

新版

すしの未来を切り拓く

# すしの雑誌

第21集

大特集

時代に挑戦して客をつかむ

## 威力のすし・すし店

現代のお客のニーズを  
引き出し、売れ続ける。

### 人気の すしメニュー

新味を追求する

### すしの 技術・考え方

飾りずし・細工ずしの技術

新しいすしと温故知新



たすいち  
**鮓おにかい+1**  
 (東京・中目黒)

**江戸前+進化系コースが大評判**  
 20坪・11席で月商800万円



20~40歳代による“W大将”

「W大将」と呼ばれるようになった。すし職人がお客様に気配りできる最適な人数を考え、11席を2名で対応する。つけ場に立つ職人に年齢差があると、年長の職人が大将と思われ、人気は偏るため、年齢差がないように配置。このスタイルが常連客から

1. まぐろ巻き Special Tuna Roll	4. 小肌 Gizzard Shad	7. にしん Herring	10. 海老天海苔巻き Fried Shrimp Roll	13. 中トロ Medium-Fatty Tuna
2. 津本式白身 Toda's White Fish	5. かつお Bonito	8. 金目鯛 Red Bream	11. 本日のおすすめ Today's Recommend	14. 穴子 Conger Eel
3. 北寄貝 Sakhalin Surf Clam	6. 白いか Squid	9. 甘鯛 Tilapia	12. のどぐろ Ray Scabbard	15. かつば巻き Cucumber Roll

**SHOP DATA**  
 所在地 / 東京都目黒区上目黒3-9-5  
 プラージュ・メグロ303  
 営業時間 / 18時~22時30分  
 ※日曜は昼(12時~14時30分)も営業  
 定休日 / 不定休  
 規模 / 20坪・11席  
 客単価 / 1万5000円  
 WEB / <https://www.onikai.tokyo>

**おまかせコース**  
 10000円

料理はにぎり15カんに小皿料理3品という、にぎり主体の「おまかせコース」1万円のみ。毎日同じ作業を繰り返すことで、流れや所作を習得できるようにしている。

**試食会で商品力を高め  
 コンセプトの理解を深める**

これまで客単価4000円の居酒屋を中心に展開してきたMUGENが、客単価1万5000円の「鮓おにかい」を2019年にオープン。おにかいブランドは現在4店まで拡大し、どの店も連日予約満席の状況を見せている。「当社がすしをやるきっかけとなったのは、すし職人の月生田(光彦氏)を採用できるタイミングがあったこと。僕自身、高級すしの経営に興味があったので、月生田を紹介されたときすし業態をやりたいと強く思いました。」

またすし職人は料理のプロですが、経営に関する知識がありません。そこで僕らが培ってきた繁盛店づくりの知見を活かし、キャリアの先が見えにくいすし職人や、若手の活躍の場を提供する仕組みにチャンスがあると確信したのです」と代表取締役の内山正宏氏。月生田氏の名を冠してオープンした「鮓つきうだ」は、またたく間に予約が取れない人気店に。その後、「銀座久兵衛」出身の望月将氏を採用したことで、「鮓おにかい」が誕生した。大将には望月氏と「鮓つきうだ」の二番手であった坂本和樹氏の2人でスタート。銀座で2万円のクオリティのすしを、1万円ですべられるというコンセプトが当たり、3ヵ月以上予約待ちの人気店へ

**食材以外の持ち物リスト**  
 (一例)

- 柳刃包丁
- 出刃包丁
- まな板
- ピーラー
- ハサミ
- ワサビおろし金
- おろし金(ワサビ以外用)
- 骨抜き
- スプーン(特大・大・中・小サイズ)
- 炙りバーナー
- カセットコンロ
- デジタル秤
- レードル2種類
- 玉子焼用フライパン
- 角寸胴(5種類 計10個)
- 泡立て器
- 巻き簾
- おひつ
- エビ用串
- ラップ
- ダスター
- リードペーパー
- ビニール袋
- 養生テープ
- (炙りで使用する)鉄板
- 皿各種
- 小鉢各種
- 箸
- 箸置き
- 敷紙
- 調味料各種

**SHOP DATA**

所在地 / 兵庫県芦屋市  
 (営業エリアは関西エリアが中心)  
 電話番号 / 090-5050-0181  
 営業時間 / 出張先に応じる  
 定休日 / 原則無休  
 客単価 / 8000~1万円  
 WEB / <https://www.facebook.com/suzawasushi/>

現在は、年間の平均依頼件数が180件。営業エリアは関西2府4県が中心だが、最近では関西以外の近県からの依頼も増加中だという。「今後はさらにリピーターを増やし、自分らしい働き方を目指していきたい」と須澤氏は話す。

