

月刊食堂 2015 12



えちから ヒットの新要件は画力 拡散型 フォトジェニックメニュー



インベティブなシェフ6人52皿 料理脳のリミッター解放宣言



ガストロバル パロマ 服巻幸輝シェフ
W27 下國 伸シェフ
ワイン&バー エランヴィター 深作直蔵シェフ
サーモン&トラウト 森枝 幹シェフ
セララバード 橋本宏一シェフ
レストラン エール 山本英男シェフ

外食はレジャーだ!

〈特集〉「遊び心」と「ユーモア」を価値に変える

ユーモアとサービス精神こそ命! ヒットメーカーの遊び心IQ



Opinion 1
みたのクリエイティブ
田野治樹社長



Opinion 2
SABAR
右田孝宣社長



Opinion 3
ウィナー
竹田修司社長

スペシャルな
外食シーンをデザインする
体験型メニュープロット
プラクティス



成功率200%!! 絶対にスベらない
接客爆笑トーク
鉄板ネタ 実践集



レクリエーションで能力開発
ゲーム感覚 人材育成術

お釣りを多めに
しておきますね

びったりやん(笑)



自慢の味を小ロットから生産。

OEMパートナーの賢い選択

最適な商品を開発、提案いたします。

- 小ロットからの製品化
- 品質の安定した安心・安全な商品の提供
- 容器・ラベルにもこだわりたい
- メニューの共同開発をお手伝い
- 試作品の共同開発は原則無料
- 製品分析や細菌検査などの管理等

ビジネスが 広がります!

チェーン展開に
店頭での販売に

創業90余年、OEMに取り組んで40年の
技術や知識を活かし、お客様のよきパートナーとして
目的に沿ったフードビジネスをお手伝いします。

- ◆醸造/溜・醤油 ◆醸造/味噌・もろみ ◆加工調味料/つゆ・鍋
◆加工調味料/みそ ◆加工調味料/ソース ◆加工調味料/たれ
◆加工調味料/ドレッシング ◆惣菜 ◆レトルト食品 ◆ぜんざい各種

美味創造 Fine Japanese Seasoning



泉万醸造株式会社

【お問い合わせ】 ☎ (0569) 72 - 0252

〒470-2544 愛知県知多郡武豊町字里中78

イヅマンをもっと知りたい方は [イヅマン 検索 http://www.izuman.co.jp](http://www.izuman.co.jp)

肉に関する専門書◆柴田書店 出版案内

肉料理 専門書



肉について全方位的に学べるプロ必携の一冊

プロのための 肉料理専門書

牛、豚、仔羊、鶏、鴨 [部位別使い分け 肉の知識]

別冊専門料理 A4変型判 260頁 (内カラー 184頁) 定価:本体2,800円+税

【料理編】では調理しづらい部位の有効活用法など170品に及ぶ肉料理のアイデアを部位別に紹介する他、プロ4人に聞いた牛肉の焼き方、焼く技術を掲載。

【知識編】では品種/最新動向/肉の部位とさばき方/国別・部位の分け方と部位名/やまけんの輸入肉食べ比べ座談会/熟成肉D.A.B. [ドライエイジングビーフ] リポートなど、仕入れに役立つ肉の食材としての知識をそれぞれ掲載。

身近で人気の素材、牛と豚。

料理人として知っておきたい情報を、料理と知識の両面からクローズアップ!

牛肉 & 豚肉 料理百科



プロのための 牛肉&豚肉料理百科

別冊専門料理 A4変型判 244頁 定価:本体2,800円+税

牛肉&豚肉料理 部位別の仕立てを学ぶ/定番メニューをどう作る?
牛肉の赤ワイン煮込み&パテ・ド・カンパーニュ/日本料理で牛肉&
豚肉を使いこなす/豚肉加工肉図鑑/加工肉を料理で使いこなす/
技術講座~牛肉の火入れ術、自家製加工肉/知識図鑑 他

肉をおいしく熟成させる方法教えます!

熟成肉

人気レストランの
ドライエイジングと料理

柴田書店編

B5変型判 168頁 定価:本体2,800円+税

肉をおいしく健康的に食べるための「熟成(ドライエイジング)」という技術が注目されている。実際に店舗内で熟成を行なっている繁盛店6店の熟成方法(肉のさばき方→熟成→トリミングとカットング→焼く)、肉を使った料理、サイドメニューとして欠かせない野菜料理の数々を紹介した決定版!

