

あるばかな学生が、 居酒屋を経営する話

☆学生が新橋で 5 年間居酒屋を守る方法☆

フツ一の大学生でも居酒屋を経営できる！

居酒屋激戦区・新橋で、2015 年 9 月に 5 周年を迎える「居酒屋あるばか」は、経営の一切を現役大学生だけで担っています。立ち上げから現在に至るまで、メンバー集め・顧客開拓・メニュー開発など、様々な知恵を絞ってきました。本書ではそんな「大学生ならではの経営の知恵」を私たちが字際に体験したエピソードを交えて紹介し、**新橋で 5 年間店を守った経営術**をお見せします。

☆企画者：6 代目あるばか☆

(1) 起業から経営、営業——あるばかは大学生だけで 5 年間！

私たち居酒屋あるばかは、2010 年 9 月のオープン以来、経営のすべてを大学生だけで担ってきました。社会人や企業と提携して学生が運営する飲食店はいくつかありますが、私たちは**社会人のサポートが一切なく**、資金集めや諸々の契約もすべて自分たちで行っています。諸説ありますが、飲食店の 5 年後生き残り率が 10%といわれるこの時代に、**新橋という都内屈指の居酒屋激戦区で 6 年目を迎えます。**

(2) 執筆にあたるのは 6 代目メンバー

あるばかには、様々なバックグラウンドを持つ学生が集い、多様な視点から居酒屋経営に向き合います。現在のメンバーの所属大学も、早稲田大学・慶應義塾大学・千葉大学・東京理科大学・東洋大学・東京農業大学など様々です。学生生活にかける想いは多様で、「地元の青森のことを日本中に広める」「ありのままの自分で生きられる人を増やす」「広告塔になる」「飲食店コンサルタントになる」など、それぞれが夢を持っています。どのメンバーも、居酒屋の営業を通して社会人と交流し、**夢を叶えるためにどうすればいいのか？そもそも本当の自分の夢とは何か？**を探っています。

(3) 初代から 6 代目まで、「あるばか」のすべてを伝えます！

5 年間の間に店の経営に携わったスタッフは 60 名を越え、各々にあるばかを通して得た

多くの経験があります。現役生が卒業生の連絡先をすべて把握しているので、いつでも執筆のサポートをしていただくことができ、学生が居酒屋経験を通して得たもの・経営をするうえで考えたことを幅広く語れます。現在の経営メンバーが経験している日々の経営・営業に限らず、起業から現在に至るまでの「居酒屋あるばか」を形づくるドラマすべてを余すことなくお伝えできます。さらに出版後も、当店の Facebook アカウントで書籍の宣伝をすることができ、現メンバー・OBOG がシェアすることで大きな広告効果が見込めます。

☆内容を少しだけご紹介します！☆

全てのメニューに戦略がある。

本日の限定メニュー

/余った食材を使い、メンバーが即興でその日限定のメニューを作成/

チャンジャ

/たった1人の常連さんのために消さないメニュー/

厚焼き玉子

/メンバーが自由にアレンジを加える、自由すぎるレシピが人気/

あんかけ温奴

/お客さんの満足をめぐる店長VS店員の料理対決を生んだ一品/

自家製燻製

/初代から続く伝統メニュー。もちろん店内でいぶしています/

バニラアイス登場！

/おいしいのに、新橋のおじさまには受けず…/

自家製豆腐

/発注ミスにより大量の豆腐が！その時メンバーは…/

青森の貝焼き味噌

/志望動機は青森の良さを広めること！そんなメンバーに店長がくれたチャンス/

TKG

/トッピングは驚異の120通り/

鍛高譚の梅酒

/お気に入りのお酒をどうしてもお客様に勧めたい！あるメンバーの戦略/

ホクホクじゃがいも

/あるばかはお客さんの声に即対応！希望を叶えるために全員で知恵を絞ります/