



【ケムラン】

Quemlin

屋内完全禁煙の美味しい飲食店を
応援するサイト



「お店を禁煙にして良かった。」

屋内完全禁煙飲食店応援サイトQuemlin【ケムラン】で聞き取りした飲食店禁煙化のアイデアを紹介します

- P2. Pick Up! (COFFEE SHOP KONA/Bar AUGUSTA Tarlogie)
- P3. Q1.禁煙にしたきっかけは？
- P4. Q2.禁煙にしてよかった？
- P5. Q3.禁煙化の告知方法は？
- P6. Q4.喫煙者への対処方法
- P7. とある和食屋さんの完全禁煙までの経緯
- P8. 知っていますか？新型たばこ
- P9. Q5.新型たばこへの対処はどうしていますか？
- P10. 禁煙化への後押し
- P11. 受動喫煙とは？

COFFEE SHOP KONAさんの場合

コーヒーショップ コナ

Pick Up!

どこか懐かしい味で長く愛される喫茶店。屋内完全禁煙となったのは、開業から35年目のことだった。店内が真っ白になるほどのたばこの煙に、受動喫煙を気にして店を出てしまう家族客の姿が見受けられた。店主と共に働く妻が体調不良になったこともあり、法改正や条例制定を待たずに禁煙に踏み切った。愛煙家にも屋内禁煙化に対する理解を求め、店内に禁煙化に先立ち、店内ポスターで告知したが、一部の常連客は店から去った。しかし、妻の体調は回復。家族連れの客が増え、料理の注文が増えて客単価が上がった。煙の臭いがなくなって料理を最後まで食べてくれるようになったのも嬉しかった。

(東京都文京区・喫茶店)



https://quemlin.com/pickup/p190124_001.html



BAR AUGUSTA Tarlogieさんの場合

バー・オーガスタ・ターロギー

Pick Up!



30年以上の歴史を持つ、オーセンティック・バー。シガーバーも併設していた頃、マスターの咳が止まらなくなり、屋内完全禁煙を検討し始めた。家族やスタッフからは売り上げが落ちると大反対されるも、本人は健康第一と考えた。オープンから15年、喫煙客が減ってきているのにふと気づいたことを機に、分煙を経て禁煙へ。売り上げは禁煙化後、半年間減り続けた。しかし、その後は持ち直し、翌年には前年を上回る売り上げとなった。椅子に座るやいなや、ポケットからたばこを取り出すお客には、「お外でお願いします」と灰皿をそっと渡す。スタッフの採用条件は「禁煙」と、徹底している。

(大阪市北区・バー)

https://quemlin.com/pickup/p170906_001.html



Q1. 禁煙にしたきっかけは？

店を辞めるか、禁煙にするか

ラーメン・麺工房谷町店
 大阪市中央区

大阪・谷町六丁目駅から北に行った谷町筋沿いにある昔ながらの中華料理店です。

女性一人で切り盛りする中華そばと餃子の美味しいお店。夜も遅くまで営業しているので、一杯飲みながら料理を楽しむお客様も多いです。長く店内喫煙可能で営業してきましたが、店主の咳が止まらなくなり、病院を受診したところ、医師から店の営業自体をやめるか、店内を禁煙にするか勧められ、屋内完全禁煙に踏み切りました。禁煙にしてから2年、お客さんも減らず、今ではすっかり顔色も体調もよくなったそうです。



<https://quemlin.com/detail/?id=134>



お客さん同士のトラブル

蕎麦・千利庵
 東京都港区

開業時は喫煙可能だったそうですが、何年か前に禁煙にしたそうです。店主の方に禁煙の経緯を伺うと「今は禁煙の流れだし、吸わない人にとっては禁煙の方が良いと思って。喫煙者の視点では吸ってのんびりしていても吸う人、吸わない人でのトラブルもあったので。」また、従業員の方も、「自分も喫煙者だけど、そばはすすって食べるものでしょう、食べている時に横でたばこ吸われたら、煙もすすってしまうので喫煙者でも嫌ですね。」とのことでした。また「外に吸えるよう灰皿を設置しているけど、皆さんあまり吸わないですよ。」とも。香りを大事にするお蕎麦好きは、喫煙者が少ないのかもしれないね。



