



ホームメイドナチョス（スモール・右）とテイクアウトもできる選替りDON ¥780（左奥）

今年3月25日、上野駅構内にオープン。「駅という場所を意識して」（店長・磯さん）、ハードロックカフェでは初の井などのテイクアウトメニューを用意。軽食利用として、スモールサイズや早朝の通勤を考慮したブレイクファーストタイムも設定してある。平均客単価も、当初見込んでいた1700円を大幅に上回り大盛況。

世界初の「駅直結ハードロックカフェ」
上野駅 東京

ハードロックカフェ
上野駅 東京店長
磯 昌道さん
「上野駅の親しみやすさを気軽に味わってほしいですね」



チェック！

駅直結で「軽食利用」が人気
場所柄、待ち合わせや仕事の時間調整に利用する人も多い。「テイクアウトの井メニューは駅弁としてもおすすめです」（ハードロックカフェ 上野駅 東京店長・磯 昌道さん）



DATA

④東京都台東区上野7-1-1 アトレ上野1F（中央改札前） ☎03-5826-5821 営業7:00~23:00（テイクアウトは11:00~なくなり次第終了） 休なし

ヒットのキーワード③

「集客装置」としての駅

「お店が人を呼ばずとも、駅が人を呼んでくれる」（ハードロックカフェ上野駅店長・磯さん）。駅の集客力と割安な賃料に着目する外食産業の新潮流

帰宅途中のビジネスマンをターゲットに成功

相模大野 相模大野
ピザオリーブ

チェック！

電車の発着のたびに行列ができる

一坪ほどの広さの店内。他駅からの出店オファーも絶えない。「夜でも人が確実に通る駅の集客力は凄い。一人でも多くの方に知ってもらい、駅の顔になりたいですね」（オリーブクリエイティブ・三宅雅之社長）。最近メディアへの露出も増え、それが更なる集客数の増加につながっている



「客層の約8割がサラリーマン」（オリーブクリエイティブ・三宅雅之社長）という持ち帰りピザ専門店。深夜近くには行列が出来るほどの回転率で、待たずに来たてのピザが買える。「駅の足早な人の流れに合わせて掛け声で呼び込み、行列がさげに人を呼んでいるという感じ」（三宅社長）

DATA

④神奈川県相模原市相模大野3-8-1（相模大野駅構内） ☎042-744-3980 営業16:00~23:00 ④レギュラーサイズ（直径25cm）1,000~1,200円 テレホンオーダーあり



有限会社オリーブクリエイティブ社長 三宅雅之さん

駅構内への入場券提示でその金額をピザ代金から引いてくれるシステムも人気の理由

