

東京・中目黒

なかめのてっぺん 本店

初カツオの刺身で
新玉ねぎを巻く。
醤油にもおろし玉ねぎ

初カツオの刺身に春野菜の新玉ねぎを取り合わせ、春ならではの味わいを楽しませる一品。新玉ねぎ、茗荷、ディルの薬味を初カツオで巻き、おろし新玉ねぎを加えた醤油で食べる。新玉ねぎの甘みと茗荷、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「鯖焼と煮玉子の
ポテトサラダ」・10はグループ店の
『なかめのてっぺん丸之内』で提供





03 牡蠣の昆布焼き 780円



02 するめいかわた焼 680円

イカに肝ソース、牡蠣に昆布、
鮭ハラスには塩麹！



04 鮭漬け鮭はらす
塩焼き 580円

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て食感を工夫。

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

Nakameno Teppen

『なかめのてっ�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円の和食居酒屋を展開する株式会社MUGEN。2012年3月には東京・丸の内の商業ビルに『なかめのてっ�ん丸の内』を開業し、いま勢いに乗っている居酒屋だ。『なかめのてっ�ん 本店』は、26坪で月商1300万円、オーブン間もない『なかめのてっ�ん 丸の内』も30坪で1300万円を売り上げるなど、お客様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、一番中途端な数字だと思います。反面、きちんとしたものを見つかりと提供しさえすれば、これまん本店は、26坪で月商1300万円、オーブン間もない『なかめのてっ�ん 丸の内』も30坪で1300万円を売り上げるなど、お客様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。

——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。それも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。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4000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りと割烹や料亭など競合が一気に多くなってしまいます。そのための価値であり、そうしたものを外して原価率40～50%か

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。

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。参考にし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ったり、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、カレー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つて、豆腐、椎茸、菜の花など、いろいろ付けて980円といつた価格にしがちです。けれども値づけのすごく絶妙な店は、小さめの皿にカレーの煮つけのみをシンプルにドーンと盛つて580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ストレートに伝わってき

(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かし、『なかめのてっぺん 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値づけの発想法を学んでいます。
——お客様が「価値」を感じる
値づけの仕方ですね。

従来の飲食店の常識であつた原価の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ょうか。私どもではメニューの値づけの際、「この商品はいくらならお客様に満足してもらえるか?」という視点から値づけを行ないます。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つてきます。そのため、お客様が値段を分かるものには思い切つて原価率50~60%をかけるといふ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円といつた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。そうすることで、客単価1万円の店を利用している人には、「この店、安いんだね」と思つてもられます。逆に大衆店を利用していた人には、「ハ

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方で、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、丸の内の店や『むげん渋谷』ではパニニやカウダ(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、これがお通しなの!」と驚かれて、さらに一つひとつ丁寧に説明することで付加価値がアップしていくのです。

バニニやカウダだと、「こちらがいまが旬の春キャベツで、ソースは少しくらいで、このままでもすごくおいしいです。こちらは紅心大根で歯応えがパリパリして、私のお気に入りです」

——度トライしてみよう」という気になつてもらえ、両方の客層に効果的にアピールできるのです。ただ、それが「飯うんですよ」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500円も取られた」と不満の声をいただいたこともあります。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を出せます。お通しで提供することでお客様の心をガツ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プラスアップです。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し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「鰯燻と煮玉子のポテトサラダ」530円は鰯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つ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。玉ねぎ、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、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紋りにする。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、⑩をかける。

▶ 鮭燻と煮玉子のポテトサラダ

□材料

ジャガイモ（キタアカリ） 玉ねぎ 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 鮭文化干し 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鮭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。玉ねぎ、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、天地を開けた燻製用の一斗缶をセットし、シシャモ、チーズ、ナルト巻き、ササミをそれぞれ焼す。

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 鮭漬け鮭はらす焼き

□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） 玉ねぎ ベーコン タラゴン酢漬け葉 マヨネーズ 牛乳 フレッシュユ生クリーム 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（玉ねぎ ニンニク 濃口醤油 味醂 シードルビネガー 粒マスター 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玉ねぎは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、フレッシュユ生クリームを加え、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り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 新玉ねぎ 茄荷 ディル 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新玉ねぎと茄子はスライスし、ちぎったディルと合わせる。

③①を皿に盛り、②をのせる。

④すりおろした新玉ねぎ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。





なかめのてっぺん 本店

DATA

- 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『なかめのてっぺん 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『iyo!!』

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め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つと気軽ににより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 水 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、水洗いで水分をふきとる。
- ③鍋に②を入れて水と酒を張り、強火で加熱する。沸騰したらアグをとり除き、弱火に落として10分ほど熱してだしをとる。
- 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 味醤〉 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、味醤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。