<https://quemlin.com/detail/?id=391>



味がわからなくなった

和食・奈樹
 大阪市北区

カウンターとテーブル席のある落ち着いた店内で、繊細な和食を提供しているお店です。喫煙可能にしていた頃は、たばこの煙が常にカウンター内に入ってきて、だんだんと味がわからないようになってしまった。これではダメだ、と思い、禁煙化に踏み切りました。従業員もたばこ臭くならなくなってよかった、と喜んでいました。日本酒も扱っているので、禁煙にしようと思いました。禁煙にしてからは掃除がずいぶん楽になりました。



<https://quemlin.com/detail/?id=28>



Q2. 禁煙にしてよかった？

禁煙にしてからこだわりの
 お酒で客単価 UP！

わっちよい
 大阪市北区

大阪・天満の焼鳥店です。喫煙可能
 だった頃は、カウンター席で隣の方
 が吸っているとおもむろに帰ってし
 まうお客様もいました。

禁煙にしてからは日本酒やワインな
 ど、こだわりのお酒を置くようにな
 り、自然と客単価も上がりました。
 従業員も仕事後の髪や服についたタ
 バコのおいしさを気にしていましたが、
 それがなくなったので、喜んでくれ
 ています。

香りを大切にできる、
 掃除が楽に

めろ屋DEN
 東京都千代田区

神田にある日本酒とアテが楽しめる
 20 席ほどのお店。ガラス張りの店内
 には旬の食材と日本酒とのマリアー
 ジュを楽しむ人であふれています。

日本酒に限らず、美味しいものを楽
 しむのに「匂い」は大切な要素。
 店に入った時から心地よく、出汁や
 魚を焼いた香りがダイレクトにお客
 さまに伝わります。たばこを吸わな
 い方々からは「こういうお店を探し
 ていたんですよー。」と喜びの声を沢
 山いただきました！また、店内が汚
 れないというのも大きなメリットで
 すね。

アルバイトが志願してきた

まちかど
 大阪市中央区北浜(閉店)

大阪・北浜のオフィス街にあった鉄
 板・串焼専門店。お好み焼きや鉄板
 串焼きが楽しめる人気店。

お客様同士のトラブルがきっかけで
 禁煙に踏み切りました。アルバイト
 募集の際、「禁煙のお店です。」と記
 載したところ、「禁煙なら働きたい。」
 とアルバイトに応募してくれた人が
 いました。人材確保が難しい飲食店
 業界ではありがたいことです。

<https://quemlin.com/detail?id=31>



<https://quemlin.com/detail?id=722>



https://quemlin.com/pickup/p180912_002.html



Q3. 禁煙化の告知方法は？

行政の指導

コーヒーショップ コナ

東京都文京区



禁煙化を考えていたときに、東京都から受動喫煙防止に関するチラシが送られてきて、良いきっかけになりました。写真のような貼り紙を事前に店内に貼り、周知しました。いかに気持ちよく、たばこを吸う人を断ることができるか、文面にすごく気を使いました。

https://quemlin.com/pick-up/p190124_001.html



貼り紙で周知

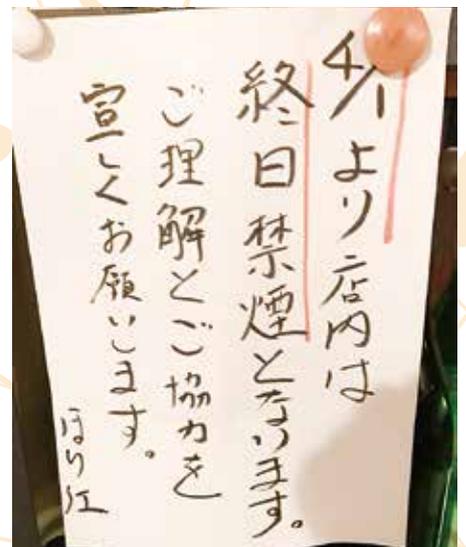
ほり江

大阪府北区



大阪の牛タンの店です。香りを大切にする日本酒専門店を名乗るために、禁煙に踏み切りました。喫煙者のお客様も多かったのですが、事前に店内に貼り紙をして周知しました。売上げが減るかもしれないと不安もありましたが、半年は続けようと思い、様子を見ていましたが、女性のお客様も増えて売上げも思ったほど減らずむしろ少し増えたくらいです。

https://quemlin.com/pick-up/p180912_001.html



Q4. 喫煙者への対処方法

かわいい禁煙マークを用意

森サンジョヴェーゼ

大阪市・北区・中崎町



厳選した肉料理とワインのお店です。開店当初から禁煙で営業しているのですが、トイレでこっそりたばこを吸ってしまう人がごくたまにいて困っていました。北新地のワインバル・ボラーチョさん（禁煙店）に相談したら、すてきな禁煙マークを作ってくれました。トイレ内のおしゃれな雰囲気損なわず、禁煙を明示できるので助かっています。