到着後はまず作業衣に着替える。作業台周辺にビニールを敷くなど、ゲスト宅を汚さないのが鉄則。「出張する時は、汚さない、匂いを残さない、ゴミを出さないなど、いかにゲスト宅に配慮するかが重要。評価の良し悪しはその点が8割を占めていると思っています」と須澤氏。仕込みの調理作業はキッチンで行い、盛りつけやすしを握る作業はお客様の前でやる。

**事前の準備を徹底することで  
 スムーズな作業を実現**



予約を受ける際は、「希望日時」「開始時刻」「開催場所住所」「人数」「希望のコース」「メニューに関する要望」「駐車場の有無」などを確認。また、再度予約があった時に前回の内容が確認できるように、提供した料理内容などをモバイルアプリケーションでまとめている。

匂いや汚れはクリームにつながらず、魚介は基本的に頭や内臓などの下処理をした後、コンテナに氷詰めに持ち込む。また、値が張る魚介は小分けにして真空チルドにすることで、リーズナブルな価格設定でも高級食材が提供できる。よう工夫している。一方、食材以外の備品は食器や調理器具、調味料などでアイテム数が100点を超えることも。持参した備品でまかなうため、当日使う予定でないものも準備し、万全に備える。



到着後はまず作業衣に着替える。作業台周辺にビニールを敷くなど、ゲスト宅を汚さないのが鉄則。「出張する時は、汚さない、匂いを残さない、ゴミを出さないなど、いかにゲスト宅に配慮するかが重要。評価の良し悪しはその点が8割を占めていると思っています」と須澤氏。仕込みの調理作業はキッチンで行い、盛りつけやすしを握る作業はお客様の前でやる。

だけ行い持参。サクで持ち込むものもあれば、肝を使うものならその場で捌くこともある。車エビは活けのまま持参するなど、鮮度を重視している。備品は調理道具だけでなく、皿や小鉢など、小物類もすべて用意。ゲスト宅の備品は使わず、人数が増減した時にも対応できるように、器などは15人分を常に準備している。

## 毎月の新作プレゼンでメニューをブラッシュアップ

おまかせで提供するすしと前菜は、すし職人全員参加の試食会を経て決定。各自すしと一品料理を試作。会には代表の内山氏、魚介の取引先、ソムリエ等も同席し、多数決をとる。流通状況や原価バランスもみて数品が新作として差し変わる。試食会では、費用や各職人の採用回数なども明記されたデータシートを共有。



前年度の同じ月に提供した内容

現時点で提供している内容

翌月のコースに向け、発表する職人名と魚種

仲卸から提案される魚介

2020年10月コース		原価	2022年9月コース		原価	2022年10月コース		原価	費用	採用回数	専務枠
1	中トロ★	¥200	1	鯖巻き★	¥700	1	(坂本)帆立	¥130	¥2,400	1	スズキ
2	クエなどの白身	¥250	2	津本白身	¥170	2	(松下)金目鯛	¥170	¥3,700	5	フエキダイ
3	メダイ昆布締め	¥100	3	北寄貝	¥200	3	(滝本)河豚	¥270	¥8,200	1	メイチダイ
4	カマス炙り	¥200	4	小肌	¥150	4	(神蔵)鯖	¥120	¥5,495	2	関イサキ
5	北寄貝	¥200	5	鯉燻製	¥100	5	(青木)飛魚	¥72	¥600	0	石垣貝
6	ノドグロ手巻きorあん肝軍艦	¥250	6	松茸刺き身	¥300	6	(中川)カマス	¥140	¥6,000	0	真鯛
7	海老天巻き★	¥230	7	にしん	¥85	7	(伊藤)秋鮭	¥350	¥2,100	0	
8	サワラ炙り	¥100	8	金目鯛	¥150	8	(高橋)子持ち鮎	¥130	¥3,600	0	
9	真蛸低温調理	¥100	9	甘鯛	¥280	9	(湊)真鯛	¥127	¥4,000	0	
10	ホタテほぐし	¥150	10	海老天巻き★	¥230	10	(加藤)鯉	¥160	¥4,600	2	
11	イクラ丼	¥300	11	専務枠	¥100	11	(星谷)			2	
12	鯖醤油漬燻製	¥150	12	のどぐろ	¥250	12					
13	鯖巻き★	¥700	13	中トロ★	¥200	13					
14	小肌	¥150	14	穴子	¥220	14					
15	煮穴子	¥220	15	河童巻き	¥80	15					

各職人の過去の採用回数

★印の3品は定番商品として必ず組み込まれる。

一品料理は同社の他業態の和食の職人をメインに、1品原価1000円で考案。2022年秋から新たにフレンチのシェフも加わった。すし職人たちもチームとして参加する。

岡野/採用回数17品		原価	費用	鮭チーム		原価	費用
蓮根餅	露甲銘 もみ海苔	¥80		へしことマスカルポーネ	車軸	¥50	¥2,300
柿	春菊の白和え	¥90	¥4,500	鮭皮の琥珀ゼリー	掛け	¥30	
木ノ子	の摺り流し	¥60		白子茶碗蒸し		¥42	¥3,000
		¥200					
島田・五十嵐/採用回数10品		原価	費用	古賀		原価	費用
鶏笹身	落花生和え	¥64	total	米ムース	雲丹 花穂	¥180	¥4,396
鮭白子	筋子 銀箔	¥86	¥6,400	コールラビ	黒にんにく	¥67	
鶏白玉	黒七味	¥79					
苜蓿	サラダ 針葱	¥67					
渡り蟹	2種	¥104					



