



Bistro La Nature

(ビストロ ラ・ナチュール)

事業計画名:

販路拡大でV字回復を目指す、
新規キッチンカー事業



導入したキッチンカー「ナチュール号」は、2021年10月に行われた鉧路市「春中まつり」で初めて営業を開始した。この日提供されたメニューは、道東・地元産のチーズやジャガイモ、ホエイ豚、牡蠣、パプリカなどを使った「チーズフォンデュ」と、鉧路産ゆめいちごソースと根釧牛乳を使った「フレンチトースト」など。キッチンカーではあまり見かけないこだわりの逸品を求めて、ファミリー層を中心に長い行列ができた

コロナ禍での外食控えを背景に、調理設備を備えたキッチンカーを導入 創意工夫を凝らしたメニューの数々で、 店舗の売り上げ減少からV字回復

鉧路公立大の近く、住宅街の一角にたたずむ「ビストロ ラ・ナチュール」。同店は、道内各地のホテルで21年間勤めたオーナーシェフの嶋倉直映さんが2011年に開いた、1、2階に22席ある小さなレストランだ。食材は鉧路近海の魚や別海産チーズなど「地産地消」を基本に、パスタやドリア、学生や女性に人気のハンバーグロコモコ、週替わりランチ、シェフお任せのフルコースなど豊富なメニューを揃える。フレンチの技法を取り入れ、手間ひまかけて作る洋食は洗練された味わいだ。カップルや仲間同士だけでなく、一人客や家族連れでも気兼ねなく思い思いの時間を過ごせるよう嶋倉さんやスタッフが朗らかにもてなす。明るい雰囲気魅せられた常連客はもちろん近所の人たちも気軽に足を運び、店はいつも活気に満ちている。嶋倉さんは「『ビストロ』という言葉は格式が高いと思

われがちですが、本来は食堂や居酒屋みたいな意味。気軽に寄ってほしい」と話す。

新型コロナウイルス感染拡大の影響で2020年春に緊急事態宣言が出てから、外出や営業の自粛で飲食店は大きな打撃を受けた。同店も例にもれずコロナ禍で客足が激減した。本事業では、自動車内のキッチンで食事を調理・販売できるキッチンカーを導入。店舗営業とは別に移動販売部門を立ち上げ、コロナ禍で需要が増えた持ち帰りを強化し、販路拡大や売り上げアップを目指した。



嶋倉オーナーは「移動販売は売り上げが出なければ、単にコストがかかるだけという恐れもある。『ここでしか買えない』という商品の工夫、他のキッチンカーとの差別化が必要です。ナチュール号で販売しているのは、プロの料理人がロジカルにレシピ化したメニューです。レシピに忠実に調理すれば、ビストロの味がそのままできあがります。味では、絶対に負けない自信があります」と話す

事業の背景

新型コロナで客足・売り上げ減の大打撃、 移動店舗のキッチンカーに活路

同店は年間50回以上、野外イベントなど催事にも出店しており、イベントのコンセプトに合わせたテイクアウト向けメニューの開発やポップアップ運営などにかかなりの経験値を積んでいた。そんな中、2021年5月、新型コロナウイルスの感染急拡大を受け、同店は毎月の売り上げが感染拡大前の3分の1に激減した。嶋倉オーナーは、ピンチをチャンスに変えるべく、催事出店の経験を活かせる移動店舗「キッチンカー」に活路を見出した。人が集まるところにお店ごと移動できるのが大きなメリットで、環境の変化に対応しやすく、将来的にコロナ禍が落ち着いた後も十分売り上げを伸ばせるビジネスになると見込んだ。