- ◆本書の構成
- 第1章 肉の熟成 基本を識る
牛肉における熟成のメカニズムと実際(エスフォーズ(株)/ドライエイジングビーフ加工販売)
- 第2章 レストランの熟成方法
6店の熟成方法と料理を紹介する



東京・中目黒

なかめのでっぺん

本店の
爆笑トーク
鉄板ネタ



SHOP DATA
東京都目黒区上目黒3-9-5 プラージュメグロ1F
☎03-5724-439 ☎18時~翌5時 無休
オープン:2006年9月9日 店舗規模:27坪55席
客単価:4000円 月商:1300万円



なかめのでっぺん
店長
味松敬子氏

ハイタッチな接客と調理のライブ感を売りにした
炉端焼き店。看板商品は
サバ丸ごと一尾を豪快に
焼いた福井県若狭地方の
郷土料理の浜焼き1220
円。客単価4000円、27坪
55席の規模で月商1300万
円を売り上げる

お客様が選んだ日本酒を言い当てるマジックは予想した以上に反響がいいですね。アルコールを飲まれているお客様に『手品をしませんか?』とお声がけし、『失敗したら1杯おごります。でも、成功したら追加オーダーをくださいね』とセールストークを挟みます。そうするとお客様も乗り気になってくださるんです。シンプルなカラクリですからほぼ成功しますが、お客様には素直に驚いていただけていますね。そもそもお代りをすすめるための余興ですから、お客様もそこを理解して追加の注文をしていただきます。また、他のお客様からも『こっちでも手品してよ』とお呼びがかかることも珍しくありません。

飲みたい銘柄を
選んでください!!



SCENE. 日本酒当てマジック

お客様が選んだ日本酒の銘柄をスタッフが言い当てる。タネ明かしはできないが、カラクリは単純で手品の成功率は9割超。「成功したらもう1杯お願いします」と伝え、追加注文につなげる



お客様が
選ばれたのは
これですね!



おお~正解だよ~

鶏を捕まえるのに
ひと苦労しちゃいました!



SCENE. 提供が遅れたお詫び

看板商品の神明鶏の肉汁焼きは提供に30分を要する。お客様から催促がかかった時に場を和ませるためのとげネタだ。魚料理の提供が遅れている時は「すみません、いま溜って獲っています」が定番句



晩酌屋
おじんじよ
高丸聖次氏

東京・恵比寿

晩酌屋 おじんじよの 爆笑トーク 鉄板ネタ



SHOP DATA
東京都渋谷区恵比寿西2-2-10 西牧ビル1F ☎03-5784-1775
☎17時30分~翌0時30分(金曜~翌2時、土・日曜16時~) 無休
オープン:2014年7月2日 店舗規模:8坪25席
客単価:4500円 月商:400万円

神明鶏の肉汁焼き1480
円を看板に据えた居酒屋。
フードは50品前後を揃え、
中心価格帯は580~780
円に設定。アルコールの
主力はレモンサワー6種
430円。客単価4500円、8
坪25席の規模で月商400
万円を売り上げる

床屋並に熱々なんで
ヒゲでも剃りますか?

SCENE. おしぼりの鉄板ネタ

ウォーマーで温めるおしぼりが熱かった時、熱いタオルの連想で床屋に話題をふって意識を逸らす。接客のファーストコンタクトにお決まりのネタがあるとその後の会話スムーズになる



熱っ!!

笑いが起こると場が和みますよね。スタッフがサービスでミスをしてしまった時も、笑いの力を借りてリカバーできればそれに越したことはない。ユーモアを交えて詫言の言葉を伝えれば「いいよいいよ」と水に流していただけることもあります。うちの店の場合、看板商品の神明鶏の肉汁焼き1480円は提供するのに30分ほどかかってしまう。お客様から催促がかかることもたまにありますが、たいへん『鶏を捕まえるのにひと苦労しちゃいました』と返して笑いをとります。このようにジョークは重宝するんですが、怖いのは外した時と冗談が通じなかった時。お客様のノリがいいかどうかの見定めは重要ですね。

お求めはお近くの書店、または柴田書店カスタマーセンター、柴田書店WEBサイトへ●価格は2014年3月現在の定価です
注文窓口(カスタマーセンター) ☎ 048-989-6441 問合せ窓口(営業部) ☎ 03-5816-8282 ◆ <http://www.shibatashoten.co.jp>