

キャッチコピー：良いお酒とお酒にあう料理をどこへでも

## 商品名：お酒を中心として楽しみたいアッパー層向けの BAR の出張サービス

説明文：感染を避けたいが、たまにはリッチな気分でお酒を飲みながら、優雅に過ごした

い方や大切な記念日に「いこい処うさぎ」のお酒と料理を出張で提供

沖縄県うるま市で居酒屋と BAR を経営しております、いこい処うさぎ（代表：儀武 大樹）と申します。当店は私がホテルでのチーフバーテンダー、ミシュランガイド掲載店でのソムリエの経験を活かし、お客様の要望をお聞きしてお客様のお口にあうお酒の提供、また料理に合った最適なお酒の提案を行っており、近隣の医療関係者、会社経営者等のアッパー層の方々にご利用いただいております。当店では焼酎や日本酒を常時 300 種類以上を取扱いしております。また蔵元からの特約店（7 店舗）との 15 年かけて信頼関係を築いてきたことにより、なかなか手に入らないお酒も取り揃えることも可能です。

この度は、新事業としてアッパー層のお客様を対象とした出張サービスを展開していきます。基本的には弊社の強みであるお酒とフードをセットとして注文頂くことを原則とし、お客様には事前にご要望を伺い、柔軟に提供する商品を選定し提供いたします。

事業のスタートとしては 5 月頃を予定しております。

### ○ このサービスの特徴

コロナにより大人数での会合は難しくなり、個での行動が増え感染防止の観点から飲食店を利用せず、家飲みする傾向が増加しており、感染を避けたいが、たまにはリッチな気分でお酒を飲みながら、優雅なひと時を過ごしたいというニーズが高まっております。例えば…結婚記念日、ウェルカムパーティー（県内の友人に会いに来た観光客）、ビーチパーティー等

そこでこれまでバーテンダー、ソムリエの経験等を有し、お客様のニーズを伺いお客様の嗜好にあった最適なお酒・フードを提供してきた強みを生かし、アッパー層のお客様を対象としたバーの出張サービスを展開する。

またキッチンカーを導入することで、お客様の望む場面で提供方法を変えることができます。野外の場合はキッチンカーで調理して料理、お酒の提供。ホテルの場合、キッチン付きの場合はその場で調理して提供いたします。

つきましては、ぜひ、貴番組・貴紙にて取材の程、宜しくお願いします。

## 1.【顧客ターゲット】

「感染を避けたいが、たまにはリッチな気分でお酒を飲みながら優雅なひと時を過ごしたいアッパー層の方々。」

コロナの感染を避けつつ、少人数でのパーティーや記念日を過ごしたいアッパー層向けに出張サービスを提供します。

## 2.【コンセプト】 「良いお酒と料理」×「キッチンカーと出張サービス」×「東京でのチーフバーテンダー時代に培ったサプライズの演出への対応」

当店は常時 300 種類以上の日本酒、焼酎などを取り添えており、お客様の要望に合わせて、お酒のご用意とお酒に合う料理を出張サービスにて提供いたします。また結婚記念日や誕生日にはチーフバーテンダー時代に培ったサプライズへの対応も可能となっております。また出合いや思い出をお聞きして、その日お一組様だけのオリジナルカクテルの提供も可能です。

## 3.【強み】

「沖縄では珍しい本土風な店舗と珍しいお酒の品揃え。」

居酒屋では本土の小料理屋のような雰囲気と四季を感じる料理、BAR では沖縄ではありえないラインナップのお酒を揃えたオーセンティックバーの雰囲気

で沖縄に無い店舗づくりをしており、その雰囲気合ったメニュー構成で、特に日本酒・焼酎・蔵元で作られた果実酒が他店に無いラインナップが当店の一番の強みです。

#### 4.【リリースのポイント】

- ①お酒を中心として楽しみたい方に出張（パーティやビーチ）サービスを提供
- ②コロナ禍でも大切な友人知人との語らい、大切な記念日感染を避けつつ良いお酒、良い料理をご家庭、ホテル、ビーチへでもキッチンカーでお届けします。

#### 5.【このサービスをはじめた理由】

新型コロナウイルス感染症による緊急事態宣言まん延防止による休業要請に従い、いこい処うさぎとBARレディバートは休業を余儀なくされた。期間中は料理とお酒のテイクアウトを行い、お客様の対応を行ってきた。

新型コロナウイルス感染症の影響により、営業時間の制約、利用者の減少で経営の影響が大きい。コロナ禍でも事業を存続できるビジネスモデルの創出が課題であった。

大人数での会合は難しくなり、個での行動が増えている。感染防止の観点から飲食店を利用せず、家飲みする傾向が増加している。

感染を避けたいが、たまにはリッチな気分でお酒を飲みながら、優雅なひと時を過ごしたい。

常連様からこのようなリクエストを頂き出超サービスでお客様を満足させたいと思い計画しました。

2021年10月に取得した酒販免許を活用し昼間は日本酒、焼酎、ウイスキー、地ビール等の専門店として酒屋としてお酒を販売していく。酒販免許の取得を足掛かりにしゆくゆくはクラフトビールを製造していく予定。ビールの醸造責任者とは既にコンタクトを取り製造に向けて計画を立てている酒造免許が下り製造が可能になればうるま市の特産物（雪塩・伊計島の小麦・もずく・井草・月桃・野菜・フルーツ等）で地域ならではの新しいビールの製造に取り組み、キッチンカーにビールタップを搭載し移動販売兼広告塔として稼働させていく予定。

<以下、参考資料>

■代表者の経歴



- 2005年 グランメールリゾート シーサーラウンジ  
チーフバーテンダー
- 2008年 株式会社 アロマフレスカ  
アシスタントソムリエ
- 2009年 銀座 巴里夕顔・藤壺  
チーフバーテンダー
- 2013年 いこい処うさぎ 母から継承

<資料に関してのお問合せ先>

いこい処 うさぎ 担当：儀武 大樹（ギブダイキ）

電話：098-973-8743（携帯090-2665-9792）FAX：電話番号と同じ

E-Mail：php\_gibu@icloud.com

HPアドレス <https://www.usagi-ladybird.jp/>