

# 繁盛できる

## 地域一番繁盛店

なかめのとっぺん本店(東京・中目黒)  
いざかや炎丸新小岩店(東京・新小岩)  
たまいち(神戸・岩屋)

# 59

号

2017年12月28日  
since2002

## 飲食トレンド分析

「ネオそば居酒屋」が注目  
究極の塩だし そば助  
煮魚が食べたい!

## 挑戦する焼酎メーカー

西酒造 西陽一郎  
小正醸造 小正芳嗣

## イベント情報

中野外食サプライの牛・豚・鶏試食会 東京ワイン商材会  
小松屋の大阪ビオワインフェスタ 鹿児島焼酎ストリート

## 繁盛店をつくり上げる

グッドファット 岡村良太  
ひでぞう 中本雄三



料理のおいしさ再考

# 欧風料理 グリルマルヨシ

創業から71年、誠意を尽くした洋食を提供する。



広島産のカキフライ(単品) 880円

〔◎本日のおすすめ黒板〕メニュー



ローストビーフサラダ 780円  
11月からの新提案のメニュー



〔欧風料理 グリルマルヨシ〕

店主 渡邊治雄さん

来店した常連のお客に心を込めた挨拶をする。料理にも心がけている。



ことこと煮込み野菜たっぷりビーフシチュー 1480円

国産和牛の胸肉を使用。トロツと口の中で溶けてしまう。

1946(昭和21)年創業の「欧風料理グリルマルヨシ」はロールキャベツで知られているが、他の料理のどれもおいしい。

カウンター席の上に掲示された黒板に「◎本日のおすすめ黒板 広島産のカキフライ」とあるので、単品880円(税込)を注文。きれいにサクッと揚ったカキフライの食感は軽快である。カキは半生で、磯の香りが立ち上がり、適度な塩味がある。同じカキフライでも、こんなに違うのかと驚く。

たっぷりの油を適温にして、きつちりと決めた時間で揚げる。油温が低いと衣のパン粉がべちゃっとしてしまふ。逆に高いとパン粉が焦げてしまふ。中のカキに熱が伝わらないと、店主の渡邊治雄さんはいふ。

自家製タルタルソースをカキフライにのせて食べ、口の中で合せて楽しんでほしいとも。通常、揚げ物にはソースをかけ、ややしみ込んだ状態で食べるのとは違う。

11月からの新提案のメニューがローストビーフサラダ780円。ローストビーフを出す店は多いが、おいしいローストビーフに巡り合うことは少ない。確かに東京の一流店が出されるものはおいしい。しかしほとんどの店はパサパサして味がなくソースの味で食べる。

一方、マルヨシのローストビーフは、一切れ口に含んで噛むと旨味が広がる。オーストラリア産の「和牛」を試験的に使ってみたという。野菜のサラダはピリ辛にして、ビールにも合うよう

にした。むろんワインにも。

マルヨシはJR天王寺駅、近鉄阿倍野駅に近いヴィアあべのウォーク「あべのキューズタウン」にあるので、家族客も多い。子ども客に野菜も食べてもらいたいのので、ローストビーフに野菜をたっぷり盛り付けた。ローストビーフで巻いて食べてほしいと考えたメニューだ。

ことこと煮込み野菜たっぷりビーフシチュー1480円の牛肉は、トロツと口の中で溶けてしまう。国産和牛の胸肉(プリスケット)を使っている。三枚肉だと脂分が多いという。だが、胸肉は炊くほどに甘くなり、ジュシーに仕上がる。渡邊さん。ビーフシチューに入る野菜は別に調理して合せる。ジャガイモは茹でたあと素揚げにする。改めて、こんなおいしい料理があるのだ。一方、飲食店の多くは効率よく早く出せる、アルバイトでも最終調理して出せる、原価を落とすとして利益を出せるもの、ポリウムがあつて安いものなどを追求していくうちに、おいしい料理を出すことを忘れていたのではないか。

だからといって、高価な材料を使い、料理人が手間をかけたものだから値段は高くてもかまわないということでもない。マルヨシの料理はリーズナブルだ。味を損なわずに、家族客をはじめ一般のお客に食べてもらうにはどうすればよいか渡邊さんはいつも考えている。オムライスとハンバーグやフライ物でセットしたメニュー1280円(1880円も用意する)。

