

日本外食新聞

THE JAPAN FOOD SERVICE NEWS



ソースはやっぱりブルドック

Bull-DoG



外食産業を…動かす人々

いろはにほへと 代表取締役

江波戸 千洋 氏

えばと かずひろ

現在46歳の江波戸千洋さんは、千葉県山武郡横芝町出身。小学生の頃から打ち込んでいた野球の才能で高校や大学で活躍した後、川崎製鉄(現JFEスチール)の野球部員として練習や試合に明け暮れていた。しかし太ももの筋肉断裂という重傷を負い、やむなくプロへの道を断念した。

退部後は同社で営業として働いていたが、「サラリーマンは向いていない。野球以上の世界で勝負したい」と考え、27歳で退職する。営業先の社長と仲が良い縁で、その会社の飲食部門を担うことになった。「経営分野のプロになろう」と、経営の本を1日1冊読んでいた。

香川・高松の人気店「うどん本陣 山田家」の息子が大学の同級生だったため、彼の父親に頼んで讃岐うどんの作り方を教わり、東京・虎門にセルフ讃岐うどん「空海」をオープンした。すぐに大ブレイクして長蛇の列になったが、江波戸さんは「うどん業態は夜が弱いから、居酒屋を運営して二毛業態にした」と考えていた。3〜4年後飲食部門を買い上げ、越後屋としてスタートする。

そんな時に「つば八」創業者の石井誠三さんと銀座のパールで偶然会って意気投合し、接客や商品のノウハウを教わった。そして居酒屋「ひも

の場」を開店。昼夜で全く別の店にしようと、看板から店内レイアウトまで変えるという大がかりな二毛作だった。その後も順調に「立喰い焼肉 治郎丸」「炭火焼干物定食 しんぼろ食堂」などのヒット業態を次々に展開していく。店舗売上の80%を店長の給与としているため、「何も言わなくても勝手に営業努力をしてくれる」という。その後、会社分割を行い、新たに立ち上げたいろはにほへとが代表に就いた。

20年2月には東京・新橋にラーメン店「倫道」を開店し人気店に。今後は和食ファミリースタイルの展開を計画する。「料理単品のレベルを上げることで1000億円のマーケットを狙える」と、着々と次の戦略を練る。

■関連記事2・3面

独立しうどんと居酒屋の二毛作展開 高CP和食ファミレスで勝負に出る

TRUE AUSSIE BEEF オーストラリア産牛肉

オーギー・ビーフは、オーストラリアの誇り

www.aussiebeef.jp

●今号のおしながき●

人気市場がコロナ禍でさらに競争激化 ラーメン業界の新潮流を追う!! ……2~3

物語Cがカルビ井でウイズコロナ新業態 RETOWN、タグポート大正に屋外型本格焼肉 ……5

ミヨシ油脂の植物油脂「ボタノバ」がすごい!! ……6

東京駅前の新名所「TOKYO TORCH Terrace」 地方の名店中心に11店舗集結! ……8~9

宅配ブランドから実店舗出店の流れ加速か ……10

大阪王将が老舗中華の味や想い継承へ ……13

あんじ、京の隠れ家で野菜とジビエ料理を ……16

【連載】

コロナが直撃したあるカフェの物語 391日目…4

~サービスのチカラseason II ~ 第14回

【接客あるある】~大丈夫ですか?~ ……6

よろこびがつなく世界へ KIRIN

おいしいとこだけ搾ってる。

一番搾り

Brewed from only the first press of genuine delicious malt for a crisp, delicious flavor.

一番搾り

Brewed from only the first press of genuine delicious malt for a crisp, delicious flavor.