<https://quemlin.com/detail/?id=381>



＼ご希望の方はこちらまで／

ワイン酒場 BORRACHO

<https://quemlin.com/detail/?id=23>



喫煙場所を店先から喫煙所へ変更

パリのワイン食堂

東京都・中央区・東銀座



パリにいるような雰囲気になるビストロ。店内はワインと食事を楽しむ人であふれる大人気のお店。

店長自身は喫煙者だけど、食事をする場所は禁煙でないとイヤとのことで、このお店もオープン当初より禁煙で営業しています。

3年ほど前までは店の外に喫煙できる場所を設けていたが、オーナーが禁煙したのをきっかけに、外も完全に禁煙に。

喫煙希望者には近隣の喫煙スポットを教えてください。



<https://quemlin.com/detail/?id=748>





とある和食屋さんの 完全禁煙までの経緯

全面喫煙可

従業員もみんな吸っていた。飲食業界、全体がよく吸っていたのではないのでしょうか。

「美味しいのに、隣の人のがたばこが気になる。」と、お客さんから匿名の電話。
混雑するランチタイムの時だけでも禁煙にしよう！

1ヶ月後、匿名で電話をくれたお客さんからお礼の電話が。
しかし。。

喫煙をめぐるトラブル

愛煙家と嫌煙家の常連客同士の喧嘩

予約して来店した先客が、後から来店したお客さんの煙を避けて席を変わってしまう。

「喫煙可なら、利用しない。」という外国人のお客さん。

「レストランなのに、吸っていいの？」と外国人家族の子供が親に訊ねる。

毎年1～2月は売上げが落ち込むものの、さらにこの年は例年の70～80%に。。

「たばこ吸われへんの？ならいいわ。」と帰るお客さんが多数。

愛煙家のお客さん3割が離れる。

一方で、外の喫煙所を利用して引き続き通うお客さんも。

その後、、
前年比110～120%増に。(理由は不明)

脱臭機や空気清浄機の利用が減った。
掃除が楽になった。
経費が減少した。

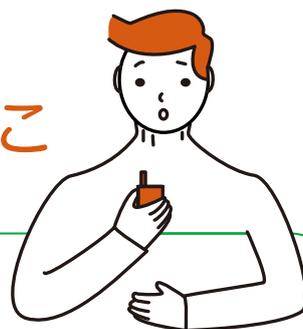


ランチタイム禁煙

屋内全面禁煙



知っていますか？**新型たばこ**



Q1. 「**新型たばこ**」とは何ですか？

ここでは、加熱式たばこや、電子たばこなど、近年発売された新しいタイプのたばこを言います。加熱式たばこには、電池で金属の刃や筒を加熱して、熱されたたばこの葉の蒸気を吸うものと、電気ですばこの葉から抽出されたエキスを含む液体を加熱し、抽出された気体（エアロゾル）を吸うものとあります。電子たばこは、たばこの葉を使用せず、フレーバーと呼ばれる水蒸気を吸います。日本では加熱式たばこがより多く使われています。

Q2. **本当に体への害はないのですか？**

たばこ会社によれば、新型たばこは、紙巻きたばこより健康被害は少ないとされています。しかし、無害とは言い切れません。例えば、加熱式たばこはたばこの葉を使用しているため、タール、ホルムアルデヒドなどの有害物質が放出されます。加熱式たばこから出るエアロゾルにより、虚血性心疾患、気管支喘息、化学物質過敏症の患者さんは健康被害を受けることも考えられます。また、たばこの葉を使用しない電子たばこであっても、溶剤の中に発がん性物質が含まれています。

Q3. **飲食店では新型たばこをどう扱えば良いのですか？**

ケムランの聞き取り調査では、加熱式たばこから出た臭いが原因で、お客さん同士のトラブルが起きたお店もありました。様々なタイプの加熱式・電子たばこが発売されているので、ニコチンを含むかどうか、有害物質を含むかどうかを判別するのは困難です。すべてのお客さんにお店を気持ちよく使ってもらうために、従来の紙巻きたばこ同様、店内を禁煙化する際には、新型たばこも禁止の対象とした方がよいでしょう。



