

近代食堂

MENU AND
MANAGEMENT FOR
THE PROFESSIONAL

5
2022

今月の表紙

山椒の爽やかな香りと辛味が
ヤミツキになる創作カルボナーラ

東京・神楽坂 ガルボナーラ専門店 HASEGAWA

【特集】

コラボ経営・

シエア経営のすごい力

業態&メニュー開発、イベント、勉強会等で生まれる相乗効果

【特集】

冷やし麺・創作麺・行列麺

最新人気店の味づくり & 売れる理由を総チェック





片面焼

炙り焼き感覚で楽しむメニューを、「片面焼」と命名。自分のペースで焼いて食べてもらうため、お客によっては写真のように2品のメニューを個別盛りにして提供したりもする。

薄切りの焼肉と日本酒を存分に楽しませる!



「肉場」に設置した大型スライサーで肉をスライスする。すき焼きもしゃぶしゃぶも薄切り肉であり、薄く切ることによって日本酒と相性のよい焼肉に仕上げる。

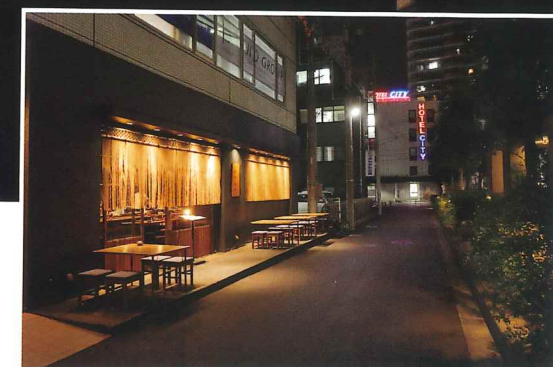
「肉場」の背後で圧倒的な存在感を放つ、大型冷蔵ショーケース。肉と日本酒をドーンと目に飛び込ませ、店名に掲げる「日本酒と焼肉」を強く印象づける。



日本酒はグランドメニューで18種揃え、さらに「本日のおすすめ」として2〜3種提供。グラス(145ml)と徳利一合の2サイズあり、一合と謳いながら190mlほど入れてお得感を。

いま強い店は、こう作る

コの字型カウンター席の中央に、舞台のように「肉場」を設け、注文ごとに肉を切って盛りつける。このカウンター席を囲む形でテーブル席を配置し、どの席からも「肉場」が見えるようにする。



写真上: 吉岡正史氏(左)と、原太一氏(右)。写真下(横): MOTHERS代表取締役の保村良豪氏。吉岡氏は同社で10年強、原氏は20年と長年勤務。そんな、独立希望の2人が同店を任ざれており、店名も2人の名前を合わせたものである。

今回の店

東京・立川市

日本酒と焼肉 吉岡太一

日本酒とともに自分のペースで楽しむ焼肉店

『日本酒と焼肉 吉岡太一』は店名のとおり、日本酒と焼肉を楽しませる店。コロナ禍の開業ながら着実に売上を伸ばし、2021年12月には28坪・52席で月商800万円を達成。まん延防止等重点措置で思うように営業できなかった今年も600万円を保っている。損益分岐点は400万円だ。

※92P~95Pの「繁盛店を作るメニュー表」と連動しています。併せてお読みください。

イタリア **ABM** 社
スライサー

スピーディで万全な
メンテナンス対応！
切る
焼肉、しゃぶしゃぶ、
すき焼きに…



J-250
●最大切断厚み13mm
●丸刃寸法250mmφ
●単相100V 60Hz/50Hz
●肉台幅225mm
●重量17kg



AGS300S
●最大切断厚み13mm
●丸刃寸法300mmφ
●単相100V 60Hz/50Hz
●肉台幅230mm
●重量29kg



AC300S
●最大切断厚み13mm
●丸刃寸法300mmφ
●単相100V 60Hz/50Hz
●肉台幅220mm
●重量29kg

優れた耐久性・安全性・衛生面
お求めやすい価格！

別機種も各種取り揃えておりますので、
ご予算に合わせて機種をお選び下さい。

tazaki CO.,LTD.
本社 / 〒116-0012 東京都荒川区東尾久2-48-10
TEL.03-3895-4301 FAX.03-3895-4304
<http://www.tazaki.co.jp>

コンセプトは「日本酒と焼肉」。それをそのまま店名に用い、店の魅力が分かりやすく伝えているのが、東京・立川市の「日本酒と焼肉 吉岡太二」である。同店は数々の繁盛店を擁する(株)MOTHERSが独立支援店舗として手がけており、同社で長年研鑽を積んだ吉岡正史氏と原太一氏が、現場に立って店を切り盛りしている。「吉岡太一って、誰なの？」と思わず尋ねたくなるその店名は、この2人の名前を半分ずつ取って合わせたものなのだ。コロナ禍に強い業態として焼肉店が