内山氏からは「肝を使うことは考えなかった?」「そのパフォーマンスは実際にお客さんの前でもやる?」「こっちの器で出すのはどう?」などの質問や指摘が次々と飛び、取引先と仕入れ値に関して、ソムリエと味づくりやコースの流れに関して意見交換をする場ともなっている。

にかいメンバー10人と、同社の和食職人チームで月1回の試食会を実施。「鯖巻き」「海老天巻き」「本マグロ中トロ」などの定番は外さず、それ以外は昨年のメニュー内容を加味しながら、次月に差し込む新作メニューを決めている。おにかいメンバーはそれぞれ考案したすしを、和食チームは小皿料理を披露し皆で食べ合い意見を交わす。すしは江戸前の基本を押さえながら、遊び心を取り入れた。おにかいらしさ」が表現されているかが採用ポイント。これを繰り返すことで、コンセプトを深く理解するようになる。

一方小皿料理は、原価も判断材料。すしに原価を投じる分、小皿料理は調整の役割も果たしているからだ。また、コースの間に食べるもののため、1品完結になる味やポジションではなく、コースの流れをつくるような料理であることも採用のポイントとなる。

「うちは長年飲食店をやってきているので、仲買と強固なつながりがあります。そうしたつながりを活かして、すしダネの1つに仲卸さん(かいせい物産)の枠を設け、毎日違う魚種を入れてもらっています。それをどう活かすかといった対応力も養っているのです」

同ブランドは、居酒屋企業が客単価1万円台のすしのブランド化に成功した好事例。その経営方法を参考にすべく、多くの職人が視察にくるといふ。

## 江戸前を守りつつ“くずし鮓”を提案



### おまかせコース 10000円

※2022年9月の献立の一例

- ①直前に温かいすしを出すため、通常は温菜の飛龍頭を冷製で提供した。コースの流れを考えた小皿料理を考案する。
- ②同店は客前でシャリ切りを見せるスタイルをとる。すぐ握るには熱いため1品目は巻物に。お客にすしダネを見せてから巻き、手渡す。
- ③魚の血液を水圧で除去し臭みを取り除く「津本式」で処理した白身魚も定番。1~2週間熟成させて用いる。
- ④関東では珍しい生のホッキ貝で接客トークにつなげる。
- ⑤三つ編みは重なった部分がふんわりとした食感になる他、小骨が断裁され食べやすくなる。
- ⑥ミシュラン一ツ星を獲得した系列店「天婦羅みやしろ」で揚げ方を習得した、揚げたてのエビの天ぷらを使用。
- ⑦大間の生本マグロは表面に包丁を入れることで、醤油がなじみやすい。同店のすし飯はマグロに合う味に設定している。
- ⑧コース後半でアナゴを提供。煮ツメは甘口で満足感もプラス。



米は(株)MUGENで提携している福井県の農家から。すし専用の田んぼで栽培したコシヒカリ「越地米」を使用。



コースを一層楽しむものとしてワインペアリングを提案。4割のお客が注文する。ノンアルコールペアリングも用意。ワインは酸化を抑えるサーバーで管理する。

と成長した。

おにかいブランドは、2人の職人がカウンターに立つ「W大将」がいる店としても有名。「鯖つきうだ」でも、たまに坂本がお客様の前に立つのですが、あるときお客様から「私に月生田大将がついてくれなくて残念」とメールが来たんです。そのとき、明らかに年齢差があると経験のある年配の方に握ってもらいたいと感じるお客様がいると気づきました。それで20~40歳代で、見た目にも経験値の差を感じない2人をつけ場に立たせるようにしたのです。また月生田が一人で対応できるお客様の数は「12人まで」とのことだったので、経験の浅い職人なら6~8名が妥当かと、2名の職人で10席強を回す形にしました」

おにかいブランドのコースは、すし15カンに小皿料理3品という、にぎりを主体とした構成。内容は月替わりだが、1ヶ月毎日同じ仕込みをすることで流れを覚え、にぎりを繰り返すことで所作を習得できる。

また若手の成長スピードを上げるため、ランチで握る機会を与える他、月に1回コースを半額で提供する日も設定。その日は、若手が自分でお客を呼び、満席にすることが条件。そこで接客をするだけでなく、後日礼状を送るところまで徹底させている。

商品開発もユニークで、計4店のお