参考資料：
 田淵貴大．新型タバコ本当のリスク．内外出版社．2019

Q5. 新型たばこへの対処はどうしていますか？

たばこ会社の営業への対応

イタリアリョウリエクローチエ

大阪市北区

<https://quemlin.com/detail?id=380>



禁煙でオープンしたイタリアンのお店です。ある日たばこ会社の営業が来て、目の前で加熱式たばこを吸ってみせ、「あまり臭くないでしょう？お客さんに配ってください。」と、たくさんのサンプルを渡していった。しばらく加熱式たばこ可として営業していたが、誰も吸う人はいなかったです。ケムランの特派員から加熱式たばこも健康を害するので、不可であるという条件を聞いて、その場で加熱式たばこも含めた全面禁煙に戻しました。



においの問題で、完全禁煙へ

レゼット

大阪市阿倍野区

<https://quemlin.com/detail?id=122>



クラフトビールの専門店です。オープン時は喫煙可能、その後、禁煙店として営業していましたが、加熱式たばこが発売され始めた2016年、たばこ会社の営業が来て、たくさんの販促品を置いていきました。臭いが少ないというので、一時期、加熱式たばこのみ可としていましたが、臭いや喫煙マナーが気になり、再び完全禁煙にしました。



禁煙化への後押し

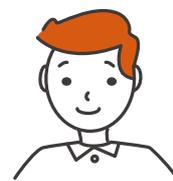
お客様の声 (東京都文京区・30代女性)

医療系の仕事なので、もともとたばこのないお店を選ぶようになっています。特に近所のビアパブイシイさんのサンデーローストの大ファンで、「授乳が明けてお酒飲めるようになったら、絶対ここで解禁する」と決めていました。禁煙だから安心して1歳の息子と一緒に毎週来られます。



お客様の声 (東京都文京区ケムラン特派員・30代男性)

自分自身は喫煙者だけど、いい日本酒やワインを楽しむには絶対に禁煙でないと。そういう喫煙者は多いと思います。美味しい店ほど、禁煙にしてくれているお店が多いんじゃないかな。



従業員の声 (福岡県福岡市・焼鳥店従業員・20代女性)

看護大学の学生をする傍ら、焼鳥屋さんでアルバイトしています。受動喫煙が身体に悪いってことは勉強して知っているので、喫煙者のお客さんの近くを通るときはなるべく息をしないようにしていました。最近、お店が禁煙にしてくれたので、働きやすくなりました!



お店からの声

大阪府茨木市 『吟屋』

お店が出すお料理に自信があれば、禁煙にしてもお客さんは離れません。離れた人はお店にたばこを吸いに来ていただけのこと。



<https://quemlin.com/detail/?id=542>



大阪府中央区 『スパイスカレー・バビルの塔』

自分は喫煙者ですが、今は吸わない人の方が多い。喫煙可能店で嫌な思いをしている非喫煙者は思っている以上に多く、もう二度とその店に来店しないと思います。経営のことを考えたら禁煙が一番。



<https://quemlin.com/detail/?id=177>



東京都文京区 『ビアパブイシイ』

かつて喫煙可能店で働いていた頃、灰皿を洗うのが本当にイヤだった。自分で店を持つときには必ず禁煙にしようと決意していました。



<https://quemlin.com/detail/?id=307>
https://quemlin.com/pickup/p181106_001.html



受動喫煙とは？

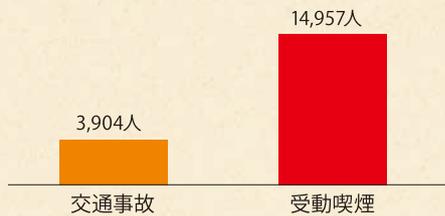
自分自身は喫煙をしなくても、周囲の人が吸ったたばこの煙を無意識に吸い込んでしまうことです。たばこから出る煙のことを「副流煙」、たばこを吸った人が吐き出す煙を「呼出煙」といいます。



一年間に受動喫煙で亡くなる人は？



平成28年度のデータから見ると、交通事故による死亡者数は3,904人に対し、受動喫煙で亡くなった人は14,957人と、3倍以上になっています。



出典：交通事故-警察交通局(平成28年における交通事故の死亡について)
受動喫煙 / 厚生労働省検討報告書(喫煙の健康影響に関する検討会編：喫煙と健康平成28年)