# 繁盛店の看板メニュー

家庭でもコンビニ・スーパー・デパ地下にも真似できない料理。他の店にはない独自性が極めて高いおいしい料理。

居酒屋のよさは、料理とお酒をリーズナブルな価格で楽しめることだ。しかし居酒屋でなくても気軽にお酒を飲めるところはいくらでもある。「家飲み」「ちょい飲み」、さらに「昼飲み」、デパ地下で洋そうざいと発泡性ワインを買って公園などで飲む「外飲み」など。

居酒屋で使われている食材が、スーパーで売られているものと代わり映えがしないようなものには価値がない。アサリ、カキ、サバ、アジ、カレイなど、特に魚介は大きさ、鮮度も、トータルな品質もスーパーと同じようなものは、お客は食べに来てくれない。

ここで紹介する店は、それぞれ独自の手法で、よりよい食材を求めている。

〔MUGENが経営する〕なかめのてっぺん本店は、メインが炉端焼きを提供する料理なので、素材のおいしさを求め、築地市場では魚介それぞれの専門業者から仕入れている。また地方の漁港から直送のものも使う。

また福井の米や野菜の生産農家と交流することで、経営者のもとより店長、



## 「なかめのてっぺん本店」

●東京都目黒区上目黒3-9-5プラージュメグロ1階  
☎03-5724-4439

写真右は自家製厚揚げ600円は和歌山の(株)ナカシタウフの豆腐を使用。通常の豆腐は水切りしないで揚げると破裂するが、この会社の豆乳は濃度が高く、そのまま揚げたておいしい厚揚げができる。

写真下は浜焼き鯖1180円。浜焼き鯖は福井県の若狭地方の郷土料理を、炉端焼きスタイルで提供。Lサイズの鯖をまるごと1本炭火で焼き、生姜醤油で提供する。福井県若狭地方の郷土料理を再現した。下処理、包丁の入れ方、焼くには熟練の技術が必要となる。



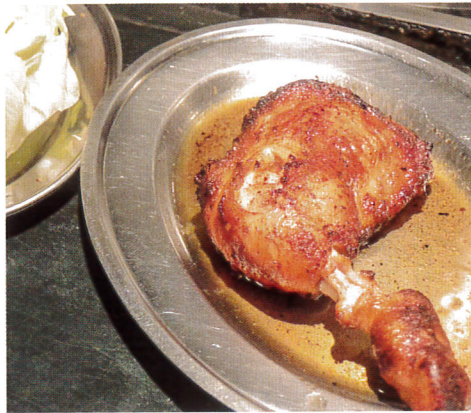
## 「もも吉」

●東京都武蔵野市吉祥寺本町1-34-3  
☎0422-20-0345

東京・吉祥寺の「もも吉」は店に入っただけで立ち飲み、奥がテーブル席と小上がりの席。

名物もも肉・並660円(写真右)は、岩手県産のもも肉を独自ブレンドのスパイスに漬けて、外はパリッと、中はジュシーに焼き上げて提供する。

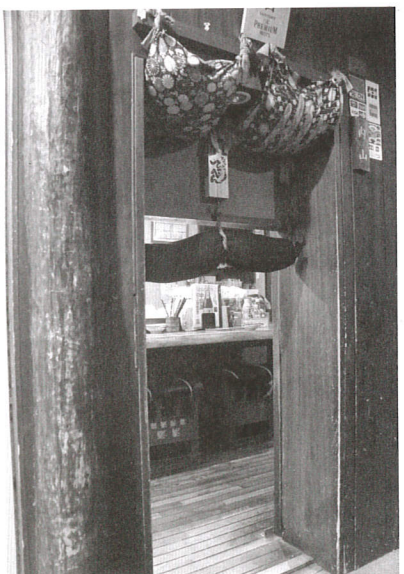
無農薬野菜の野菜刺盛630円(写真左)は栃木の契約農家から仕入れる無農薬野菜を使う。桶にクラッシュアイスを入れて野菜を盛り合わせ、塩、味噌、マヨネーズを付けて食べる。