一時期、注目を集めたが、焼肉店が増加すれば、当然のことながら競合も激しくなっていく。また、コロナ禍が収束すれば、その優位性も低くなる。そうなる、業態の強みうんぬんではなく、今後もお客に選ばれるには、単純に1店の店として魅力的かどうかが強く問われてくる。同店は駅から徒歩数分の場所に立地するが、通りから一歩入った寂しいエリアにあるため、フリ客はなかなか来ない。そのため売上を伸ばすには、地道にお客を獲得していく必要がある。

開業は2020年9月。コロナ禍を生き抜くために、飲食店のあり方を一度見詰め直し、業態を練り上げていったのである。開業にあたっては、立地的にも、時代背景的にも、団体客を狙った業態は難しい。そこで、おいしい料理と酒を心地よい空間でじっくり楽しむ。そんな焼肉店に仕上げたのである。店づくりや提供法も工夫し、片面焼の商品力を高める。同店が掲げる「日本酒と焼肉」のこ

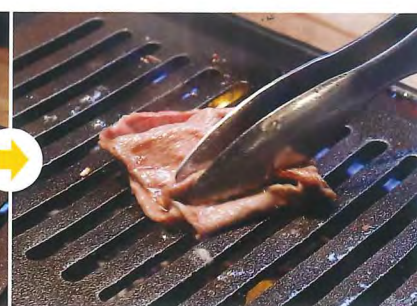
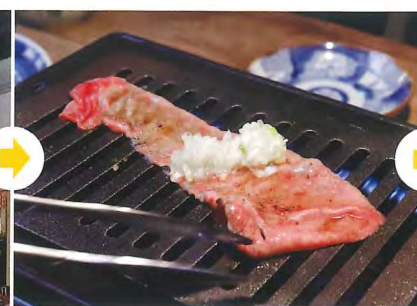
コンセプトは、単に目先を変えたアルコールで差別化を図るといった表面的なものではない。焼肉という料理が日本に定着してかなりの年月が経つが、それとはまた違った日本人向けの焼肉店を作ろうと考え、「こういう店があったら喜ばれるのでは？」。そんな思いを形にしたのが同店なのである。また、日本を代表する酒といえば、日本酒である。それに合う焼肉を突き詰めていくと、「古くから親しまれる、すき焼きもしゃぶしゃぶも薄切り肉を「楽しむ料理」という発想に到達。昨今、ぶ厚い焼肉が人気を集める傾向にあるが、それとは異なる「日本酒と相性のよい薄切りの焼肉を楽しませる店」というふうなコンセプトを固めていったのだ。こうした背景もあって、同店は自店のことを様態は焼肉店だが、形態的には「炙り焼き店」と捉えている。

フルサービスのレストランの接客 +週1で通える使い勝手のよさ！



肉は宮崎の都萬牛と宮崎牛を中心に用い、メニューに合わせて上手に使い分ける。部位によっては、その他の肉も使用する。塊の肉などなかなか目にできるものではないので、お客はスタッフの一手一投足に自然と目が釘づけになる。

焼肉の楽しみを
広げる食べ方&
メニュー構成！



おいしく食べてもらうため、「最初の1枚はお焼きしましょうか？」と声をかけ、お客からお願いされれば、焼き方のポイントを説明しながら焼き上げていく。「極薄タン」だと、火が通ると肉汁が浮かび上がるので、中央に薬味をのせて折りたたむ。

ローストビーフ風に仕上げた「宮崎県都萬牛 特上ロース」、低温調理した「牛タン刺し」と、ともにメニュー表で「名物」と謳って強く売り込む。



名物

牛タン刺し
1200円



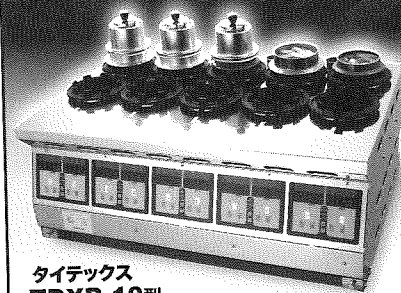
「ペラ焼」とは、上ロースにあたる部位をスライスしたもので、さっと焼いて食べてもらう。軽くつまめる焼肉メニューとして喜ばれている。焼肉は、タレにヤンニョムを加える食べ方をおすすめする。



