

東京・中目黒

なかめのてっぺん 本店

初カツオの刺身で
新玉ネギを巻く。
醤油にもおろし玉ネギ

初カツオの刺身に春野菜の新玉ネギを取り合わせ、春ならではの味わいを楽しませる一品。新玉ネギ、茗荷、ディルの薬味を初カツオで巻き、おろし新玉ネギを加えた醤油で食べる。新玉ネギの甘みと茗荷、ディルの爽やかさが見事にマッチしている。

01 初カツオ刺し新玉葱を
巻いて… 680円

メニュー04・06の「鯖燻と煮玉子のポテトサラダ」・10はグループ店の『なかめのてっぺん丸の内』で提供



03 牡蠣の昆布焼き 780円



02 するめいかわた焼 680円



04

麹漬け鮭はらす焼き
580円

イカに肝ソース、牡蠣に昆布、
鮭ハラスには塩麹！

02

ろばた焼店の強みを生かして、イカの姿焼きをひと工夫。イカはスルメイカを用い、肝ソースにつけて食べる。肝ソースはイカワタを裏漉しし、酒、田舎味噌と合わせて作る。耐熱皿に盛って炭火にかけ、グツグツ煮立たせて独自性を。

03

牡蠣を昆布にのせて炭火で焼き、もみじおろし、ワケギ、ポン酢醤油でさっぱりと。昆布にのせて焼くことで牡蠣に昆布の旨みをほのかに移し、さらに直焼きしないことで身が固くなるのを防ぎ、ぷりぷりした食感を楽しませる。

04

居酒屋で人気の高い“ハラスの塩焼き”をアレンジ。塩焼きではなくトレンド食材の塩麹に漬け込んで香ばしく焼き上げ、付加価値を高める。塩麹は味醂を加えて味をまろやかにし、大根おろしも鬼おろしで粗めに仕上げ、食感を工夫。

Interview

この発想・この工夫で魅力メニューを創る

客単価1万円の店の魅力を4000円に
落とし込む——。そのヒントを常に探求

『なかめのとっぺん 本店』
『ふたつめ』『むげん渋谷』な
ど、ろばた焼や串揚げを売り
物とした客単価4000円の
和居酒屋を展開する㈱MU
GEN。2012年3月には
東京・丸の内商業ビルに『な
かめのとっぺん丸の内』を開
業し、いま勢いに乗っている
居酒屋だ。『なかめのとっぺ
ん 本店』は、26坪で月商1
300万円、オープン間もな
い『なかめのとっぺん 丸の
内』も30坪で1300万円を
売り上げるなど、お客から圧
倒的な支持を集める。業態の
特性上、素材をシンプルに用
いながらも、そこにひと工夫
した魅力を散りばめ、独自性
を追求する。

——客単価4000円の業態を
展開されていますが、この価格
帯をどのように考えています
か。

4000円という客単価は高
級化と大衆化の二極化が進む現
在において、ある意味、一番中
途半端な数字だと思います。反
面、きちんとしたものをつか
りと提供しさえすれば、これま
で客単価1万円の店を利用して
いた人たちのカジュアル利用を、
そして、2500〜3000円
の大衆店を利用していた人たち
のちよつと贅沢な利用も取り込
めます。当店のような和食居酒
屋の場合、5000円を超える
と割烹や料亭など競合が一気に
多くなってしまうですが、その
一歩手前の4000円だとそう

したこともなく、いま一番の狙
い目ではないかと考えています。

——魅力を高めるために心が
けていることは何ですか。

月に1〜2度、スタッフと繁
盛店に足を運び、いいものを積
極的にとり入れるように心がけ
ています。それと同じ客単価の
店ではなく、それ以上の客単価
の店からです。同じ客単価の店
を参考にすると、本当にまねす
るだけで終わってしまいますが、
そうではなく1万円など、高客
単価の店の魅力をどうすれば4
000円の店に落とし込めるの
か。そのヒントを探るのです。
高客単価の店は高価な器である
とか、料理以外のものもひつく
るための価値であり、そうした
ものを外して原価率40〜50%か