ストップ! 20歳未満飲酒・飲酒運転。お酒は楽しく適量で。妊娠中・授乳期の飲酒はやめましょう。

キリンビール株式会社

人気市場がコロナ禍でさらに競争激化

ラーメン業界の新潮流を追う！！

味の種類に新ジャンル誕生 ラーメンで世界を変える？

醤油、味噌、とんこつ、塩、魚介、家系、二郎系……さらに「久留米」や「山形」など、味や地域に細分化して定着したラーメンはもはや日本の国民食だ。コロナ下で飲食しやすいメニューとしてさらに人気が出る中、新たなジャンルの確立を予感させるメニュー開発や、ラーメンで世界を変えるという壮大な目標を持つ若手経営者も。激動の業界に新たな旋風が巻き起る？

「道系」として人気店に

「立喰い焼肉 治郎丸」フォーマンス(CP)が「炭火焼干物定食」悪い。そこで単品料理を中心に「炭火焼干物」などのヒット業態を次々に展開していった。いろはにほへ(東京・田町)代表の江波戸千洋さん。15年ほど前から、和食ファミリアレストラン(FR)を展開したいと考えていた。江波戸さんは言う。

「人口構造のポリユーブーンが今後高齢化していくと、シニア世代の受け皿となる和食FRは今後売上増が期待できると考えた」
これまでの和食FRは、各メニューの専門性がないわりにコストパ

が、コロナ禍においてもラーメンは変わらぬ人気を維持しているのを見て考えた。「ラーメンは基本的にフォーマンス(CP)が黙食が可能な業態だし、コロナ下でも強い」
その「ラーメン」店出店の構想を練り上げながら、東京・新橋に以前は焼きたん業態だった空き物件を見つけ、2010年12月20日に「炭火焼濃厚中華そば 倫道」をオープンした。同店の売りは、炭火焼きにしたサバやアジなどの魚介を頭から内臓、えらまで文字通り丸ごとスープにした濃厚なラーメンだ。

「倫道」の主なお客さんは近隣のオフィスワーカーで、リピーターが多

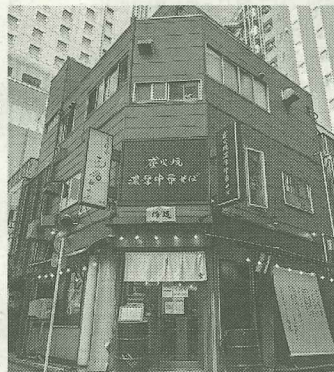
「倫道」の主なお客さんは近隣のオフィスワーカーで、リピーターが多

ら「道」をもらって「倫道」にしたという。
お客さんの反応を見るため、チラシをまくなどの大々的な宣伝はせずにひっそりとサイレントオープンした。「今までにないラーメン」とすぐに好評を博し、1週間でこれはいける」と確信した。江波戸さんは言う。

「越後屋」を運営してきた、炭火焼きの良さをよく知っていたからこそ開発できた。炭で焼くと香ばしさが加わる上に消費効果がある。ガス火で焼いた魚は10分後には生臭さが出てしまうが、炭火焼きはそれが無い」
なお、「倫道」は煙がNGのため、セントラルキッチンで炭火焼きして

「倫道」の主なお客さんは近隣のオフィスワーカーで、リピーターが多

「倫道」の主なお客さんは近隣のオフィスワーカーで、リピーターが多



④炭火焼濃厚中華そば 倫道
⑤「倫道」のサバを丸ごと使用した「炭火焼濃厚中華そば 鯖 定食」



「越後屋」を運営してきた、炭火焼きの良さをよく知っていたからこそ開発できた。炭で焼くと香ばしさが加わる上に消費効果がある。ガス火で焼いた魚は10分後には生臭さが出てしまうが、炭火焼きはそれが無い」
なお、「倫道」は煙がNGのため、セントラルキッチンで炭火焼きして

また、チャーシューや海苔、刻み玉ねぎ、炭焼き長ねぎといったトッピングがそれぞれ小鉢に入ったスタイルも受けている。

醤油&水のラーメンで世界を変え宇宙へ進出

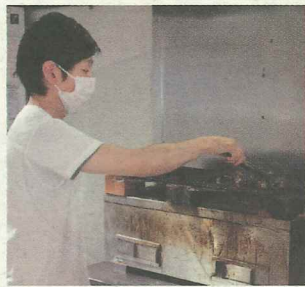
大阪の人気店「人類みな麺類」や「オヤジ」などの、個性豊かなラーメン業態を、同時にオープンする「M・MAX!!」という期間限定のプロジェクトを