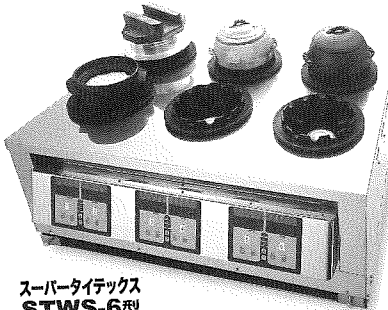
お通しは自家製ぬか漬を提供。カブ、大根、人参、キュウリ、茗荷、キャベツと多種類の野菜を彩りよく盛る。ビールや日本酒と相性がよい。



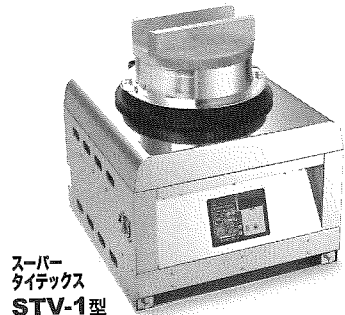
ペラ焼 880円



タイテックス TDXB-10型



スーパータイテックス STWS-6型



スーパータイテックス STV-1型

タイテックス®

大貴産業株式会社

〒164-0012 東京都中野区本町4-48-17・3F

TEL.03-3229-1138(代)

FAX.03-3229-3357

タイテックス 釜飯

http://www.taiki-sangyo.co.jp

カップル、女性同士、男性同士と2人客が7割を占め、他は1人客や複数客。そして、日曜・祝日の昼はファミリー客の利用が増える。



お客様の立場に立つことで、店は何倍にも磨かれていく

普通、焼肉は提供された皿ごとに、代表者がどんどん焼いていくケースが多い。だが、人によって食べるペースが違うため、落ち着かなく感じる人も

「MOTHERS」でも行なっており、それを同店にも取り入れたのである。「MOTHERS」では2種のパスタを注文すると、「食べやすいように取り分けましょうか?」と尋ね、ハーフ&ハーフで提供したりもする。こうしたレストランのサービスを取り入れているのが同店の強みで、逆にレストランのサービスができないと同業態は難しいと考えている。

ここでポイントとなるのが、個別盛りにするから気のきいたサービスなのではなく、場合によっては個別盛りにならない選択肢もあるということだ。例えば、カップル客なら男性が、接待客なら招待側が、ファミリー客なら父親が、自分で全部焼きたいと思っているケースもある。そんな時は通常の盛り付けで提供するなど、お客が望むものを的確に判断し、柔軟に対応している。

でもらう。名物「寿司」といったメニューである。開業にあたっては30〜50代の大人のお客をターゲットに据えたが、最近ではこうした客層に加え、インスタで同店のことを知った20代のお客も増加。強い「業態力」と「現場力」で、焼肉店の新たな可能性を果敢に切り開く、いま注目のお店だ。

shop data

住所/東京都立川市曙町2-22-22
TEL/042-595-6696
開店/2020年9月8日
規模/28坪・52席
営業時間/月曜~土曜11時30分~23時(ランチLO16時、ディナーLO22時)、日曜・祝日(祝前日は除く)11時30分~22時(ランチLO16時、ディナーLO21時)
定休日/無休
客単価/(昼)平日1400円、土日2200円、(夜)6000円



ハッピーアワー
全日 11:30~17:00 390円(税込)

お登ごはん
ごはん・みそ汁・おかわり自由

盛りすぐりの和牛を薄くスライスし、軽く炙ってお返し上がりいただく片面焼きをご堪能ください。店主が厳選した全国の地酒や希少銘柄は20種類以上。開放感があり、ゆったりとした時間が流れるモダンな空間で、上質なひと時をどうぞ。

牛骨ラーメン	800
(増し+50)	
(替え玉・二飯各+50)	
ビーフカレー	600
焼肉定食	1300
牛タン定食	1400
吉岡太一 炙り焼き定食	1800

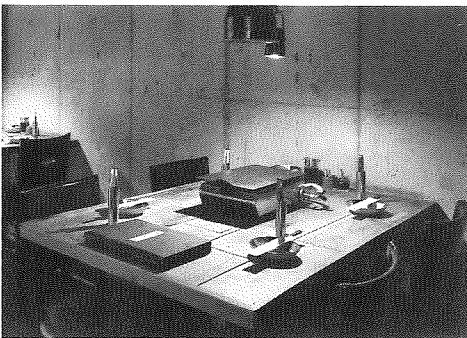
テイクアウトの御予約承ります
※各席はすべて飲み込み専用です

ロースターの上には特注のふたを被せておき、料理をのせて卓上を広く使ってもらおう。焼肉の注文が入って、初めて取り外す。肉を焼くトングも1人1個ずつ用意する。



夕方の17時まではハッピーアワーとして、主要なドリンクを390円均一で提供。16時まではランチ営業を行ない、ラーメンや定食を提供するなど、多様な利用客を取り込む。