# なかめのてっぺん 本店

(東京・中目黒)

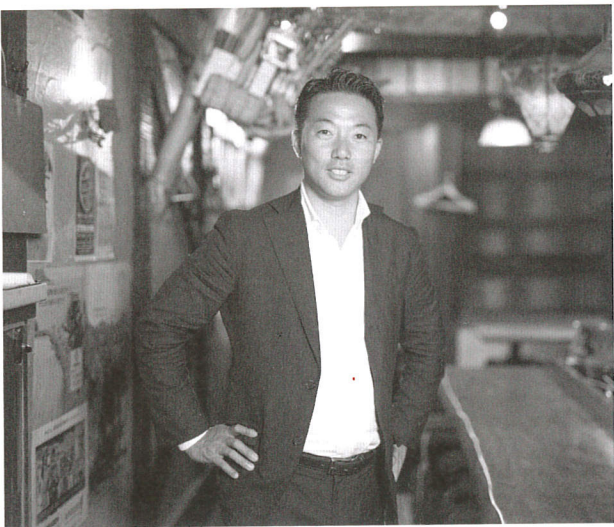
食材の生産者とながかり、その人たちの想いを  
お客さまに伝えることを飲食企業の使命に掲げる。



入口は茶室に入るようなくぐり戸で、正面が炉端。現在「なかめのてっぺん」は東京、横浜、名古屋に6店舗を展開する。  
●東京都目黒区上目黒3-9-5 プラージュメグロ1階  
☎03-5724-4439  
店舗規模/27坪54席、営業時間/18時~翌5時、定休日/不定休、原価率/料理34%、酒類(他のソフトドリンクを含む)25%、売上比率/フード55%、ドリンク45%、平均月商は1300万円。客単価は4200円。

株式会社MUGEN  
代表取締役社長  
内山正宏さん

福井県敦賀市で1974年に生まれる。父親の仕事の関係で小学3年から5年まで愛知県豊田市で過ごし、その後、川崎市に移り、高校を卒業後、東京の調理師学校で学ぶ。横浜のホテルに入社し、和食を担当。次に東京の老舗の料亭に移って7年間修業。お客に間近で接する店で仕事をしたいと、カウンター居酒屋に転職。この時期にてっぺんの創業者と知り合う。てっぺんで料理長となり、その後、管理業務も任され副社長となる。3年勤務した後06年にMUGENを設立し、「なかめのてっぺん 本店」を開業。



炉端焼きの「なかめのてっぺん」を6店、さらに串揚げ、焼肉、寿司などの業態を12店展開する株式会社MUGEN。代表取締役の内山正宏さんはホテルや料亭などいくつかの店舗で働いた後、2004年に居酒屋「てっぺん」の創業メンバーとなった。

2年後の06年に独立して「なかめのてっぺん 本店」を開業した。屋号の「てっぺん」は引き継いだが、コンセプトは異なる。「30〜40代の大人のお客さまがおいしいものをゆつくりと食べられるお店をめざしています」とシンプルに答える内山さん。

メイン料理は炉端焼きで、重視するのは素材のおいしさ。築地市場ではカキなど貝類の専門業者、カツオならこの業者と魚種などにより取引先を選定している。また内山さんがルートを築いた地方の漁港から直送のものもある。魚介以外でも産直ルートを開拓。内山さんの出身地で母親の実家がある福井県美浜町から米や野菜を仕入れてい

る。きっかけは14年、町の農林水産課から米農家を連れてセールズに行きたいとアプローチがあった。さっそく農家の8人と役場の職員が店を訪れ、米を試食した結果おいしかったため、即、取引成立。その日の夜9時、全員がなかめのてっぺんに飲みに来たので、サブライズを用意。「本日、福井の農家さんたちが新米を持ってきてくれました」と、お客に小さなおにぎりをふるまった。すると、おいしいと感動したお客と農家との会話がそこかしこで生まれた。「この交流の場面を見たときに、作り手の想いをきちんと届けることを仕事にしていきたい」と改めて思いました」と内山さん。現在、美浜町の米は年間、14〜15tも使っているという。

