

繁盛店を作る雑誌

近代食堂

2013
No.537

11

●特集

「お冷」のセルフから、最新の省力機器活用まで大研究

人手を減らし、しかもお客に好評！
注目の「セルフサービス」工夫術

●特集

今年の冬の狙い目は、 この〈鍋料理&冬場メニュー〉だ!

- ★和風トマト鍋 ★洋風もつ鍋 ★カスタマイズ鍋
- ★ポタージュ鍋 ★新アレンジの煮込み&アヒージョ
- ★ワインや日本酒がすすむ濃厚ソース料理 ★冬に売れるヘルシー麺料理
- ★女性に受ける!小鍋ランチ&タジン鍋コース
- ★フォアグラ&ウニでご馳走ニーズを掴むetc.

具材が「毛ガニ」と
「大根」のみの名物鍋
「ふぐ料理 牧野」(東京・稲荷町)



総合的な厨房づくりを プロデュースいたします。

厨房設備機器に関わるすべてのことを私たちは取り扱います。機器のコンサルティングから、アフターサービスまで、「食」を知り尽くした名脇役として、総合的な厨房づくりをプロデュースいたします。



厨房機器メーカーの枠を超えた 厨房づくりのプロフェッショナル カンパニー。

- 厨房機器配置レイアウトの提案
- オリジナル厨房機器の設計製作
- ガスや電気厨房にあった機器選定
- 敏速なメンテナンス・アフターサービス

是非、上野製作所へ
ご相談ください。



厨房機器に関する、
各種お問い合わせは下記へ

厨房設備機器の総合プロデュースカンパニー
HISERV UENO 株式会社上野製作所

■本社 千132-0021 東京都江戸川区中央4-15-16
TEL.03-3652-5211 FAX.03-3652-5219
■ハイサーブウエノ(新潟) TEL.0256-45-5678

特集 **今年の冬の狙い目は、
この「鍋料理&冬場メニュー」だ!**



生ウニとイクラのマカロニグラタン 880円

■東京・中目黒 なかめのとっぺん本店

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。ベシヤ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。

生ウニと
イクラでご馳走
グラタン!



生ウニ×
田楽で人気の
高単価商品

丸茄子の生うに田楽 980円

店主が茶懐石の老舗での修業時代に学んだ和食の定番料理をもとに開発。生ウニをのせて魚貝居酒屋らしい趣を演出し、ご馳走感を高めた一品に仕立てた。西京味噌をベースに丁寧に練り上げたほんのり甘い玉味噌に生ウニのコクが合わさり、日本酒がすすむ味わいだ。

■埼玉・さいたま市 浦和漁港 すみぼうず

プチ贅沢な
ロール白菜

フォアグラとうずらのロール白菜 1800円



■大阪・西大橋 新町パール la cima

家庭料理のロールキャベツをワンランク上のおいしさに進化させた創作料理。キャベツではなく白菜を使用し、詰め物にはコクのあるウズラのモモ肉やフォアグラを用いる。とろけるような口どけが心地よく、フォンドボーソースの香りが味を引き立てる。ソテーしたウズラのムネ肉を添えることで高級感も演出。

フォアグラのフレンチトーストを
浮かべたオニオンスープ 850円

豪華版!
オニオン
スープ



■大阪・なんば Cave Rosetta

フォアグラ×フレンチトースト×オニオンスープの、なんとも意外な組み合わせが驚きを与える、個性的で贅沢なスープ料理。キャラメル状になるまで炒めた玉ネギは、まるでデザートのような甘さを秘め、フォアグラが染み込んだ芳醇なフレンチトーストとの相性も秀逸。

フォアグラ&ウニ。ご馳走感の魅カアップ術

外食でちょっと贅沢をしたい——。そうしたお客の気分を景気好転への期待感が一押ししていると言われる。この冬、飲食店の有望な狙い目の一つであり、その点で注目のフォアグラやウニを使ってご馳走感の魅力を高めたあったかつまみを紹介。