冷蔵庫の蛍光灯は、暖色系の和紙で表面を覆い、日本酒の品質保持に務める。同時に、見た目のデザイン的要素を高めるためでもある。



言うならば、両方の強みをいいたことになりした贅沢な店である。同店の焼肉メニューは大きく、片面焼、焼肉、ホルモン、の3つのカテゴリーで構成。まず、片面焼だが、これが看板商品の薄切りの焼肉である。ただ、これだけで勝負すると、どうしても使い勝手の悪い店になってしまう。そこで、一般的な焼肉メニューの焼肉、ホルモンも導入し、上手にバランスを保っている。

片面焼は当初、炙り焼の名前で出していたが、焼肉との違いがイメージしづらかったため、分かりやすいように、片面焼に変更。また、ホルモンも以前は焼肉のカテゴリーに入れており、メニュー数も現在の半分ほどであった。その後、少しずつ認知されると同時に品数を増やし、現在の片面焼10種、焼肉7種、ホルモン8種に落ち着いたのである。

片面焼の内容だが、メニュー表に「二皿二枚」と表示し、580円均一で「極薄タン」「都萬牛炙りレバー」「天肉」「ランプ」「イチボ」「カタサンカク」「ミスジ」を提供。他に、「イペリコ豚肩ロース」「きなき豚バラ」各460円も。さらに、メニュー表では別枠にしているが、「ペラ焼」880円も、片面焼に入る商品である。

を中心に、そのまわりに37席のテーブル席を配置。広さは28坪である。カウンター席の中央には肉を切つて盛りつける調理場があり、どの客席からも眺めることができる。まるで舞台のようなシチュエーションで、和食店に例えるなら花形の刺し場である。それなら焼肉店の同店の場合、まさに「肉場」と呼ぶのがふさわしい。そこには大型スライサーが設置され、注文ごとに手際よく肉をスライス。その一挙手一投足にお客は引きつけられ、「この店は薄焼きの焼肉が看板商品」と脳裏にしっかりと刻み込まれていく。

薄焼きの肉なので、おいしく仕上げられるには焼き加減が重要になる。そこで店側から、「最初の1枚はお焼きしましようか?」と尋ね、お客からお願ひされれば焼き方のポイントを説明しながら1枚焼いてみせる。また、商品の提供の仕方にも気づきがある。メニュー表に「片面焼 一皿二枚」と書いていることもあり、1人1枚ずつ食べようと、3人客が2人前注文したりもする。そんな時、その意図を察して「1皿3枚にしてお持ちしましょうか?」と提案。こうした接客がさらにとどまることが何より大切で、間違っても薄切りの焼肉だから受けているのではない。あくまで、このような現場力がある。つてこそその、強い業態力なのである。

繁盛店
を作る

メニュー表

第78回

ストレスなく選べる、
お客の気持ちを汲んだ
分かりやすさが秀逸!

インツカヨシノリ
気づきライター 印東義則

ラ

イターの印東義則です。第78回目は、今回は東京・立川市の『日本酒と焼肉 吉岡太一』の工夫を紹介いたします。同店のメニュー表は黒い板に印刷した紙を貼ったもので、A4サイズの上開きです。まず表紙がきて、パカッと開くと上が1ページ目、下が2ページ目。閉じて裏返すと3ページ目になります。

商品のカテゴリーは、1ページ目が「名物」「寿司」「あて」。2ページ目が「ペラ焼」「片面焼」「焼肉」「ホルモン」「ビール」「高圧炭酸ハイボール」「サワー」「焼酎」「果実酒」。3ページ目が「日本酒」「焼酎」です。1ページ目はすべて調理された料理で、2ページ目の「ペラ焼」「片面焼」「焼肉」「ホルモン」が、ロースターで焼く焼肉メニューになります。

焼肉店のカテゴリー分けでよくあるのは、焼肉をメインに構成し、その他、キムチ、ナムル、スープ、食事メニュー、デザートといった区分けです。焼肉メニューの前に酒肴を持つてくるケースもありますが、ともに共通するのは料理でカテゴリー分けをしていること。お客さんは焼肉目当てで来店するため、まず焼肉メニューを決め、あとは必要に応じてサイドメニューを注文するといった感じですが、

それに対して同店は、業態は焼肉店ですが、形態的には「炙り焼き店」と捉えています。焼肉店は月1で足を運んでも、さす

▶どんなお店?

