1%
- ウメボシカルタ 18.5%
- 店内飲食 26.6%
- その他関連商品 8.2%

[店舗所在地] 東京都墨田区押上 1-1-2 東京ソラマチイーストヤード 4階 10番地
[URL・SNS] <https://tachigui-ume.jp>

[経営理念]

「かわいいとおいしいを縁起よく。」が会社の理念。
お店のコンセプトは「たかが梅干し、されど梅干し。」
何気ない日常の中でお客様の生活の0.000000001%だけでも、価値観や見方など何かしらの影響を与えられたら、それは本望であり、そのためには「たのしい」という体験が絶対に必要だと考えています。

「たかが……されど」、梅干しを全方位からプロデュース！

[お店の概要]

東京都のスカイツリータウンの東京ソラマチにある同店。梅干しを魅せて、食べることができるお店として人気を集めている。

蕎麦や寿司のように梅干しを気軽にファッションブルに楽しんでほしいと、カウンターでの「立ち喰い」形式をとる。店頭には全国各地の300種類以上を食べ歩いた中から厳選された、16種類の梅干しが並ぶ。カウンターでは、梅干しの3粒食べ比べなど、お茶やお



カウンターで味わうことが出来る

酒といっしょに味わうことができる。

気に入った梅干しは、手に取りやすい小瓶や量り売りで購入することができる。また、1粒の梅干しをパッケージした「ウメボシカルタ」をはじめ、梅干しグッズが揃う。

店舗を出す前は、さまざまなイベントで梅干しイベントを開催してきた。その手応えから2020年に店舗を構えた。現在は、東京ソラマチのほか、浅草に羽釜ごはんと梅干しとお供たちをいっしょに食することができる姉妹店がある。さらに2024年、梅干しと切っても切り離せない「塩」を扱った新店舗ができた。また、オンラインサイトでの販売、書店や雑貨店など異業種の店舗への卸しも行っている。



カウンターを舞台に「魅せる」演出でファン(顧客)を増やしている

【お店の経営ノウハウ】

日本の温暖湿潤の風土のなかで培われてきた梅干し。米食に欠かせない身近な漬物として育まれてきたが、その担い手は主に家庭であり、主食のご飯に対しどちらかといえば脇役だった。塩の加減を表現する「塩梅」に代表されるように、暮らしの隅々に根付いてきた梅干しをコンセプトに掲げ、カウンターという舞台に乗せ、「魅せる」ことで、物語性をもたせた。舞台の上で演じられる主役の梅干しを差配し、客に魅せることでファンを増やしている。

舞台を見た客が、家に帰っても、もう一度買えるようにとオンラインサイトという別の舞台を用意し、2度目の場面を展開する。

こうした販売戦略は、すっぱいという印象で避けてきた若いひとを改めて、食の脇役だった梅干しを見直すきっかけとなり、価値を高めることにつながった。



舞台を見たファン(顧客)が再度購入できるようオンラインショップも充実している(左はウメボシカルタ)