

**真剣**に外食業界を学びたい人のみご入会ください。  
**フードリンクニュース プレミアム会員 春のご入会キャンペーン**  
 抽選で **100名** 様にプレゼント 「瀬茶 純米大吟醸 スパークリング45 720ml」

**ピクニックを活用した  
ブルドポークのすすめ**

アメリカンポーク  
外食向けセミナー



U-10 外食リーダーレポート

TOP > 飲食店経営者レポート > 13坪の商業施設で1000万円売る酒場業態『ニューツルマツ』。「勝ち続ける強い業態の秘訣とは？」株式会社NFI 中谷社長

外食ニュース

フードリンクレポート



2022年4月06日(水) 07:00

13坪の商業施設で1000万円売る酒場業態『ニューツルマツ』。「勝ち続ける強い業態の秘訣とは？」株式会社NFI 中谷社長

記事への評価 ★★★★★ 5.0 0 ツイート

取材・執筆：西尾明彦 2022年4月3日執筆

キーワード：商業施設 大衆酒場 大阪 天ぶら 寿司



株式会社NFI(ネクストファクトリーイノベーション) 代表取締役・中谷俊文氏

コロナ禍の2020年3月の誕生以来、絶好調の「ニューツルマツ」。心斎橋PARCOの3号店「天ぶらと海鮮 ニューツルマツ3」は13坪で月商1,000万円。3月22日にオープンしたばかりの4号店は「25坪で目標月商1,300万円でしたが、上振れしそうな勢いです」(中谷氏)と、予想以上のスタートダッシュ。ライバル森めく酒場業態で勝ち続けている秘訣を聞いた。

< 関連記事 >

心斎橋パルコ、天王寺ミオなど商業施設でウケる酒場業態? 「ニューツルマツ」の強みを探る。

<https://www.foodrink.co.jp/foodrinkreport/2022/03/3170035.php>

大阪からヤバイ経営者が現れた。「外食も“パンク精神”でアジア進出、上場を目指します」

<https://www.foodrink.co.jp/foodrinkreport/2020/08/0482406.php>

大繁盛ビニシー酒場「ほっこりダイニング田なか」、会員制「ツキと寿っぽん」と、大阪天満ぎっての人気店を率いる女将社長。

<https://www.foodrink.co.jp/management/2022/03/1070240.php>

2014年4月、親会社の役員を兼務しながら分社化という形で、大阪・寺田町に90席の大箱「大衆酒場 丸勝」業態で独立。以後、数々の人気店を作り上げてきた。現在は「ニューツルマツ」を軸に7店舗。

**フードリンクニュース** 4月30日 23:59

**プレミアム会員**

**春のご入会キャンペーン**

抽選で **100名** 様にプレゼント  
 瀬茶 純米大吟醸 スパークリング45 720ml

外食業界で戦える  
知識を学ぶ。

登録はこちらから

「『ニューツルマツ』は、商業施設に入ること念頭に作った、広告費をかけなくても集客できる業態。FL値63%、家賃入れて70%としても、売上金額さえ作れば、利益が最低10%は残る業態です」と、株式会社NFI(ネクストファクトリーイノベーション)代表取締役・中谷俊文氏は語る。

「日本橋・なんば間の1号店は、牛カツ専門店からのリニューアルです。牛カツはインバウンド客で盛況だったのですが、ある時期、急に外国人客が急減した時期がありました。インバウンド頼みだと先がない、外国人客と日本人客の両方が来られるお店にしよう。客単価3,000円、ハレの日の料理なら、寿司と天ぷら酒場。店名は、花札に使われる、縁起が良い鶴と松から取りました」



2020年3月オープンの「寿司と天ぷら ニューツルマツ」

「20年11月にオープンした2号店の上本町ハイハイタウンは、海鮮酒場が既にあるので、ホルモンと鉄板焼きを新たな看板料理にしました。このホルモンは、1号店のあるお客様が、ホルモンを大量に持って来て『これ一回食べてみて』と。食べたなら新鮮で美味しい。加工場を見に行くと、そのお客様のところから仕入れています」

「2号店の出店準備をしている時に、心斎橋PARCO出店のお話をいただきました。すし酒場が他にあって、寿司が出せないで巻き寿司を導入しました。ランチ営業から通し営業で、13坪で月商1000万円です」



21年3月オープンの「天ぷらと海鮮 ニューツルマツ3」

「3月22日にオープンした天王寺ミオ店は、目標月商1,300万円でしたが、上振れしそうな勢いです。ランチが多い日には約150食。それと、新たに始めたテイクアウト販売の『寿司おにぎり 恋むすび』の日商が2万円。店内でのオーダーと、テイクアウト売上を伸ばして、これだけで家賃分は稼げるように育てていきます」

- 1 4.8点 焼肉『牛宮城』から電気ロースター掘怪。「オーナー宮泊博之氏、資金難の
- 2 2.8点 謎の多い外食企業「川中商事」、個室屋「竹取御殿」の実態はいかに。
- 3 4.9点 1分10円飲み放題で話題の高円寺「ん串」はその後…。『まん防明けご
- 4 4.2点 「えっ！また出したの」横浜・野毛に7目の横丁が誕生。仕掛け人を突撃取
- 5 4.8点 料理自慢、空間も最高なのにコロナ「産。居酒屋「海峡」、ラーメン「勝本」