サービスと日本酒で新しい世界観を創出する焼肉店

コロナ禍の2020年9月にオープン。厳しい条件下ながらも、着実にお客の支持を集める人気焼肉店に育っているのが、東京・立川市の『日本酒と焼肉 吉岡太一』である。28坪・52席で月商600万円を売上げ、多い月は800万円を達成する。損益分岐点は400万円だ。客単価は昼は平日1400円、土日2200円で、夜は6000円。大勢でワイワイ楽しむ従来の焼肉店とは一線を画し、各々が自分のペースで焼肉を堪能するスタイルを提唱。業態は焼肉店だが、形態的には自店を「炙り焼き店」と捉えており、大人のお客がしっとり楽しめる店として独自性を追求する。

東京・立川市

日本酒と焼肉 吉岡太一

▶どんなメニュー表?

- ・A4サイズのブックスタイル
- ・全3P(ドリンク含む)
- ・上開き
- ・主な掲載内容

1P 名物/寿司/あて 2P ペラ焼/片面焼/焼肉/ホルモン/ビール/高圧炭酸ハイボール/サワー/焼酎/果実酒/ソフトドリンク/食事メニュー/デザート 3P 日本酒/焼酎

■東京都立川市曙町2-22-22

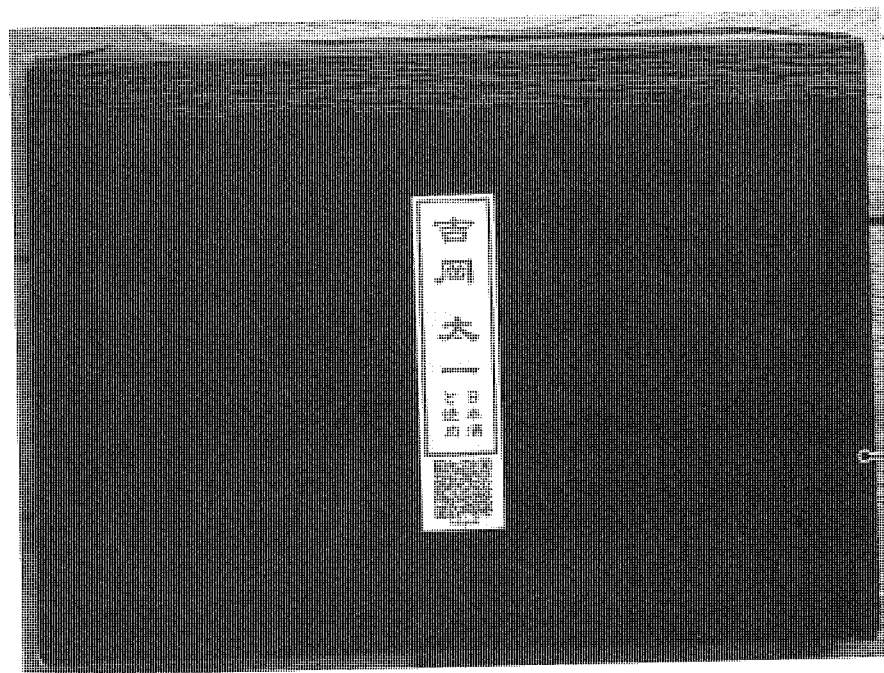
※86P~91Pの「いま強い店は、こう作る」と連動しています。併せてお読みください。

ビール	ハッピーアワー 390円税別
高圧炭酸	ハイボール
サワー	檸檬サワー
果実酒	梅酒
焼酎	玄米抹茶割り
日本酒	黒ワロン茶割り
ソフトドリンク	庄三郎(芋)
	宝和(瓜島)
	玄米抹茶
	黒ワロン茶
	林檎ジュース

ハッピーアワー専用のドリンクのメニュー表も用意
11時30分のオープンから夕方17時まで実施する、ハッピーアワー用のドリンクのメニュー表。赤字と黒字を使い分け、見やすく仕上げる。

【辛焼酎】	鹿兒島 650円
フラミンゴオレンジ	
【日本酒】	静岡 720円
喜久酔	
特別純米	
グラス	徳利一合 1080円
エクリュノ生成	新設酒造 秋田
生酛本種純米	
グラス	徳利一合 1300円

本日のおすすめ
「本日のおすすめ」はフードが相場だが、同店はドリンクをおすすめメニューに。内容が伝わればよいので、デザインはシンプルにする。



表紙

メニュー表は
上開きの
3P

表紙はQRコードと店名のみで構成する
ダラダラメニューは、黒い板に印刷した紙を貼りつけるスタイルを採用。表紙は店名とインスタのQRコードを載せたものの、余計な装飾を廃したデザインに。

