

わが社のクリーンヒット オリーブクリエイト ピザ・オリーブ

駅の中の持ち帰りピザ

持ち帰り専門店の「ピザ・オリーブ」は、神奈川県の小田急線相模大野駅など、「駅の中」で4店舗を展開する。勤め帰りの男女が集中する午後9時以降を中心に、1日平均100枚を売る。

イタリアンミックス、ジャーマントリオなど、6～7種類。1枚が1,000～1,200円。焼きたての温かいピザが「宅配の半値」で買えるのも受けた。生地はアメリカンで、味はさっぱりめのイタリアン。日本人の口に合うように、サラミは国産、チーズは冷めても油っぽくならないモッツァレラが主だ。

運営会社オリーブクリエイト

の三宅雅之社長(31)は、「夕方以降、最も人が通るのはどこか？」と考えた。きっかけは、「駅近くのパチンコ店前で売ってみたいか」という知人のひとことだった。

もともとは、横浜市内の住宅街にある宅配ピザ屋を任されていた。中学生のころから生地をこねていて、腕前には自信があった。だが、大手チェーン店がしのぎを削るなか、売り上げは伸び悩んだ。3年余り頑張ったが、活路は開けない。そこで、アドバイスをもとにパチンコ店前に置いた机にピザを積み上げると、1日10枚だった売り上げ

が30枚に増えた。駅近くのバス停など数カ所で試して、ある「手ごたえ」をつかんだ。

「『駅のそば』より、いっそ『駅の中』ではないか。構内であれば信用度も高く、改札口近くは人の流れも分散しない」

95年、相模鉄道の三ツ境駅の改札口前へ進出した。賃料はかかるが、珍しさもあってか、売れた。他の駅からも声がかかった。

相模大野店は、床面積3.3平方メートルの超ミニサイズ。「スペースはこれで十分」と三宅さん。動きの速いファストフードに負けぬよう、メニューを毎月1回見直す。年内に川崎駅など2～3カ所へ出店する計画だ。

(伊藤 裕香子)