「7月1日に募集を

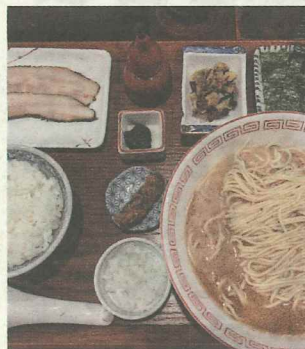
しさに影響してしまっ。熱にこだわりを持って提供したいため、トッピングは事前に用意してお。旅館の朝食風なのが一つ一つの商品に大切にしているように感じられ、好評のようだ」という。なお、プラス150円でごはんや海苔佃煮、味噌きゅうりがついた定食になる。そのほか「ヘトリユフ煮卵」1000円などの追加トッピングも用意する。
10坪・14席で客単価は1000円。コロナ禍のため稼働率は半分だが、税別月商は300万円。フル営業に戻ったら600万〜700万円に達すると予想する。FLコスト比率はF30〜32%、L25%の計55〜57%。今後は東京・蒲田に出店予定だと言う。なるべくスローペースでの展開を計画しているが、江波戸さんと仲がいい飲食店経営者が同店の味に魅了され、「ぜひうちでもやりたい」と手を挙げた結果、海鮮居酒屋「なかも

「具をラーメンの上に乗せる時間が本来のおい

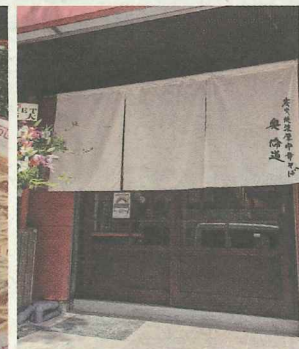
「宇宙」を持って行けるラーメン」を目指して完成させた「水ラーメン」を「スープを使わず、水だけなら腐りづらい」とひ



④MUGENが運営する《炭火焼濃厚中華そば 海富道(しーふーどう)》⑤《海富道》では店内で魚介を炭火焼きしてスープにする



⑥《炭火焼濃厚中華そば 奥倫道》⑦《奥倫道》ではサンマや栗を使用したメニューも提供する(写真は《栗定食》)



メンをテスト提供してもらった。すると「お客さんが急に増えた」と大好評だったことから「これはいける」と手ごたえをつかみ、大々的なプロジェクトのスタートとなった。

《水ラーメン》を提供するに当たり、100店舗を同時多発的に立ち上げるためには、膨大な準備期間が必要ではないかと思いがちだが、専用の丼や箸などは不要。各店にあるものや容器を使えばOKだ。調理方法はユニークで共有する。

食材は麺と醤油メンマ、チャーシューをパッケージ化した冷凍ミールキットを発注してもらい、他に買うのは長ねぎくらいだ。

のれんなどの設えも不要で、のぼりが必要な場合は1500円の実費で配送する。「本格的な厨房がない場合でも、カセットコンロと水道があれば何とかなる」というのも魅力的だ。実店舗では一杯600円で提供し、

でも「原価率は優に30%を切る」という。この3日間が終わった後も、「じんめん」を継続して運営したい場合は、月額10万円に届かない程度のロイヤリティを支払えばOK。これとは別に、松村さんが立ち上げた「じんめん Cafe and Ramen」の実店舗をフランチャイズとして開始する。

「じんめん Cafe and Ramen」は、コロナ禍で失われた人と人との時間を取り戻すことを目的に、「ラーメンはもうみんな、気の知れた仲間と時間を超えて、空間を楽しんでもらう」という理念の下、「Cafe and Ramen」というコンセプトで展開していく。

具体的には、コスタリカ産の「ハニー」をベースにブレンドしたコーヒー豆を同社が仕入れて各店に購入してもらい、お客さんへコーヒーを提供するスタイルにする。店内では「じんめん」ブランドのTシャツやラーメン鉢といったグッズを販売する。

これらのデザインを新入アーティストに依頼することで、「少しでも有名になるきっかけになれば」と、世の中を巻き込んだムーブを生み出していく。ちなみに、「じんめん」のロゴは松本さんの娘さん2人による作品だ。「それが全国に広がるのも嬉しい」と、父親として顔をほころばせる。

松村さんは、「じんめん Cafe and Ramen」はあくまでコーヒーメインのカフェとして、空間を築きあげるお店にしたい。ラーメンはサンドイッチ的に、主食としてだけでなく軽食として食べてもらえる。《コマダ珈琲》や《スターバックス》や《ザ・ロータリー》のようなお店にしていきたい」と語る。