がに同じ店に週1では通わない。でも、焼肉を食べなくても楽しめる店なら、週1の利用も望めます。同店はそんな業態で、メニュー表もこうした利用動機を反映。1ページ目を「焼かないメニュー」でまとめているのはそのためで、焼肉を頼まず、軽くつまんで飲むだけでも問題ない構成になっています。キムチやサラダ、酒肴などのメニューを、「あて」のカテゴリーでひと括りにしているのも、そんな理由です。

一方、2ページ目の上段を焼肉メニュー。下段を食事メニューとデザートにしているのは、本来の焼肉目的のお客さんを意識しているもの。ただ、焼肉はよくあるカルピ、ロースや、牛肉、豚肉といった分け方ではなく、まず最初に「ペラ焼」「片面焼」を持つてきて、売り物へ誘導。そして、定番の焼肉を楽しみたいお客さん向けに、続いて「焼肉」「ホルモン」を掲載。

「ペラ焼」は単独カテゴリーにしていますが、厳密には「片面焼」です。このように、あえて独立させると特別な意味が生まれます。例えるなら、唐揚げを「揚げもの」に入らず、独立させているようなもの。また、食事メニューとデザートにカテゴリー名がなくとも、きちんと伝わるので問題ありません。主なドリンクを2ページ目に載せているのは、この見開きページで注文を完結させるためです。その上で、嗜好性の高い日本酒と焼酎を3ページ目にまわし、スペースを割いて見やすく紹介しています。

焼酎 白米 [米] 500 どぎゃん [麦] 500 幻の露 [芋] 500 富乃実山 [芋] 500		日本酒 寶珠 宝剣 徳利一合 715 1045 715 1045		寒紅梅 [梅] 徳利一合 990 男山 [山] 徳利一合 990 竹葉能登 [能登] 徳利一合 1015 日高見 [見] 徳利一合 1045 あつまみね [米] 徳利一合 1000 王珠 [珠] 徳利一合 770 琉泉 [泉] 徳利一合 990 七田 [田] 徳利一合 1015 大治郎 [郎] 徳利一合 1045 楽の世 [世] 徳利一合 770	天山 [山] 徳利一合 990 香有亭 [亭] 徳利一合 990 楽器正宗 [宗] 徳利一合 935 陸奥八仙 [仙] 徳利一合 1045 東洋美人 [人] 徳利一合 770 鍋島 [島] 徳利一合 1000
--	--	--	--	---	---

ドリンクの一番最後は、「本格焼酎」で締め括る！

最後は「焼酎」のカテゴリーに。2ページ目にも「焼酎」が登場するが、そちらはサワー的なもの。こちらは本格焼酎と分けて掲載。

不慣れな人にも親切な、分かりやすい表示が秀逸

その他の日本酒は飲み口で表現し、「すっきり」「がっつり」「フルーティ」に区分け。難しい専門用語は用いず、分かりやすく表示。

おすすめの銘柄は他とはハッキリ分けて強調する

3ページ目はより嗜好性の高いドリンクを掲載。「日本酒」は広島「宝剣」をおすすめしており、他の銘柄とは別枠にして目立たせる。

まとめ

インツカの気づき

お客様が一番知りたい情報を、そのまま日本酒の区分けに採用！
 同店では、日本酒の区分けを、「すっきり」「がっつり」「フルーティ」の3つの飲み口で分けています。これによって、相当面白いことです。一般に、店側の日本酒への思いが強いほど、そして詳しい人ほど、専門用語を用いた難しい見せ方をしがちです。でも、そんなに詳しくないお客様には、その価値はあまり伝わってきません。思い返してあげてください。お客様が「すっきり」「がっつり」した日本酒はどれですか？ などと尋ねられたりしませんか？ さう、お客様が求めているのは難しいインツカよりも、まずは分かりやすい情報です。それをそのまま区分けに用いる、本日は素晴らしいです。

ランチメニューはA5サイズの片面タイプ

お昼ごはん 牛骨ラーメン 900 ローストユッケ定食 1100 まかない焼肉定食 1100 焼肉定食 1480 牛タン定食 1600 牛タンと焼肉定食 1600 サムギョブサル定食 1600 炙り焼き定食 1800	ユッケピビンバ 980 牛骨スープ 780 牛骨ラーメン 880 替え玉 1500 塩キャラメルアイス 300
--	---