ければ、同じ魅力を打ち出せる
のではないかと考えています。

参考になっている店は本当に多
岐に渡ります。立ち飲みで客単
価6000円を実現している店
の商品力であつたり、また逆に、
大衆店からも絶妙な値づけを学
ぶことがあります。例えば、カ
レイの煮つけだと自分たちの場
合、どうしても大きめの皿に盛
って、豆腐、椎茸、菜の花など、
いろいろ付けて980円といっ
た価格にしがちです。けれども
値づけのすぐく絶妙な店は、小
さめの皿にカレイの煮つけのみ
をシンプルにドーンと盛って5
80円というお手頃価格で提供
しています。そうしたお値打ち
感は一瞬に伝わってき
て、思わず感心してしまいまし

Nakameno Teppen

(株)MUGEN

代表取締役

内山正宏 氏

1974年東京生まれ。ホテルの和食レストランで飲食の道へ入り、次に客単価2万円の料亭で6年間勤務し、技術を磨く。その後、大繁盛居酒屋で料理長を務め、創作料理店を経て、『てっぺん』創業店の立ち上げに従事。2006年に独立し、(株)MUGENを設立する。



大将

江袋登志男 氏

客単価7000円のすし店で積んだキャリアを生き、『なかめのとっぺん 本店』の厨房を司る。「高客単価の店の魅力を4000円の店に落とし込む」という同店の経営方針を、確かな腕前で実践する。



た。そうしたバランスのよい価値づけの発想法を学んでいます。

—— お客が「価値」を感じる価値づけの仕方ですね。

従来の飲食店の常識であった

原価の3倍といった考え方では、

もはや現代のお客様を満足させる

ことは難しいのではないでし

ようか。私どもではメニューの

価値づけの際、「この商品はいく

らならお客様に満足してもらえ

るか？」という視点から価値づ

けを行います。また、原価をか

けるところはかけ、そうでない

ところは抑える。そうしたバラ

ンス感覚が何よりも大切になっ

てきます。そのため、お客様が

値段を分かるものには思い切っ

て原価率50〜60%をかけるとい

うのも一つのやり方ですね。

当店のような客単価4000

円の店では、一皿1500円と

いった価値づけはなかなか難しい

ものがあります。けれども、そ

うしたメニューだからこそあえ

て原価をかけ、お値打ち感を高

めるのです。そうすること、

客単価1万円の店を利用して

いた人には、「この店、安いんだね」

と思ってもらえます。逆に大衆

店を利用していた人には、「ハ

ードルが高いけど、頑張っ

て度トライしてみよう」という

気になってもらえ、両方の客層に

効果的にアピールできるのです。

商品価値をお客にきちんと伝える大切さ

—— セールストークにも積極的に力を入れていますね。

「説明が価値を生む」というの

が私どもの考えで、その顕著な

ものがお通しです。中目黒の本

店では京漬物の盛り合わせを、

丸の内のお店や『むげん渋谷』で

はバーニャカウダ(96Pで紹介)

