



新総合居酒屋

「和民のこだわりのれん街」出店

7つの専門店を1店舗に集結

ワタミは5日、新総合居酒屋「和民のこだわりのれん街 大井町東口駅前店」（東京都品川区東大井）をオープンした。コロナ禍で進んだ外食の「目的型来店」のニーズに応え、のれん街のの名のもとにワタミが展開する専門業態を集結させた新ブランド。

7つの専門業態は、「かみむら牧場」＝焼肉食べ放題業態で、有数の和牛生産者であるカミチクグループとの合併事業として展開。同グループとともに、「1次産業（農業）×2次産業（製造業）×3次産業（販売・外食）」と掛け合わせた「6次化スタイル」に取り組む、持続可能な畜産を行っている。

メニューは「葱どっさり手切りハラミ（税別999円）」「手切りカルビ薩摩牛（同1280円）」など。

寿司・焼鳥・酒肴「すしの和」＝寿司をメインにした業態で、復興支援や養



串をはじめ、日本のおもてなし、和食の素晴らしさを受け継ぎ、それを未来につなげていくべく料理を提供。「清流岩どりの1尺串焼き」（同450円）、「自家製手ごねつくね」（同350円）

殖による持続可能な海洋資源の利用など日本の漁業を応援することに努めている。今後は様々な漁協などとの提携も進めていく考えで、広田湾産わかめとどっさりあさりの酒蒸し（同699円）などもこの一環。ほかに「寿司盛り合わせ（7貫）」（同899円）など。

中華四川料理「WANG'S GARDEN（ワンズガーデン）」＝本格中華が気軽に楽しめる業態。店で手包みした焼売（「出汁焼売」3個で同399円）など定番メニューをはじめ、黒酢香る本格酢豚（同999円）など、自慢の料理がリーズナブルに楽しめる。炉端焼き「炉ばたや 銀政」＝厳選食材と和の技術で焼き上げた名物の手ごねつくねをはじめとした創作



総合居酒屋の復刻ブランド「居食屋 和民」＝「もうひとつの家庭の食卓」新しいタイプの居酒屋として1992年に誕生した「居食屋 和民」。懐かしい名物メニューを当時の味付けで再現して復刻する。メ

ニューは、和民の原点・お好み焼き「唐変木のモダン焼き」（同699円）、「国産有機大豆の寄せ豆腐」（同499円）、「季節の和民サラダ」（同499円）など。系列の有機圃場「ワタミファーム」で育てたオーガニック商品も展開。ドリンク専門業態「ゴジピタパラー」＝サステイナブルなオーガニックドリンクなども提供。ちよつと懐かしくて新しいイマドキカクテル&チューハイもラインアップ。

自社牧場ブランド「北海道 美幌峠牧場」＝6次化専門業態。ストレスフリーな自然環境で牛を育てるサステイナブルな牧場で、297haの広大な自然の中でのびのびと放牧され、牧草だけを食べて育った乳牛（300頭）からの貴重なグラスフェッドミルクを使用した「ソフトクリーム」（同330円）、「ミルクソフト」（同330円）、「ミルクソフト焼き芋クリーム」（同399円）「グラスフェッドミルクアイスクリーム」（同399円など）は自慢の一品。これら7ブランドの

のれん街を掲げ、それぞれの本格料理が楽しめる新提案の総合居酒屋が「和民のこだわりのれん街」。

記者向け発表会で渡邊美樹会長兼社長（写真）は、「創業ブランドである『和民』の看板を、『焼肉の和民』へと転換し好調に推移しているが、アフターコロナで居酒屋業態の業績が急回復

正田醤油株式会社



特選大豆醤油
二段熟成

していることを背景に、サントリーからの提案もあり、「和民のこだわりのれん街」の立ち上げを決めた。7つの専門業態を集結させ、客単価を2800円から3200円へと上げていく。これは賃金を上げるために単価を上げる取り組みでもあり、ここ大井町を基幹店に、横浜、名古屋、大阪、

福岡でも順次出店を進めていく。メニューは手作りに徹底的にこだわった。正午から午後4時は調理場での仕込みを復活させるなど、今一度原点に立ち返る。また、サステイナブルな食体験を提供するSDGsモデル店舗でもある。グループ会社ワタミエナジーから、秋田県にかほ市の風車「風民」で発電したFIT電気

を非化石証書とトラッキングし、発電所を特定した環境価値を付随した100%再生可能エネルギーで店舗使用電力を賄うほか、店舗では食品廃棄物の分別と計量を行い、食品廃棄の原因を特定して食品廃棄を減らす対策も行う」など意気込みを語った。

なお店舗での酒類目玉商品は、オリジナルの「サントリーシングルモルトウイスキー山崎蒸溜所12年」（シェリー樽モルト、アルコール分44%）。「1本税別6990円の破格で設定した。普通に数万円する商品をオリジナルのこだわりのウイスキーとして提供していきたい」（渡邊会長兼社長）。