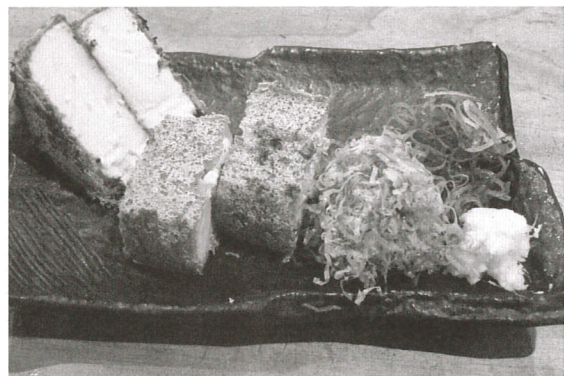
かりとした食感のおいしい厚揚げができる。店で販売したところ、たちまち人気商品になった。内山さんが他社の飲食店に紹介したり、口コミでも評判が広まって同社の豆腐の取引店舗が増え、売上が大きく伸びたという。名物料理が福井県若狭地方の郷土料理を再現した「浜焼き鯖」。鯖をまるごと焼いて生姜醤油でいただく。内山さんは、「炉端焼きは魚をただ焼いているだけの調理にしか見えないですけど、下処理、包丁の入れ方、焼く位置、火加減、返しのタイミングなど熟練の技術が必要なんです」と説明する。また、「お客さまに季節感を伝えたい、聞いたことあるけれど食べたことのない食材をお値ごろで味わっていただきたい」と内山さん。ことから、日替わりのおすすすめを用意。季節の魚介の刺身や煮魚、野菜など30〜40品を提供する。おすすすめを目標に訪れる常連客が多く、料理の売上の6割を占めている。

はまぐりと串揚げの店、キンキ鍋と毛ガニ鍋の店、牡蠣とどぐろの店、焼肉店と業態の幅が広がったこともあり、調理師専門学校卒業からの採用のオファーも増えてきた。

「腕のある人が入ったことを機に、アッパーな業態にもチャレンジしたい。一方で居酒屋で培ってきたお客さまとの距離感を融合させた店も目指します。何より、飲食やサービスを通して元気になってもらって、明日も頑張ろう」と思ってもらえるような店づくりを



なかめのでっぺん本店料理長 櫻田雄士さん  
1985年3月、東京都清瀬市生まれ。2012年、(株)MUGEN入社。15年1月、なかめのでっぺん渋谷店の店長兼料理長に就任。16年9月、現職に。



自家製厚揚げ600円  
和歌山の(株)ナカシタウフの豆腐を使用。通常の豆腐は水切りしないで揚げると破裂するが、この会社の豆乳は濃度が高く、そのまま揚げたおいしい厚揚げができる。



からすみ蕎麦1380円  
4年ほど前に開発・販売した人気のからすみ蕎麦。都内のある名店の料理を参考に、リーズナブルなメニューにアレンジした。コシのある二八のそばに、ほぐしたからすみを振りかけて提供。



焼酎で人気なのが鹿児島県の西酒造の銘柄、「富乃宝山」「吉兆宝山」「白天宝山」の1升瓶が並ぶ。人気の銘柄だ。焼酎はグラス530円。お湯割り・ロック・水割りで提供。

したいと思っています」と内山さん。今後の店舗展開、業態開発は、物件ありきというスタンス。エリアで同じ業態では自社競合するため、既存の他業態を展開したり、新たな業態の投入もある。「いずれにしろ、課題は組織化してきて以前の個性が薄らいでいかなないようにすること」と内山さん。

現在の企業年商は約12億円で、今後4〜5年で20億円ほどをめざしている。



30〜40代の働き盛りが主客層。「お客さまに元気になって帰ってもらいたい」という内山さんの思いから、帰りがけにスタッフがお客様に即席みそ汁をプレゼント。



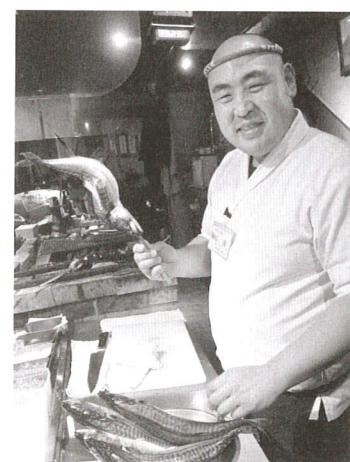
浜焼き鯖1180円  
& 誘惑ハイボール630円  
西酒造のシェリー樽で長期熟成させた本格芋焼酎「天使の誘惑」を炭酸で割ったハイボールはほのかな甘さや上品な旨味で人気。浜焼き鯖は福井県の若狭地方の郷土料理を再現。Lサイズの鯖をまるごと1本炭火で焼き、生姜醤油でいただく。