ランチタイムは11時30分～16時 (LO) に実施。メニュー数は8種で、ラーメンと定食で構成する。こちらもグランドメニュー同様、文字だけのシンプルデザインで、黒い板に印刷した紙を貼りつけるスタイルを採用。

印東義則/福岡県生まれ。飲食店の取材キャリアは25年以上。本連載の他に、(株)食産新聞社『日本外食新聞』に「二等立地…地方立地…ありえない立地 印東義則の繁盛店実況中継」、(株)アール・アイ・シー『飲食店経営』に「気づき」ライター インツカの細かすぎる集客の視点」を連載中。飲食店開業・改善のお手伝い、メニュー表の作製、セミナーの講師も務めるなど多岐に渡って活躍。各種お仕事の問い合わせはフェイスブックの「印東義則」までメッセージを。

一番目立つ場所に「名物」を載せる
 「名物」のカテゴリーは、肉の旨みや素材をシンプルに味わってもらメニューを揃える。一番最初に持ってきて目立たせ、注文を促す。

酒肴になる料理は「あて」で括る！
 焼肉店に欠かせないキムチや、サイドメニューのトッポギ。サラダや気のきいた酒肴などは、「あて」のカテゴリーで1つにまとめる。

「寿司」と「名物」のみ横書きにする
 「寿司」のカテゴリーは、「名物」のメニューをすしに仕立てたもの。「名物」と「寿司」のみ横書きにし、見た目に違和感を出して関心を引く。

名物 宮崎県 都萬牛特上ロース 1280 吉岡渾身のユッケ (伊藤養鶏場卵) 1380 牛タン刺し 1200	あて 白菜キムチ 550 カクテキ 550 ナムル 620 海鮮キムチ 680 白センマイ刺し 720 グリーンサラダ 580 半熟卵のサラダ 680 ひとり野菜スティック 290 ごま塩きゅうり 480 カンジャンセウ 590 チーズトッポギ 580 スパム 420 レーズンバター 520 青森内山のすじこ 680 鮮島のシラスと 620 唐津明太子と 620 フリムチーズ 780	寿司 炙りトロ 340 ロース 340 タン 340 牛あて巻 880 トロタク 880 ウニトロタク 1880
--	---	---

カテゴリー分けは極力シンプルに残りは、その他の焼肉メニューの「焼肉」「ホルモン」、食事メニュー、デザート。カテゴリー分けをシンプルにして、選びやすくする。

「見開きページ」でほぼ対応できる
 主なドリンクは、2ページ目下を持ってくる。この見開きページでだいたいの注文に対応できるようにして、取りこぼしをなくす。

最初は特に力を入れる「片面焼」
 焼肉メニューの中で力を入れる「片面焼」(「ペラ焼」を含む)を最初に掲載。2ページ目は縦書きなので、今度はここが一番目立つ。

ペラ焼 880 片面焼(皿二枚 ALL 580) 極薄タン 都萬牛炙りレバー 天肉 ランフ イチボ カタサンカク ミスジ イヘリコ豚肩ロース きな(豚バラ) 460	焼肉 厚切リタン 1980 カルビ 1080 ロース 1080 ハンミ 1080 和牛ハラミ 680 レバー 680 小 680	ホルモン ALL 580 シシトウ ハゲス センマイ キンマイ シビレ アフリ シマモロ ヤギの味噌トシヤン	デザート マジックの フラッシュ ハート ぽん(アイス) 高圧炭酸アイス ウイスキー 赤ワイン 富士焼酎三郎 ロボール サワー 先搾桜サワー (ハチサワー) 焼酎 金米抹茶割り 黒ウロン茶割り ホッピー 果実酒 本日の果物 ソフトドリンク 自家製シシトウ 自家製レモンシシ 金米抹茶 風ウロン茶 リン(アイス)
---	--	---	--



圧力鍋の寸胴で 4時間加熱する

スープは圧力鍋の寸胴で作る。材料はキャベツと人参の端材、豚のゲンコツと背ガラ、豚足、鶏ガラ、モミジで、水を注いで強火で2時間。さらに弱火で2時間加熱する。完成したら通常の寸胴に移す。



スープ

ハーフ
サイズ



ハーフちゃんぽん
600円

ハーフサイズ&トッピング

飲んだ後にちょうどいいサイズの「ハーフちゃんぽん」も提供。1日20~30個を売れる人気で、しっかりニースを振り起こしている。また、トッピングも各種取り揃え、好みの味に仕上げ楽しんでもらう。