実施内容

冷蔵庫やガスコンロ、グリルプレートなど 厨房施設付きのキッチンカーを導入

2021年10月に厨房施設付きのキッチンカーを導入し、屋外での飲食やテイクアウトの利用をターゲットに移動販売事業をスタートさせた。使用した車種はスズキ自動車の「キャリィ(660cc)」。札幌市でキッチンカーを製造する事業者に依頼し、荷台部分を改造。外観はピンクのツートンカラーで、室内には冷蔵庫や食品保存庫、ガスコンロ、グリルプレートなどを積んでいる。自家発電機を搭載しているので、電気がない場所でも営業できる。キッチンカーの名称は「ナチュール号(GO)」とし、「ナチュールがあなただけのところにいく」という意味合いを持たせた。コンセプトは、プロの料理人が作るお店の味を気軽に楽しんでもらうこととした。併せて、他キッチンカーと差別化した、同店ならではのメニューを完成させるとともに、仕込みや調理工程をマニュアル化し、店の味をキッチンカーで簡易的に提供できる仕組みをつくり上げた。

事業成果

遠征で客層拡大、コロナ禍もポストコロナも 売り上げ増で、逆境からのV字回復

どこへでも移動できるフットワークの軽さを活かし、市内各スーパーやドラッグストアの駐車場、各種イベント会場など釧路市内の広範囲で出店。「3密」回避で高まる中食需要に対応しながら、巣ごもりでもおいしいものを食べたいとの需要にマッチし、一気に売り上げを伸ばした。多彩なオリジナルメニューの中でも、釧路のご当地グルメをもとにした「ザンタレバーガー」は1日に600個売れたこともある大人気看板メニューに成長した。SNSや口コミで評判が広がり、市外への出店依頼も舞い込むようになった。

実店舗の営業にコロナ禍の逆風が吹き続ける中であっても、新事業の開拓で影響を最小限に抑えることができた。コロナが落ち着いたきつつある現在も、催事出店への引き合いは強く、目減りした売り上げを補うだけでなく、赤字からのV字回復を実現した。



「ナチュール号」の看板メニュー、釧路ザンタレバーガー。鶏モモの一枚肉を揚げ、甘酢タレをかけてパンで挟んだ一品

VISION

料理は、肩肘張らず、美味しく、楽しく、味わうものです。私は、食で人を幸せにしたいと料理の道に進むことを決

意しました。それは今も変わりません。お客様に自分の料理を笑顔で喜んでもらえたときに、何よりやりがいを感じます。いい食材を仕入れておいしい料理をつくるのは当たり前前で、お客様がリラックスして食事を楽しみ、心から満足できるひと時を過ごせたなら、料理人としてそれに勝る喜びはありません。

「ナチュール号」は、新型コロナの影響で来店客数が減少したこともありますが、キッチンカーがあることで、お客様のところへ自分から行けるようになる。屋外のキッチンカーなら、コロナ禍でもお客様の喜ぶ顔が見られる。そんな思いで始めた新規事業でした。おかげさまで、ナチュール号の出店スケジュールを逐一お調べになって、いつも買いにきてくださるファンの方も増えてきました。キッチンカーは、お客様との距離が近く、反応がダイレクトに分かるのがうれしいですね。

店舗と移動販売は両輪です。ビストロ ラ・ナチュールも、ナチュール号も、小さい子どもからお年寄りまで、幅広い世代の皆さんに愛されるよう励んでいきます。

オーナーシェフ 嶋倉 直映 氏



Bistro La Nature (ビストロ ラ・ナチュール)

TEL・FAX.0154-35-1669

<http://www.bistro-la-nature.com/>

- 所在地:〒085-0061 釧路市芦野5丁目27-18
- 代表者名:オーナーシェフ 嶋倉 直映
- 資本金:0円
- 従業員数:1名(2023年12月現在)
- 設立:平成23年(2011年)12月
- 営業時間:月～日 11:00～14:00、18:00～21:00
- 定休日:不定休

※キッチンカー「ナチュール号」の稼働予定・時間などのスケジュールは、ビストロ ラ・ナチュールのホームページ内Weblogにて公開。

COMPANY DATA



店舗前に設置された冷凍自動販売機も、コロナ禍での売り上げ低迷を補うツールとして導入したもの。現在は自家製スイーツ(バナナアイス、クレープやフロマージュテリーヌ、カスタードやチョココレーツなど5種のワッフル)とシェフ特製ローストレッグが販売されている。嶋倉オーナーは「コロナ禍が落ち着いてからも売れ行きは順調で、地域の子どもたちがよく利用してくれているのがうれしい」と話す。