

ハバネロ粉でクセになる刺激

ご当地焼肉の逸品

美味焼肉の大昌園

所在地:秋田県大館市向町12−1

焼肉新聞
YAKINIKU SHINBUN
あたらしい視点で焼肉を伝える情報紙
Vol.47
発行：事業協同組合 全国焼肉協会
東京都中央区日本橋茅場町2丁目5−6
日本橋大江戸ビル4階
☎03（3669）8929
http://www.yakiniku.or.jp/
編集：株式会社 日本食糧新聞社
広告：株式会社 横浜エージェンシー＆コミュニケーションズ
展示会：株式会社 エヌイーオー企画

秋田県大館市の「美味焼肉の大昌園」は、1階が4席×7卓、2階が宴会座席（10卓・約50席）の個人店。1992年の創業以来、地元客と出張客が入り交じるアットホームな焼肉店として地域に根付いている。本来は前沢牛指定店ならではの和牛品質が自慢なのだが、実はそれよりも断然売れている名物がある。大多数が注文するという「なまはげホルモン」と「比内地鶏」だ。

観光客と出張客を呼ぶ大館名物に



なまはげホルモン　440円（税込み）

ハバネロ粉の赤色が食欲を刺激。糸唐辛子でなまはげの角をイメージ



昔ながらのコンロで焼き上げる

「なまはげホルモン」は、通常メニューの「豚ホルモン」の味噌ダレにハバネロ粉などを加えて辛味を格別にアップしたもの。お値打ち価格とクセになる刺激が支持され、商品化した約10年前からホルモンメニューの中でトップを争う人気ぶりを見せている。

人気の理由は辛味だけではない。臭みが全くない繊細な味わいも自慢だ。豚ホルモンは鮮度抜群の豚の内臓を丸ごと仕入れ、胃・小腸・大腸・直腸に切り分けた後、小麦粉をまぶし、10分くらいよくもんで、水洗いしてぬめりと汚れを落とす。その丁寧な仕事がおいしさの決め手だという（※仕込み詳細2面掲載）。

2代目の瓜田夕希店主は「秋田名物の〝なまはげ〟に〝ホルモン〟と続けると、語呂合わせの響きが抜群。まず食べてみよう、と思われますね」と語り、「豚の内臓は小麦粉を使って処理すると、臭みが一気に落ち、自慢の辛味ダレの味わいが引き立ちます」と説く。

一方、「比内地鶏」は、地元が誇る名産品であり日本三大地鶏の一つ。正肉の味わいと食感はもとより、脂のうま味に価値があると評される。瓜田店主は近所の鶏肉卸から直接仕入れ、専門店よりも格安で提供できるため、その口コミから観光客や出張客の来店も多い。そして近所のよしみならではの利点もあるという。

「比内地鶏の脂身は少量の端材なので、あまり出回らないのですが、近所のよしみで定期的に分けてもらっています」と瓜田店主。「これを焼き網や鶏正肉に塗りながら焼くと、うま味と香りがグッと増します」と説く。

2品とも地域に根付いたロングセラーなので、あまり意識したことはないが、「考えてみれば、比内地鶏は地産地消、なまはげホルモンは雪国ならではの体を温める辛味。十分、ご当地焼肉かもしれませんね」（瓜田店主）と言う。

比内地鶏の脂身



鶏脂でうま味と香りを演出

比内地鶏　770円（税込み）

比内地鶏の脂身を塗っておいしさアップ



ストップ！20歳未満飲酒・飲酒運転。サントリー酒類（株）
ビール　＊食品表示基準による
SUNTORY

カリスマ店員の心得

スモールステップの手法で教育

コロナ禍ならではの目を見る接客

炭火焼肉 なのはな

所在地：和歌山県和歌山市太田1−12−31
経営：㈱三八波
木村 凌介 さん（26歳）



和歌山市内にある「炭火焼肉なのはな」は、テーブル席と個室の座敷を備えた全52席の店。落ち着いて焼肉を楽しめると、記念日などの〝ハレの日〟や接待などで利用する人が多く、接客では丁寧で期待に応えるサービスが求められる。

3年前に入社したホールスタッフの木村凌介さんは、田上顕生店長とは高校の同級生。同店のオープン時には学生バイトとして働き、その後、保育士となり沖縄で勤務した経歴を持つ。

「人と関わる仕事がしたくて保育士になりましたが、子どもやその周辺だけではなく、いろいろな人と関わりたいという思いが強くなりました。その時に『一緒に仕事をしよう』と声をかけられて転職しました」。現在では、同店の他に系列の2店舗を巡り、サービス面を支える役割を担っている。

一番大切にしているのは、よく耳を澄まし、その人の目の動きを見て要望があることをキャッチできる接客。「マスク会食が推奨されるコロナ禍では、表情がわかりにくく声も小さくなりがち。目で訴えかける方もいることに気づいたことで、常に意識して見るようになりました。口に出す前に、こちらが行動できたらと取り組んでいます」。コロナ禍ならではの接客術である。

アルバイト教育では、保育士経験からの学びも反映。小さいことから段階を区切って指導し、明確に課題を与えて達成できたら褒めるという、スモールステップの手法を生かしているとか。ドリンク作りや洗い物からスタートし、徐々に接客へと進む過程で、身だしなみや言葉遣いも指導する。

「目指すのは、お客さまの記憶に残る人。利用から日にちがたっても『また、あそこに行こう』と思い出してもらえる存在になりたいですね」。田上店長も「自分は厨房、彼はホールをまとめてくれることで、同年代で一緒に店を盛り上げていきたい」と期待を寄せる。



シンポ株式会社®
■本社 / 名古屋市名東区若葉台 110 番地 /TEL.052-776-2231
支店 / 北海道東北・東京（国内・海外事業部）・名古屋・大阪・九州
事業所・営業所 / 仙台・東京 MS・横浜
工場 / 愛知県みよし市・福岡（アミ洗浄）
■中国販売子会社 / 神府貿易（上海）有限公司
証券コード 5903 SHINPO　https://www.shinpo.jp/
HP
shinpo_muen
shinpo.fukuoka