トッピング



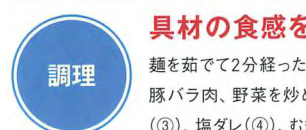
肉ちゃんぽん
1000円

チーズ

コーン

明太子

各150円



調理

具材の食感を大切にしながら調理

麺を茹でて2分経ったら、具材を調理。中華鍋にラードを引いて、豚バラ肉、野菜を炒め(①)、黒胡椒、スープを入れ(②)、牛乳(③)、塩ダレ(④)、むきエビ、イカ、サツマアゲ、カマボコを加える。



麺

ちゃんぽん、皿うどんともこだわりが

ちゃんぽんの麺(左)は1人前160gで、ハーフは80g。もちもちした食感のものを使用し、茹で時間は4分半。皿うどんの麺(右)は85gの分量で、太麺はしんなりしづらいため、細麺を用いる。

味のブレを防ぎ、異なる2つの食感を



皿うどん 850円

皿うどんのあんは、スープに水溶性片栗粉を加えてとろみをつける必要がある。当初は注文ごとに行っていたが、ピーク時は味がブレるおそれがあるため、現在は最初から合わせた完成品を用意。あんを麺にかける際は、カレーライスのように半分のみにかけるようにして、「パリパリ」と「しっとり」の2つの食感を味わってもらう。



人向けに、「ハーフちゃんぽん」600円も用意。さらに、麺なしの「スープちゃんぽん」600円も揃え、絞り込んだメニューながらも、上手にパリエーションを増やしている。お客の注文パターンとして単品以外に、食事利用の女性客が「ハーフちゃんぽん」「サイドメニューの「餃子」300円、「ごはん」150円を頼み、定食スタイルで楽しむといった利用もある。ちゃんぽんは当初、同時に4人前まで作っていたが、野菜のシャキシャキ感を大切にすると

め、現在は3人前までに止めるなど、日々、味の向上に努めている。また、「ちゃんぽん」だけでなく、「皿うどん」850円も提供。麺は太麺か細麺か検討した結果、細麺を採用。あんを作る際、スープに水溶性片栗粉をプラスするひと手間が加わるが、ピーク時も常に味を一定に保つため、最初から合わせた完成品を用意し、味のブレを防いでいる。今後はコロナ禍でピンチになった飲食店の、売上挽回のビジネスモデルに育てていきたい意向もある。

1日60個売る圧倒的人気を誇る!

ちゃんぽん 850円

1日60個売る一番人気商品。原価率は36%。立川で長年親しまれてきたちゃんぽんの名店が、数年前に閉店。そこで、その味にほれ込んだ『エビスワ』の経営者が、リスペクトの思いを込めて「立川ちゃんぽん」と命名し、自らの味覚を頼りに作り上げたのがこの商品である。



明太子のやみつきになる味が好評

明太ちゃんぽん 1000円

バリエーションメニューの中では最も人気のある商品で、1日12~13個売れる。原価率は33.2%。明太子の真っ赤な色合いが見た目に強い印象を残し、大いに食欲をそえられる。スープに溶いて食べると、濃厚なスープにほどよく辛味と塩味がプラスされ、やみつきになる味に。

ちゃんぽん

長崎ちゃんぽんと差別化を図り、立川ちゃんぽんとして売り込む!

東京・立川

立川ちゃんぽん エビスワ

Shop Data

□住所/東京都立川市曙町2-16-1

GALERA FOOD MARKET TACHIKAWA

□規模/8坪・12席

□営業時間/11:00~23:00 (LO22:30)

□定休日/無休

□客単価/900円



12席の小規模店ながら1日100人を集客し、多い日は160人も。2人連れ客が多く、男女比は半々で、30~50代が中心に。昼夜の売上比は7対3と、昼の利用が多い。

長崎ちゃんぽんとはまたひと味違う、立川のちゃんぽんとして魅力を出しているのが、東京・立川の「立川ちゃんぽん エビスワ」だ。麺はもちもちとした食感で、スープはドロっとした濃厚さが売り物。経営は㈱MOTHERSで、2021年12月開業の「GALERA FOOD MARKET TACHIKAWA」内に立地する。同施設は立川の繁盛店が集まって様々な店を出しており、飲酒業態がメインの中、同

社は食事業態で差別化。食事利用客の他、他店で飲んだ帰りの締めめのちゃんぽん利用のお客も取り込んでいる。メニューはスタンダードな「ちゃんぽん」850円と、これに具材をプラスした「肉ちゃんぽん」「チーズちゃんぽん」「コーンちゃんぽん」「明太ちゃんぽん」各1000円で構成。これらの具材は「肉」「チーズ」「コーン」「明太子」の4トッピング各150円でも提供し、好みで追加してもらおう。また、飲んだ後だと量が多い