

ウィズ・コロナを見据えた 安心・快適なライブレストランを目指して サテンドール、ビルボードライブなどが中心となって 「日本ライブレストラン協会」を設立しました

『新型コロナウイルス感染拡大予防ガイドライン』を制定し業界の活性化をサポート

音楽ライブ、コンサート公演及び、飲食事業者団体で構成する「飲食を主体とするライブスペース運営協議会」では、ライブレストランという業態の定義を明確化するとともに、音楽と食事を提供する空間におけるエンタテインメント事業のイメージと認知度の向上、そして、業界・市場全体の活性化を図ることを目的に、2020年6月28日、「日本ライブレストラン協会」を設立しました。さらに、その活動の一環として、ライブレストランという業態に即した独自の新型コロナウイルス感染拡大予防ガイドラインを、政府の指導を仰ぎながら制定しました。今後は同業態店舗に対する本協会への加盟を促し、コロナ禍においても、お客様に安心・快適にお楽しみいただけるライブレストランづくりと、上質なエンタテインメントの提供を推進してまいります。また、ガイドラインは、新型コロナウイルスの感染拡大の状況を厳しく見据えながら最適な内容に適宜更新してまいります。

■ライブレストランの定義について

ライブレストランでは、お客様が立って鑑賞するライブハウスとは異なり、レストランと同様、お客様ごとにテーブルと椅子を用意し、着席した状態でディナー等を楽しみながら主にジャズや大人のポピュラー音楽などのステージを鑑賞する形となっています。原則的に立ち見は無く、お客様が密集して盛り上がり、大きな声援を上げステージに押し寄せたりすることはありません。詳細には下記の要件をすべて満たす店舗を「ライブレストラン」と位置付けています。

ライブレストランの定義

- 1、原則として自主事業を行っている。
- 2、音響、照明が備えられた常設のステージ上で生演奏がある。
- 3、ほぼ常時有料ライブが開催されており、フード、ドリンク両方の飲食料金とは別にライブ演奏観覧料が設定されている。
- 4、すべてのお客様ごとに指定されたテーブルと椅子が常設されており、食事と公演中の観覧時の場所が指定されている。
- 5、大部分でスタッフによる飲食の配膳提供がなされている。
- 6、お客様はショーを鑑賞しに来場しており、公演を妨げる会話等に関しては、スタッフが注意を行っている。
- 7、厨房室がホール室とは別に設置されており、飲食店営業許可を取得している。
- 8、原則的にお客様は着席して鑑賞しており、立ち見は無い。
- 9、消防法で定められたキャパシティ内で営業をしている。
- 10、店舗として適切に演奏権の処理をおこなっている。



ライブレストラン加盟店舗一例 サテンドール(左) Billboard Live YOKOHAMA(右)

■日本ライブレストラン協会の概要と活動状況について

会 長 井上 順 (株)ブレーン執行役員 サテンドール店長

副 会 長 北口 正人 (株)阪神コンテンツリンク代表取締役 Billboard Japan CEO

所 在 地 〒106-0032 東京都港区六本木1丁目8-7 MFPR 六本木麻布台ビル 6F (株)阪神コンテンツリンク内

活動内容 2020年6月28日 当協会設立

2020年10月14日 感染拡大予防ガイドライン制定、協会加盟店舗に感染拡大防止に向けた対策の案内を実施

■日本ライブレストラン協会「新型コロナウイルス感染拡大予防ガイドライン」について

「日本ライブレストラン協会」では、ライブレストランという業態に即した形の「新型コロナウイルス感染拡大予防ガイドライン」を、2020年10月14日に制定しました。

本ガイドラインには、店舗内の各所における対応策として、レストランスペース内、ステージ、店舗入口/受付、楽屋・控室、トイレ、物販、厨房等の安全衛生管理、出演者への対応、周知・広報、公演中に感染が疑われる者が発生した場合の対応策、公演終了後の対策、といった10項目からなり、それぞれに具体例をもって示しています。

「新型コロナウイルス感染拡大予防ガイドライン」は、日本ライブレストラン協会のホームページで閲覧いただけます。

日本ライブレストラン協会 ホームページ URL : <https://www.live-restaurant.com/>



感染症対策の一例 テーブル席のパーテーション(左) 入口での検温・来場者の手指消毒(右)

※会場はいずれも Billboard Live YOKOHAMA

(以上)