分煙にすれば問題ない？

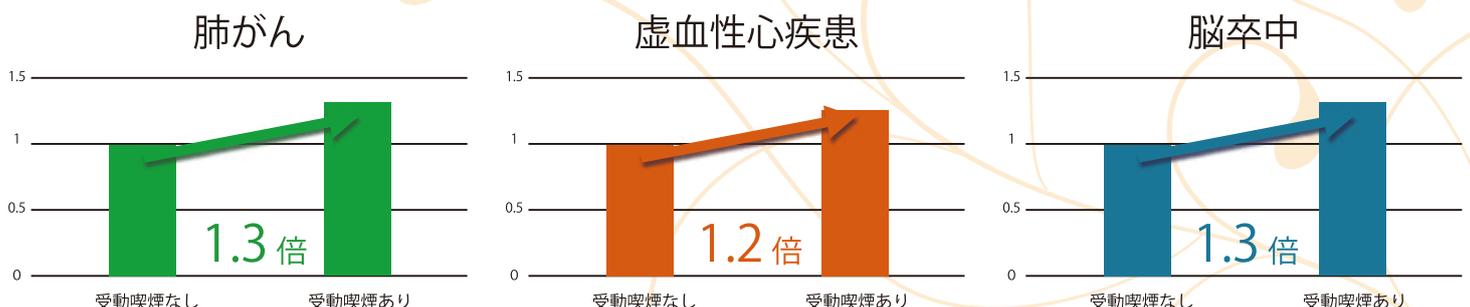


分煙を行なっても、従業員は受動喫煙にさらされやすい環境にあります。また、専用喫煙室の設置には多額の費用がかかり、店内の座席数も減ってしまいます。



出典：受動喫煙防止のための政策勧告 世界保健機関 2007

受動喫煙によって、かかりやすくなる疾患



ケムランは、屋内完全禁煙の飲食店を特派員が登録するウェブサイトです。

ケムラン店の条件

- ・ 屋内完全禁煙
- ・ 加熱式たばこ・電子たばこ NG
- ・ お店から掲載許可がある

特派員とは ※特派員はボランティアです

- ・ 実際にお店を利用
- ・ ケムラン掲載条件を確認
- ・ 人に紹介したいお店か確認を行い、ケムラン店と認定したら、登録！

ケムラン候補店募集中！

よろしければ、貴店舗の現在の喫煙状況およびケムラン候補店リスト[※]への登録希望についてご記入のうえ、FAXもしくはメールにてご返信のほどをお願い申し上げます。

FAX 送信先：072-684-7166 メール送信先：quemlin@gmail.com

※ケムラン候補店リストは、特派員が来訪する店舗を参照する時に閲覧する店舗一覧です。候補店への登録が、ケムラン本ページへの登録を保証するものではないことをご了承ください。

※ケムランへの掲載に一切の費用はかかりません。

※ご提供いただきました情報は、ケムラン候補店への登録および禁煙化に関するお悩みに対してのご連絡以外には使用いたしません。

現在の貴店舗の喫煙状況を教えてください	1. 屋内全面禁煙 2. 分煙 3. 喫煙可 4. その他 ()
ケムラン候補店リストへの登録をご希望されますか？	1. はい 2. いいえ 3. 既にケムランに掲載済み
店舗の禁煙化についてのお考えや疑問点、ご意見など自由にご記載下さい。	

店舗名			
ご連絡先	電話		FAX
	E-mail		
	ご担当者	様	電話連絡が可能な時間帯

本冊子およびウェブサイト Quemlin【ケムラン】～屋内完全禁煙飲食店を応援する会～が作成、運営を行っています。

「お店を禁煙にして良かった。」

2020年1月11日発行

著作：ケムラン～美味しい屋内完全飲食店を応援する会～

<https://quemlin.com>

デザイン・装丁：西尾菜美



* 本冊子は厚生労働科学研究「喫煙室内外の環境改善に資する課題の解決のための研究」班および文京区社会福祉協議会提案公募型協働事業(Bチャレ)により作成しました。

* 右のURLのケムランのサイトより本冊子のPDFをダウンロードできます。印刷・配布にご活用ください。一部を転載する際には以下までご一報ください。

* お問い合わせ：quemlin@gmail.com (ケムラン管理人・伊藤ゆり)

<https://quemlin.com/>