

新

とびきり
おいしく
なりました。*

※1 自社内比較
※2 2023年4月リニューアルにより

KIRIN

一番搾り

ストップ! 20歳未満飲酒・飲酒運転。

肉や大善 クロスゲート店

所在地: 愛知県知立市栄2-10
CHIRYU CROSSGATE 2階

和牛の魅力を生かし食品ロスも削減

和牛脂の花飾りで
品格を演出!

焼肉メニュートレンド

余白を埋める
小粋な

ブランド牛盛り合わせ

「肉や大善」は松阪牛、神戸牛、宮崎牛、水沢牛の販売指定店。50種類以上のブランド和牛を仕入れ、その日・その時にある最高の盛り合わせを提供

名脇役

盛り合わせの見栄えと増量を両立

見客が多数来店する年末商戦を控え、好感度アップに向けた新たな仕掛けを考えている店も多いだろう。だが、原価高騰や人手不足のさなか、利益度外視の思い切った試みは難しい。そこで、「コストをかけず、見栄えよく、すぐに作れる焼肉店ならではの小粋な付け合わせを提案したい。世界に冠たる「和牛」の「脂肪」を活用した「花飾り」だ。

焼肉新聞

Vol.65

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
日本橋大五郎ビル4階
〒103-8369 (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

SUNTORY'S WHISKY

香りはじける!

JIM/ハイ

一緒に飲みたい「けななんだ」

調理方法

①和牛雌・A4以上・ロースを使用

②ロースの脂肪を包丁で削ぎ切る

③1枚を丸めて花びらの芯にする

④数枚くるみ重ねて花びらにする

⑤側面を締めて花びらを開かせる

⑥冷凍して固めておき、器に盛る

⑦花飾りのままトングで焼き網に

和牛の脂肪を表現する場合、脂肪の口溶けと「和牛香(甘み)」が挙げられる。サシ脂肪交雑が見事な和牛A5+と聞けば、誰もが美味と高価に納得させられてしまう。近年、畜産の肥育技術が急速に発展し、サシの含有量は飛躍的に増加。和牛出荷の5割以上がサシ50%以上の5等級に格付けされ、上物とされる4等級を含めると、A5レベルの出荷は8割以上に達する。

しかし、それほど脂肪の美味が称賛される半面、脂肪自体が焼肉店で活用されることは少ない。せいぜい焼き網に塗るか、まかないの味噌汁に入れる程度。これがウマイ!とて残りは処分されるのが一般的だ。なんとも捨てがたく、有効活用の手立てはないものか、食品ロス削減の見地からも焼肉業界の課題である。

そこで提案したいのが、余分な脂肪を細工した「牛脂の花飾り」だ。立体的な見栄えはもちろん、皿の余白を埋める小粋な付け合わせに好適。コストをかけず、作り置きでき、包丁技術も演出できる。まさに焼肉店ならではの名脇役といえよう。

牛脂の花飾りを始めて約30年の「肉や大善(5店舗)では、和牛雌・A4以上・ロースの脂肪を条件に、盛り合わせメニューに添え続けている。大澤孝明店主は「一人肌で溶けるくらい牛脂が適量」と語り、「焼き網にのせると溶け始め、一度きりのはかなさが、お客さまの熱視線を集める」と説く。また、同店では牛脂を使った「ガリックライス」も大人気。牛脂・ニンニク(青森県産・サシ50%以上の5等級に格付けされ、上物とされる4等級を含めると、A5レベルの出荷は8割以上に達する)を争う人気ぶり。「やはり和牛の脂肪のおいしさは格別なのです(大澤店主)と称える。

一方、食肉加工場で分割された脂肪の塊は「レンジ(副産物処理)に回され、牛脂は「ヘット」、豚脂は「ラード」に精製・食用油されるのが一般的。ラードは揚げ物・炒め物・麺類などの中華料理系で活躍。ヘットは洋食系の隠し味や風味付けに役立つ。特にヘットでなじみ深いのはマックフライポテトだろう。ヘットとパーム油のブレンド油で揚げた本品は、食欲そそる独特な風味と食感が抜群。牛脂の魅力が際立つ典型例と評される。世界中を虜にするおいしさだけに、やはり牛脂を活用しない手はないのだ。

