

新

とびきり
おいしく
なりました。※2



KIRIN

一番搾り

※1 自社内比較

※2 2023年4月リニューアルにより

ストップ! 20歳未満飲酒・飲酒運転。

焼肉亭 樽一

経営：有樽一
所在地：堺市堺区南島町1-1-5

エリンギ
韓塩焼

680円(税込み)
日販20~30食

美味探究が光る
焼肉ならではの逸品



脇役のエリンギが主役級の
存在感に付加価値アップ

すり鉢仕込みの 韓塩が決め手

本当に強い
即戦力
サイドメニュー
選抜



焼くとニンニクとごま油の心地よい風味が際立つ

焼肉の魅力はキムチやナムルなどのサイドメニューなしに語れない。むしろサイドメニューが優秀だからこそ、これまで築いてきた焼肉の繁栄がある。彩りと着休めに加え、健康志向と味覚変化を演出し、何より利益向上に大きく貢献。お客が喜び、お店に役立ち、焼肉の発展を支える名脇役。そんなサイドメニューの繁盛逸品を集める(1~2面)。

あたらしい視点で焼肉を伝える情報紙

焼肉新聞

AKINIKU HINBUN

Vol.64

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
〒103 (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

生ビール

お店でも
飲めるよう
になりました!



新

SUNTORY

単価230円アップ
注文3~4倍

焼肉新聞は創刊から
10年余り、数々の
副菜(サイドメニ
ュ)を取材・紹介してき
たが、中でも圧倒的に興
味深く、質的に強いと
感じたのが「焼肉亭 樽一
」の「エリンギ韓塩焼」だ。
編集部は独断にて恐縮で
はあるが、ぜひとも試し
てほしい逸品なので、改
めて紹介したい。

エリンギ焼きは普通、サ
イドメニューの隅に載る
ような端役だが、「焼肉亭
樽一」の「エリンギ韓塩焼」
は、キムチやナムルに匹敵
する日販20~30食の人気
ぶり。ごま油の香りが心
地よく、ニンニクの風味が
際立ち、黒コショウのアク
セントが絶妙。リピーター
のほとんどが、最初に注
文する看板メニューだ。
調味の決め手は、エリン
ギを皿に盛り付け後、全
体に振りかける「韓塩」
だ。

「エリンギ焼」は2000円で日
販5~10食、「エリンギ韓
塩焼」は480円で20
30食。ひと工夫で単価2
30円アップ、素焼き3
4倍の売れ行きは、同業
者のみならず外食関係者
の誰もが感心するサイ
ドメニューの奇跡だ。

調理方法

①エリンギを約5mm厚にカ
ットする

②おろしニンニク、ごま油
を合わせる

③カットしたエリンギを絡
める

④韓塩(配合塩)を振りか
ける

⑤日本酒を霧吹きで吹き
かける

「焼肉店はお客さまをサポートする機会が多い。カルビを食べる年輩のお客さまが『脂が重い』とつぶやいたらワザを出してさしあげたり、外国人客が箸を使いづらそうにしていたらスプーンとフォークをお出しするなど。お客さまに『ありがと』と言ってもらう機会がなくなると、めっちゃ楽しい」と満面の笑顔をみせる。失敗にめげない。客と注文内容のすれ違いでトラブルを経験したときは、帰宅後にベストな対処術を自らの熟考。『ひたすらググリ」

「焼肉店はお客さまをサポートする機会が多い。カルビを食べる年輩のお客さまが『脂が重い』とつぶやいたらワザを出してさしあげたり、外国人客が箸を使いづらそうにしていたらスプーンとフォークをお出しするなど。お客さまに『ありがと』と言ってもらう機会がなくなると、めっちゃ楽しい」と満面の笑顔をみせる。失敗にめげない。客と注文内容のすれ違いでトラブルを経験したときは、帰宅後にベストな対処術を自らの熟考。『ひたすらググリ」

「焼肉店はお客さまをサポートする機会が多い。カルビを食べる年輩のお客さまが『脂が重い』とつぶやいたらワザを出してさしあげたり、外国人客が箸を使いづらそうにしていたらスプーンとフォークをお出しするなど。お客さまに『ありがと』と言ってもらう機会がなくなると、めっちゃ楽しい」と満面の笑顔をみせる。失敗にめげない。客と注文内容のすれ違いでトラブルを経験したときは、帰宅後にベストな対処術を自らの熟考。『ひたすらググリ」

お客さまのサポートが働く喜び

焼肉 寿亭 渋谷店

経営：燦
所在地：東京都渋谷区道玄坂2-9-2
正実ビル地下1階
山下 実莉 さん(24歳)

学生時代はジュエリーデザイナーを目指していた山下さん。学んだデザイン技術をメニューブックやPOP制作で発揮。グループ店の販促物デザインも担当

熱が違う。
味が変わる。
焼肉が進化する!

アミレンタルサービス

☑人材不足解消! ☑店舗内での洗浄不要! ☑光熱費削減!
☑初期費用なし! ☑補償金・網の購入一切なし!



シンポ株式会社

QRコードからお問い合わせください
https://shinpo.jp/company/service-network/