を提供しています。その際、最

初にひと言添えてそれがお客様

の心に届けば、その後の期待感

につながっていきます。こうし

たお通しと出すと、まず「わー

っ、これがお通しなの！」と驚

かれ、さらに一つひとつ丁寧に

説明することで付加価値があッ

プしていくのです。

バーニャカウダだと、「こち

らがいまが旬の春キャベツで、

ソースは少しで、このままでも

すぐおいしいです。こちらは

紅心大根で歯応えがパリパリし

ていて、私のお気に入りです」

などと、味の特徴や産地などを

伝えていきます。京漬物の盛り

合わせだと、「当店のために京

都の漬物屋さんによって特別に

作られているもので、これは「飯

どろぼう」と言いました。本当、

これだけでご飯が食べられちゃ

うんですよ」などと説明してい

きます。以前、説明が徹底して

いなくて、「漬物でお通し代5

00円も取られた」と不満の声

をいただいたこともありまし

た。でも、その価値をきちんと

伝えられれば、まずほとんどの

お客様に喜んでいただけていま

す。こうしたお通しは定番であ

りながら、盛り込む内容で常に

目新しさも出せます。お通しで

なくとも思わず注文したくな

る、そうしたメニューをお通し

で提供することでお客様の心を

ガッチリと掴むわけです。

また、いま必要だと考えるの

が、誰もが知るメニューのブラ

ッシュアップです。ポテトサラ

ダや鮭のハラス焼きなど、どの

店も変わり映えないけど人気

のある商品をひと工夫すること

で、「この店は他とは違う！」

と強く感じてもらえる魅力が生まれます。

生ウニとイクラをプラスした ご馳走のグラタン

万人受けするグラタンに生ウニとイクラを散りばめ、ご馳走感をアップ。ベシャメルソースには練りウニを加え、より濃厚な味わいに仕上げる。ベースが原価率の低いグラタンのため、ウニとイクラを加えても原価率33～34%におさまり、お値打ち感もアピールできる。



05 ウニとイクラのマカロニグラタン 880円

おいしい！楽しい！ サプライズのポテトサラダ

ポテトサラダの新アイデア料理。写真右の「秘密のポテトサラダ」480円はトマトの中にポテトサラダを詰めた、冷しトマトの見た目が楽しい。写真下の「鯖燻と煮玉子のポテトサラダ」530円は鯖の文化干しの燻製と煮玉子で新感覚のおいしさに。



06 ポテトサラダ料理





08 銀だらしゃぶしゃぶ 1380円

しゃぶしゃぶにも独自性！
しめのうどん&そばも魅力アップ

- 08 脂ののったカナダ産の生の銀ダラをしゃぶしゃぶに。鍋地のだしは銀ダラの骨でとり、旨みをいっそう引き立てる。クレソン、ワケギも一緒にしゃぶしゃぶし、野菜は菜の花や筍など、季節の素材を用いる。
- 09 コシのある細麺の長崎・五島うどんを用い、塩昆布、練り梅、刻み海苔、ワケギ、白ゴマ、糸がき、大葉、おろし生姜を彩りよくトッピング。客席でうどんだしを注ぐ提供法も人気で、お茶漬け感覚で食べてもらう。
- 10 焼いてサイの目に切った鴨肉、つくね、季節野菜のセリ、焼きネギを加えた温かいつけ汁で食べるしめの食事で人気のつけそば。つけ汁にはサバ節を使っただしや鴨脂も加え、パンチのきいた味わいに仕上げている。



10 鴨とセリのつけ汁蕎麦 980円



07 なかめのスモーク盛り合わせ 580円

シシャモ、チーズ、ナルト巻きetc.
ハイボールと好相性の燻製メニュー

シシャモ、チーズ、ナルト巻きは定番で、もう1種類はその時々で変更するバラエティー感のある燻製の盛り合わせ。ハイボールに合う気のきいたつまみとして開発。ソミュール液に漬けずに燻製にし、桜チップを用いてスモークする。



09 山岡風 夜食うどん 580円

作り方の解説

⑦フレンチドレッシングを作る。玉ネギ、ニンニク、濃口醤油、味醂、シードルビネガーをミキサーにかけ、ボウルに移す。粒マスタード、塩、黒胡椒を加え、混ぜ合わせる。さらにEXVオリーブオイル、ノワゼットオイル、アラシッドを混ぜ合わせる。

⑧マヨネーズと⑦を2対1の割合で合わせる。

⑨注文ごとにキッチンペーパーを取り除いた⑥に⑤を詰め、ラップを巻いて軽く茶巾絞りにする。4等分に切り、ラップをはがす。

⑩皿に大葉を敷いて⑨を盛り、⑧をかける。

▶ 鯖燻と煮玉子のポテトサラダ

□材料

ジャガイモ（キタアカリ） 玉ネギ 人参 キュウリ シードルビネガー 塩 黒胡椒 マヨネーズ 塩水 鯖文化干し 煮玉子（卵 サバの混合節のだし 味醂 溜り醤油 濃口醤油 ニンニク 生姜 長ネギの青み部分） 大葉

□作り方

①鯖文化干しは骨を外し、桜チップで燻製にする。
②煮玉子を作る。卵を4分半茹でて火を消し、そのまま2分置いて茹で玉子を作る。

③サバの混合節のだし、味醂、溜り醤油、濃口醤油を8対1対1対0.5の割合で合わせ、皮つきのまま半分に切ったニンニク、1かけを半分に切った生姜、長ネギの青い部分、②を入れて強火で加熱し、沸騰したら火を止め、そのまま常温で冷ます。

