

近代食堂

MENU AND
MANAGEMENT FOR
THE PROFESSIONAL

10
2022

【特集】

新たな挑戦で成果を上げる

集客する**店長**は**コレ**をやる！

【特集】

もったいない

を解決する人気メニュー

今月の表紙

ゴボウの根・茎・葉
すべてを無駄なく使う
サステイナブルな一皿

東京・永田町 Nœud. TOKYO

もったいない 人気メニュー

- フードロス削減に貢献
- 調理技術でおいしさを高める
- サスティナブル (持続可能性) を追求
- 店も利益を確保し「三方よし」へ



を解決する

SDG's (持続可能な開発目標) が外食の分野でも注目され、積極的に取り組む企業が増えています。とはいえSDG'sと言われても、漠然と捉える人も少なくありません。一方で、食と未来を考えた時、飲食店の果たす役割は非常に大きいと言えます。

「市場価値の低い食材や、そもそも食用として考えられていなかった食材を、料理人の技量と発想で美味しい料理に仕立てる」「フードロスとなりうるものを、店づくりや商品開発の工夫で解消する」「地元の食材や食品を使い、地域の雇用や活性化に貢献する」。これらは飲食店だからこそできることであり、個人・中小の飲食店でも始められることです。

生産者も飲食店もしっかり利益を得て、お客も喜ぶ。資源保護や地球環境にも貢献する——。そんなメニューを作り出すことが、これからますます飲食店の評価されるポイントとなるでしょう。

本特集では、そうした取り組みを「もったいない」を解決する人気メニューとして紹介。もったいない食材を活用して食の未来へと貢献しつつ、外食において一番重要である「おいしさ」を高めるための工夫を解説し、新時代の繁盛店になるための新たなメニュー開発の考え方を探っていきます。



06

炭火烧濃厚中華そば

威風堂道 (東京・浅草橋) の

炭火烧濃厚 釜揚げつけ麺 (海富そば) 880円

売れ数/20食 (※限定食のため変動あり)
提供時間/8分



▶ 解説はP29

漁港で行き場をなくした
雑魚を炭火烧きし、
まるごとペーストにした
SDG'sなつけ汁

規格外や傷により買い手がつかず、行き場をなくした魚を活かす、(株)MUGENによる「もったいないプロジェクト」の一環。“どんな魚も無駄なくする”ことをコンセプトに、魚を炭火烧きし丸ごとペースト状にしたものと、あごだしを合わせたスープで、もったいない魚に価値づけする。釜揚げつけ麺は、昆布の風味を加えた熱々の麺を熱いつけ汁ですすることを提案。つけ汁には、自家製の特製魚粉を加えることで、より香り立つ1杯に仕上げた。

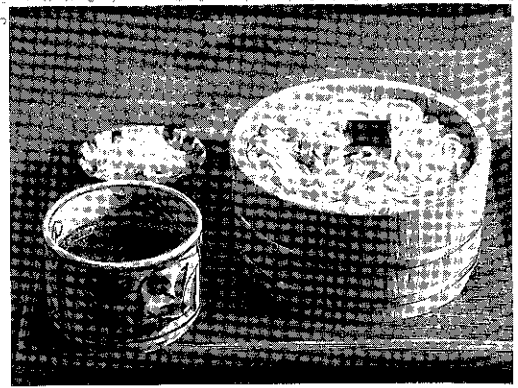
市場に卸せる規格に満たず、行き場をなくした小魚(雑魚)を活用。炭火烧きしてまるごとペーストにするという製法で、利用価値の低い魚を旨味豊かなスープへと使い道を広げる。麺は独自開発の中太ストレート麺。つけ汁の濃厚さに負けないコシと風味を実現する。



炭火烧濃厚中華そば 威風堂道の

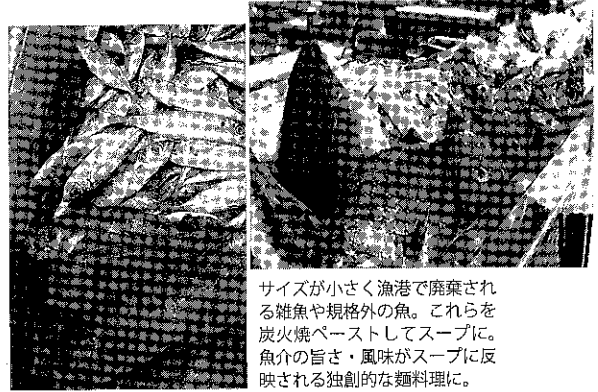
炭火烧濃厚 釜揚げつけ麺 (海富そば) 880円

■住所/東京都台東区柳橋1-13-4 ■営業時間/11:00~15:00、17:00~22:00 無休 ■規模/15坪・15席 ■客単価/1000円



店長
仲里佑介氏

新店舗では魚港内で
廃棄される「雑魚」に着目。
より多くのもったいない魚の
付加価値化ができました



サイズが小さく漁港で廃棄される雑魚や規格外の魚。これらを炭火烧ペーストしてスープに。魚介の旨さ・風味がスープに反映される独創的な麺料理に。

炭火烧濃厚中華そば (海富そば) 定食 1100円

破棄される雑魚はラーメンでもスープに活用。素材の味がそのまま味わえる他、炭火烧きの風味にファンも多い。「定食」はご飯や小鉢がセットに。



東

京・浅草橋の「炭火烧濃厚中華そば 威風堂道」は、魚を余すことなく使った超濃厚スープが特徴のラーメン店。同店は(株)MUGENが取り組む「もったいないプロジェクト」の新しい形として、どんな魚も無駄なくすること」をコンセプトにした「炭火烧濃厚中華そば 海富道」の兄弟店となる。

新店舗はこれまでの中華そばに加え、新たにつけ麺を投入。つけ麺のつけ汁はあごだしをベースに、魚を炭火烧きにし丸ごとペースト状にしたものを合わせる。これは同店の中華そばのスープと同じ製法だが、より魚種の風味が味わえるよう、自家製の魚粉を加えているのも特徴だ。

また、中華そばよりもあごだしの量を減らすことで原価を抑え、その分を価格に反映。中華そばよりも70円、220円価格を下げて提供する。

新メニューとして、昆布の湯に浸した熱々の麺で提供する「釜揚げつけ麺」も開発。熱い麺と熱いつけ汁ですること、通常の中華そばとは異なる味わいを感じられる。つけ麺の麺も、つけてすす

る。スタイルに合わせ独自開発。国産小麦を配合した中太麺は、注文後に手もみし、スープに絡む味わいに。

スープおよびつけ汁に入る炭火烧の魚介は、鯖、鰯、烏賊、喉黒に、毎日魚種の変わる「海富そば」の各6種類。それぞれできたてを味わってもらうため、トッピングを全て別盛りにしてお盆に載せるスタイルを採用する。

これまで「海富道」ではコロナ禍の出荷減少により余った魚や、冷凍し延命するなどの加工を施した魚を炭火烧のスープに扱っていたが、同店では市場に卸せる規格に満たない「雑魚」に着目。雑魚は調理に手間がかかる上、可食部分が少なく値段がつかず、魚港では仕分け時に廃棄されていた。同社はこの課題に気づいてはいたものの着手でできなかったが、魚を炭火烧きにしてからペースト状にする手法を活かすことで、雑魚の付加価値化を実現。日替わり魚介の入る「海富そば」として提供する。1尾でも多くの未利用魚を価値ある一杯にする道が、目指すべきSDGsの取り組みとなっている。