客席カウンター前は炉端焼き場になるが端に樽を置き、天使の誘惑のラベルを貼る。



ドリンクメニューブックの表紙は西酒造の「天使の誘惑」のボトル写真を大きく掲載する。裏表紙には炉端焼きおすずめ品を記す。



焼き場を担当する柳原強さん。元相模取りで入社4年目。「働きやすい環境がいいですね」と話す。炉端焼きは火力の強い備長炭を使用。

### 西酒造の本格焼酎を注力して売り込む

酒類は満遍なく揃えるが、本格焼酎で支持が高いのは、鹿児島県の西酒造の銘柄。以前から扱っていたが、内山さんは1年半ほど前から蔵元を4〜5回訪れ、芋掘り、芋削りなどを体験。「西酒造は街に根付いていて、芋の生産農家さんたちは、自分たちの作っているものが宝山ブランドになっていることにプライドを持ってされているのが凄いなと思います。オートメーションに頼るのではなくて、1つ1つこだわって造っていること、同時に焼酎造りを科学していることに感心します」と、内山さんは熱く語る。

人気は芋焼酎の富乃宝山と吉兆宝山で、ロック、水割りは「富乃宝山」、お湯割りは「吉兆宝山」が多い。17年4月から芋焼酎の天使の誘惑をソーダで割ったハイボールが評判だ。シェリー樽で長期熟成しているのが、「ウイスキーに勝ったおいしさだ」というお客もいる

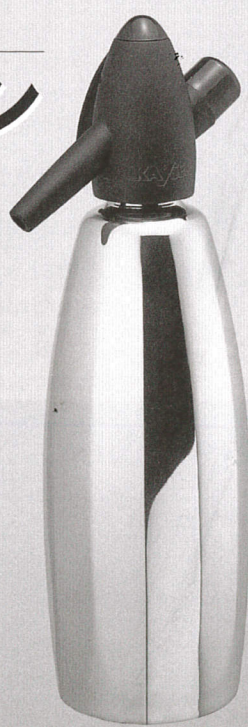
産地とつながり、スタッフが育ち、繁盛店を育ててきたMUGENは企業価値が高まってきている。16年に客単価2万円の高級寿司店を中目黒に出店し、人気を呼んだ。評判を聞いた内山さんのかつての和食の先輩職人が、MUGENで何か新しいことにチャレンジできるので入社。さらに、焼き

## 炭酸水が簡単に作れるソーダサイフォン

簡単な操作でソーダ水が作れるソーダサイフォン。焼酎・ウイスキー・日本酒・ジュースなどを用いたオリジナルドリンク作りに大活躍！

このソーダサイフォンで作ったソーダ水は、市販の炭酸水に比べると微炭酸となります。美味しいソーダ水を作るには、炭酸ガスを充填し、説明書通りにソーダサイフォンを振った後、冷蔵庫で3〜4時間程冷やしてください。炭酸ガスが水によく溶け、より美味しくなります。

なお、炭酸ガスがもっとも水に溶けやすい温度は4℃ですので、庫内の温度を4℃前後に調節してください。



株式会社セブン・セブン  
新潟県燕市花見300番地  
☎0256-62-4117 ☎0120-62-4117  
http://www.sevenseven77.com

### ソーダ水の作り方



実容量：約1.0L  
・材質：本体…18-8ステンレス  
・カートリッジ本体…ポリアセチレン樹脂  
・サイズ 径93mm 高さ318mm  
※この商品は真空2重構造ではありません。  
・付属品…カートリッジホルダー カートリッジチャージャー2本  
※カートリッジチャージャーは消耗品です。別売ご用意しています。