【外食駅伝2017】写真はこちらから！！



【外食駅伝2017】タイムはこちらら！！



フードリンクニュース 編集者募集

編集局員  
募集中

【フードリンクニュース】ライター募集！！気になった方は、ぜひクリック！！

外食  
ライター  
募集！！



4号店で開始した店内食&テイクアウト販売の恋むすび

「特に意識してやっていることは、パッと見て分かる商品開発です。見た目が映えてちゃんと美味しい料理のために、原価率は40%近くかけています。うちは商品力が命です。インスタグラムも1号店から力を入れてきました。ハッシュタグで見つけてもらえるので、訴求力と即効性があります。『ニューツルマツ』にもブランド力がついてきたので、多くの方に来てもらえるようになりました」

食材原価をかけて商品力を磨くことで、来てくれたお客様がSNSで拡散してくれるため、広告費が不要になる。広告費分を食材原価にかけてお客様に還元するのが中谷氏の勝利の方程式。



e



いいね！62件

new.tsurumatsu\_3 天まで『ドドン』んと届け天丼🍤/ニュー  
ツルマツパルコ店

本日MBS毎日放送で、放映されました、  
天まで届け穴子天丼！！

本日より販売開始です！！  
ご飯も、タレも途中でかわりOK

今週は、土日も販売しちゃいます✨✨  
\*来週からは、平日限定  
\*ランチタイムのメニューです！！

天まで届けそうな穴子を上から  
ガブリといっちゃってください！！



3号店インスタグラムのスクリーンショットより

「職人頼りではない、誰が調理しても高次元で再現できる仕組み作りやシステムに投資しています。ドクターフライは全店、1号店ではシャリマシーン、4号店ではおむすびロボットを導入しました。寿司飯や揚げ衣のブレンドなど、お願いできるものは外注し

て、均質化とキッチンの負担を低減しています。4店舗になりスケールメリットも出てきたので、価格を抑えてPB化して、省力化と、徐々に原価を下げたいかと考えています」

「DX化、スマホからのセルフオーダーシステムは、省人化のために導入しました。実際は、人件費削減よりもスピード化の効率が良くて、スタッフが聞きに行きオーダーを復唱したりするより、圧倒的に早いです。回転率が上がって、機会損失が減りました。お客様の目の前でチーズをかける料理や、提供時に+αの説明をすることで、お客様との接点を減らさない工夫はしています」

「同級生の内装業者と一緒に、毎回、試行錯誤しながらテーブルのサイズや高さなど、微調整しています。たとえば、テーブルの大きさは、1人当たり500×500ミリが標準です。パーテーションで区切ると狭くなるので、今回550ミリにしました。その分、席数は取れないので、基本の1坪3席を割りましたが、店内が一杯の雰囲気、賑わい感が出るように座席を配置しました」

厨房含めた内装設計は中谷氏自身で。新人スタッフ育成と導線が上手く回るかの確認を含めて、オープン1～2週間は今も現場に入って、オペレーションを固めていく。

「魚屋さんを変えたことも、ターニングポイントになりました。1号店の真向かいがレストランバンクさんの『アレグロ』と『じんべえ』です。オープン当初に林社長が入っている時に仕入れの相談をしたら、『ウチとメニューが被らんかったら良いよ』とOKをいただいて、魚屋海老蔵さんに変更しました。良い魚が入るし、特殊な魚を仕入れられるようになり、保存方法や捌き方も教わった結果、以前も悪くはなかったのですが、商品力は間違いなくアップしました」

「コロナ禍中に4店舗出店して勝っているの、このチャンスに、次は梅田への出店を考えています。『ホワイティ梅田』や『ルクア大阪』などの商業施設に出したいですね。東京も2024年までには、目標は全国100店舗、あと96店舗です(笑)。路面と商業施設、昼飲み、ランチあり業態など、色々なパターンを考えています。そのためにも、今は業態磨きと仕組みづくり、人材育成、評価制度導入です」

多店舗展開のためにも、人材育成が急務。クレド的なフィロソフィーとルールブックを作成。企業文化や経営哲学の共有化し、より強い組織づくりを進めている

「21歳で飲食業界に入って20年。今も休日人気店のハシゴですし、飲食業が大好きです。“五十六会(イソロク会)”という同い年の経営者仲間の集りを毎月開催しているのですが、『くれおーる』加西社長、『luvwine』今岡社長、『参鶏湯入ル』山崎社長ら、凄い人たちがばかり。経営者は孤独と言いますが、腹を割って話せる仲間がいるのは心強いです。全員で強くなろうと、切磋琢磨しています」

「映えて美味しい」商品力を武器に、お客様から圧倒的に支持されて快進撃を続ける「ニューツルマツ」。東京進出は、そう遠い未来ではなさそうだ。

<企業情報>

株式会社NFI(ネクストファクトリーイノベーション)

住所: 大阪市平野区平野本町2-6-18

<http://www.next-factory.info/>

興味深い ★★★★★  
役に立つ ★★★★★  
誰かに教えたいたい ★★★★★

評価済み

総合評価 ★★★★★ 5.0

(興味深い 5.0 | 役に立つ 5.0 | 誰かに教えたいたい 5.0)

## 関連記事

[【特報】破産した元ハイエナの井戸氏、業界に復帰！「破産直前は何をやってもダメで、...](#)

[10坪で月商720万円。ファンに愛され、昨対比を超え続ける目的来店型立ち飲み店。「暫定...](#)

[凄いのが出てきたよ「成人式の翌朝、目が覚めたら秩父警察署に寝ていました」株式会社B...](#)

[三茶で話題の寿司×焼鳥の「大衆酒場 スシスミビ」。ワタミから独立後にやきとん酒場をヒ...](#)

[「わい家」で一世風靡した長谷川氏、全店閉店から「天ぶら酒場 天ぶらY」で大復活！\(...](#)