それ以外にも、理念の中にある「時空を越える」とは、一体どういうことなのか。松村さんは、「じんめん」ではラーメンの力で2つの世界を交わりたい」と話す。

まず一つ目は、月に1回は「じんめん」では夢を語る日(人類みなDREAM DAY)というイベントを開催する。お客さんに

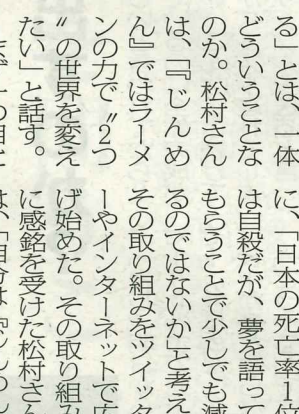
夢を語ってもらったら、そのお客さんはコーヒーが1カ月間半額になる特典をつける。

その人が夢を語った動画は全国の「じんめん」店内のモニターで翌月に1カ月間流す。先月語った自分の夢が、全国で常に流れるから時空を越える」という仕組みだ。

これは、ラーメン店夢を語るの創業者である西岡津世志さんが米・ポルトガルから帰国した際に、「日本の死亡率1位は自殺だが、夢を語ってもらうことで少しでも減るのではないか」と考え、その取り組みをツイッターやインターネットで広げ始めた。その取り組みに感銘を受けた松村さんは、「自分は『じんめん』で夢を語ってもらおう」と考えたのだ。

二つ目は、「じんめん」が100店舗展開するころに、豪シドニーや米・ニューヨークなど世界の主要都市に1店舗、「人類みな麺類」を出店させて、夢に挑戦する時に成

「じんめん」プロジェクト発表でプレゼンする松村さん



その店は100店舗の「じんめん」の利益を使い、毎日ラーメンを無料で1000食、永久に提供し続けるという。そこで出すラーメンは、松村さんが「人類みな麺類」を創業した際、一番最初に作ったラーメン(原形)のみだ。

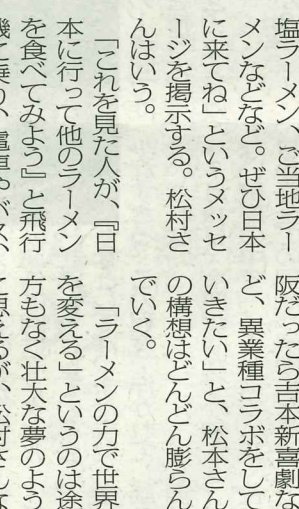
店には「日本にはもっと素晴らしいラーメンがたくさんあります。味噌ラーメン、豚骨ラーメン、塩ラーメン、ご当地ラーメンなど。ぜひ日本に来てね」というメッセージを掲げる。松村さんは、

「ラーメンの力で世界を交わりたい」というのは、方々で大きな夢のように思えるが、松村さんなら実現できそうに思えるから不思議だ。今後もし引き続き注目していきたい。ラーメン業界は若手が中心となって新風を吹き込み、これまでにない展開が生まれようとしている。

「じんめん」プロジェクト発表でプレゼンする松村さん



「じんめん」プロジェクト発表でプレゼンする松村さん



「じんめん」プロジェクト発表でプレゼンする松村さん

「じんめん」プロジェクト発表でプレゼンする松村さん

「じんめん」プロジェクト発表でプレゼンする松村さん



厳選素材でつくる贅沢な香りと彩り

かおるし
ゆ 香塩 味

高知県産黄金生姜 紀州産南高梅 有機JAS認証 四国産柚子 有機JAS認証 宇治抹茶

生姜塩 梅塩 柚子塩 抹茶塩

お惣菜やテイクアウト用への添付におすすめ
使い切り小袋タイプ

produced by 伯方の塩

伯方の塩は、輸入天日塩田塩と日本の海水が原料です。

繁昌店の決めては だしと味

お店独自の味作りをお手伝い
丸鉦はあなたのコンサルタントです。

特撰 花かつお だし のり しいたけ

丸鉦 株式会社 丸鉦

〒451-0031 名古屋市西区城西三丁目9番7号
TEL (052) 521-9236(代)
FAX (052) 521-9240