そこで肉や大善の大澤店主に牛脂の花飾りの作り方を実演してもらった(写真参照)。ぜひ参考にして年末商戦の盛り付けに生かしてほしい。

店長抜擢に「ただいま絶賛成長中!」

何でも相談できる
リーダー目指す

何でも相談できる
リーダー目指す

休日はミニチュアシュナウザーの愛犬ジャムをドッグランで遊ばせるのが楽しみという中川原さん

元祖厚い焼肉店をうたい、子どものごし大もある塊肉がどかんと盛りだいた「元祖伝説焼肉」など豪快さが人気の大衆焼肉店「焼肉ここから」です。すでに9つの都道府県に40を超える店舗網を構築する。2025年5月に改装オープンした六本木店の店長を務める中川原奈央さんは、24年2月に上野店・同社初の「アルバイト店長」に抜擢されたこともある若手のホープだ。

中川原さんの前職はエス・エス・エスだったが、退職後の21年に「焼肉ここから」上野店「で店長を務めていた兄に誘われるかたちでアルバイトとして入店。」「お客さまの卓で肉を焼くことが多かったので、最初はかなり緊張しました」と振り返る。もともと人好きで性格で、肉を焼ながら客と会話ができる接客スタイルはむしろおもしろい。

「上野店のときはチームが完成していた状態で店長になりましたが、六本木店は全15人のうち半数の7人が飲食未経験の学生さんで、まさにゼロからのスタート。彼らが動きやすいように指示・指導するのに日々苦悩しています。ただいま絶賛成長中ですね」と中川原さんは笑う。

チーム作りで心掛けていることは「仲良くなること。仕事上がりが休日一緒に遊ぶなどして「どんな小さな悩みでも気軽に相談してもらえれば存在が理想」と中川原さん。もちろん上司・部下の緊張感が崩れないようなバランス感覚も大切にする。

目下の目標はリニューアルオープンしてまだ間もない六本木店の売上げを安定させること。ゆくゆくは複数店舗を統括する管理職にも挑戦したいと向上心に燃えている。

元祖厚い焼肉店をうたい、子どものごし大もある塊肉がどかんと盛りだいた「元祖伝説焼肉」など豪快さが人気の大衆焼肉店「焼肉ここから」です。すでに9つの都道府県に40を超える店舗網を構築する。2025年5月に改装オープンした六本木店の店長を務める中川原奈央さんは、24年2月に上野店・同社初の「アルバイト店長」に抜擢されたこともある若手のホープだ。

中川原さんの前職はエス・エス・エスだったが、退職後の21年に「焼肉ここから」上野店「で店長を務めていた兄に誘われるかたちでアルバイトとして入店。」「お客さまの卓で肉を焼くことが多かったので、最初はかなり緊張しました」と振り返る。もともと人好きで性格で、肉を焼ながら客と会話ができる接客スタイルはむしろおもしろい。

「上野店のときはチームが完成していた状態で店長になりましたが、六本木店は全15人のうち半数の7人が飲食未経験の学生さんで、まさにゼロからのスタート。彼らが動きやすいように指示・指導するのに日々苦悩しています。ただいま絶賛成長中ですね」と中川原さんは笑う。

チーム作りで心掛けていることは「仲良くなること。仕事上がりが休日一緒に遊ぶなどして「どんな小さな悩みでも気軽に相談してもらえれば存在が理想」と中川原さん。もちろん上司・部下の緊張感が崩れないようなバランス感覚も大切にする。

目下の目標はリニューアルオープンしてまだ間もない六本木店の売上げを安定させること。ゆくゆくは複数店舗を統括する管理職にも挑戦したいと向上心に燃えている。

店長抜擢に「ただいま絶賛成長中!」

何でも相談できる
リーダー目指す

何でも相談できる
リーダー目指す

休日はミニチュアシュナウザーの愛犬ジャムをドッグランで遊ばせるのが楽しみという中川原さん

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!

11月26日(水)・27日(木) インテックス大阪
ミートフードショー
焼肉ビジネスフェア2025

出展

水素式無煙ロースター・自動消火装置・アミレンタル等
各種特設コーナーを設けています!

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/

レンタル専用「スーパーネット」