④ポテトサラダを作る。玉ネギ、人参、キュウリはスライスして塩水に浸け、水気を切る。

⑤ジャガイモは皮つきのまま蒸して皮をむき、ボウルで粗くつぶす。シードルビネガー、塩、黒胡椒、マヨネーズ、④を加えて混ぜ合わせ、常温で冷ます。

⑥注文時に皿に大葉を敷いて⑤を盛り、刻んだ①を加え、半分に切った③をのせる。

07 なかめの
スモーク盛り合わせ

□材料

シシャモ チーズ ナルト巻き ササミ

□作り方

①炭火の網にアルミホイルを敷き、桜チップをのせる。煙が立ったらよく混ぜ、天地を開けた燻製の一斗缶をセットし、シシャモ、チーズ、ナルト巻き、ササミをそれぞれ燻す。

②注文時にシシャモは半分に切る。チーズは6mm幅、ナルト巻きは7mm幅、ササミは適当な厚みにそれぞれスライスする。

③皿に笹の葉を敷き、②を盛り付ける。

04 麹漬け鮭はらす焼き

□材料

鮭ハラス 塩麹（米麹調味料） 味醂 大根おろし レモン

□作り方

①塩麹と味醂を合わせた中に鮭ハラスを1日漬け込み、炭火で焼く。

②皿に①を盛り、鬼おろしでおろした大根おろし、レモンを添える。

05 ウニとイクラの
マカロニグラタン

□材料

生ウニ（ムラサキウニ） イクラ マカロニ ベシャメルソース（バター 強力粉 牛乳 生クリーム 練りウニ）

□作り方

①ベシャメルソースを作る。バターと強力粉を炒め、牛乳、生クリームでのばし、練りウニを加える。

②熱湯でマカロニを茹で、耐熱皿に盛る。①を加え、250℃のオーブンで5分加熱する。

③生ウニ、イクラを盛り付ける。

06 ポテトサラダ料理

▶ 秘密のポテトサラダ

□材料

ジャガイモ（キタアカリ） 玉ネギ ベーコン タラゴン酢漬け葉 マヨネーズ 牛乳 フレッシュ生クリーム シードルビネガー 塩 黒胡椒 トマト フレンチドレッシング（玉ネギ ニンニク 濃口醤油 味醂 シードルビネガー 粒マスタード 塩 黒胡椒 EXVオリーブオイル ノワゼットオイル アラシッド） マヨネーズ 大葉

□作り方

①ポテトサラダを作る。ジャガイモは皮つきのまま蒸して皮をむき、ボウルで粗くつぶす。シードルビネガー、塩、黒胡椒を加えて混ぜ合わせ、常温で冷ます。

②玉ネギは5mm角にみじん切りにし、水にさらす。

③ベーコンは7mm角に切り、軽く炒めて常温で冷ます。

④タラゴン酢漬け葉はみじん切りにする。

⑤ボウルに①、②、③、④を入れ、マヨネーズ、牛乳、フレッシュ生クリームを加え、混ぜ合わせ、塩、黒胡椒で味を整え、冷蔵保存する。

⑥トマトは湯むきし、へたをとって、スプーンで中をくり抜く。中に型崩れ防止と水気とのキッチンペーパーを入れ、冷蔵保存する。

01 初カツオ刺し
新玉葱を巻いて…

□材料

カツオ 新玉ネギ 茗荷 デイル 二度仕込み醤油

□作り方

①カツオはサク取りし、長めのそぎ切りにする。

②新玉ネギと茗荷はスライスし、ちぎったデイルと合わせる。

③①を皿に盛り、②をのせる。

④すりおろした新玉ネギを入れた二度仕込み醤油を添える。

02 するめいかわた焼

□材料

スルメイカ 肝ソース（スルメイカのワタ 酒 田舎味噌） 煮切り酒

□作り方

①スルメイカは胴から足とワタを外す。

②ワタを裏漉しし、酒、田舎味噌と合わせて肝ソースを作る。

③胴を炭火で焼く。

④②を耐熱皿に入れて炭火にかけ、煮詰まりだしたら煮切り酒で整える。

⑤③を筒切りにして皿に盛り、④を添える。

03 牡蠣の昆布焼き

□材料

むき牡蠣 昆布 もみじおろし（大根 一味唐辛子） ワケギ ポン酢醤油

□作り方

①だしに使った昆布を一人前ずつカットし、冷蔵保存する。ない場合は昆布をぬるま湯で戻して用いる。

②炭火の上に昆布を敷き、牡蠣をのせて焼く。ひっくり返ししながら牡蠣に火が通ったら、昆布ごと飛騨コンロに移す。

③もみじおろし、小口切りにしたワケギ、ポン酢醤油を添える。





DATA

なかめのでっぺん 本店

- 経営/株MUGEN
- 住所/東京都目黒区上目黒3-9-5
- 規模/26坪・55席 ■客単価/4000円
- 営業時間/18~5時(無休)
- グループ店『なかめのでっぺん 丸の内』の住所
東京都千代田区丸の内1-4-1 丸の内永楽ビルディング『iiyo!!』

ココにも注目!

日本酒と料理のマリアージュを写真入りで分かりやすく紹介

日本酒の銘柄ごとにおすすり料理を併せて掲載した独自のメニュー表。スタッフのセールストークだけでなく、日本酒と料理の相性をもっと気軽に分かりやすくアピールする。



食材のロス削減にもひと役買っている人気の燻製メニュー

ろばた焼きの火床でスモークする自家製の燻製メニューも人気が高い。刺身などの食材のロス削減にも効果を発揮し、利益率の高い低原価メニューとなっている。

08 銀だらしゃぶしゃぶ

□材料

銀だら クレソン ワケギ 鍋地(水 酒 銀だらの骨 塩 昆布) もみじおろし(大根 一味唐辛子) ワケギ ポン酢醤油

□作り方

- ①銀だらは上身にし、そぎ切りにする。
- ②中骨はたっぷり塩をして10分ほど焼き、水洗いして水分をふきとる。
- ③鍋に②を入れて水と酒を張り、強火で加熱する。沸騰したらアクをとり除き、弱火に落として10分ほど熟してだしをとる。
- ④皿に①、クレソン、ワケギを盛り付ける。
- ⑤鍋に③、昆布を入れ、卓上コンロにセットする。
- ⑥もみじおろし、小口切りしたワケギ、ポン酢醤油を添える。

09 山岡風 夜食うどん

□材料

五島うどん(乾麺) 塩昆布 練り梅 刻み海苔 ワケギ 白ゴマ 糸がき 大葉 おろし生姜 うどんだし(濃縮アゴだし 水)

□作り方

- ①濃縮アゴだしを水で割り、うどんだしを作る。
- ②五島うどんを4分茹で、水気を切る。
- ③丼に②、塩昆布、練り梅、刻み海苔、小口切りにしたワケギ、白ゴマ、糸がき、細切りにした大葉、おろし生姜を盛り、①を注ぐ。

10 鴨とセリのつけ汁蕎麦

□材料

つけ汁(だし<サバの混合節 昆布> かえし<濃口醤油 砂糖 味醂> 鴨脂) 鴨肉 セリ 長ネギ 鴨つくね(鴨挽き肉 鶏挽き肉 卵 濃口醤油 サバの混合節のだし) 生そば わさび

□作り方

- ①サバの混合節と昆布でだしをとる。
- ②濃口醤油、砂糖、味醂を煮てかえしを作る。
- ③①と②を合わせ、鴨脂を加えて加熱し、つけ汁を作る。
- ④鴨肉は焼いてサイの目に、長ネギは焼いて短冊にそれぞれ切る。
- ⑤鴨つくねを作る。ボウルに鴨挽き肉と鶏挽き肉を入れて混ぜ合わせる。さらに卵、濃口醤油を入れて混ぜ合わせ、1個50gの丸に取り、サバの混合節のだしで茹でる。
- ⑥器に③を入れ、④、⑤、セリを加える。
- ⑦生そばを茹でて冷水でしめ、水気を切り、器に盛る。わさびを添える。