

朱鷺乃屋

所在地 岐阜県関市本町1-28

タン塩

焼肉メニュートレンド

焼肉新聞

あたらしい視点で焼肉を伝える情報紙

Vol.68

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

楽しませる 創意工夫



上ネギタン塩 2,200円(税込み)

立体的な見栄えも秀逸。肉汁を封じる利点もある

刃物産地らしい
包丁技術を追求



2枚ずつ根元を残してカット

土岐店主は「厚さと形状を整え、通常と同じ7枚にカットするのは非常に面倒だが、その面倒な手間が付加価値。焼肉の原点を見直す好機」と気を引き締める。

その心意気から生まれたのが看板メニューの「上ネギタン塩」だ。

焼肉 肉の人気トップと言って過言ではない「タン塩」。かつては客が喜び、店にも利がある、使い勝手のよい部位だったが、昨今は仕入れ原価が高騰。売り値は高く、利益は薄く、客も店も悩むどころだ。そんな中、タン塩の価格に見合う付加価値の演出が活発だ。岐阜県関市の「朱鷺乃屋」の事例もその一つ。切り方、包み方、ネーミングを工夫して、リーズナブルからオーダーメイドまで多彩なタン塩を開発。食通から好評を博している。

岐 土岐市は「刃物」の並んで「世界三大刃物産地」の生産で有名ドイツの「ソールゲンヤイ」の土地柄のせいかわ焼肉の包丁のシニフィエールと「丁技術」にも敏感丁寧かつ

プチタン 770円(税込み)



価格を気にせず注文できるカジュアルタン

一般的なネギタンは、タンにネギをのせるか、ネギをタンで包むかの二択だが、同店の場合、タンを蝶開きにカットしてネギを挟んでいる。「この方法だと、ネギが落ちず、包む手間も少なく、包む手間も肉販売や焼肉弁当にも乗り出している。人口8万人強の地元には約10軒の焼肉店がひしめくが、タン塩に見られる創意工夫や積極的なブランド展開により、大繁盛の存在感を強めている。

精肉と弁当も展開しブランド化



上タン塩(薄切りも可能) 1,980円(税込み)

厚さを指定されても美しい楕円形7枚で提供

生ビール SUNTORY
お店でも飲めるようになりました!

スタッフの意識改革にまい進

前沢牛舎 伏見屋
経営：株式会社AJDドリームクリエイト
所在地：名古屋市中区栄2-2-23
アーク白川公園ビルディング1階
哀葉 純希(あい・じゆんき)さん(39歳)

「スタッフ評価シート」を作成し、スタッフ一人一人の課題と強みを見える化。それをクリアすることで昇給にもつながる道筋を作った。「リピート客は確実に増えていて、グルメサイトなどの口コミも評価が上がっています」と哀葉さんは手応えを感じている。

数ある銘柄生牛でも屈指の

ある銘柄生牛でも屈指の看板商品とし、インバウンド客にも高い人気を誇る。アップパー焼肉の繁盛店「前沢牛舎 伏見屋」店長を務める哀葉純希さんは、かつては店のバーを個人で経営していたという経歴の持ち主だ。

「蓮川(昌孝)社長の、企業理念を自ら率先している姿を尊敬しています」と哀葉さん。自身も経営者の立場を知るからこそ、蓮川社長のリーダーシップに対する理解・共感も深い。

同店店長として真っ先に取り組んだことがスタッフの意識改革だ。「当店は希少なブランド牛肉を提供するアップパー業態。それに合ったサービスレベルに引き上げる必要を感じました」と哀葉さん。ハウスルールを策定し、求めるサービス基準を明確にした。加えて

焼肉店の安全・安心な未来を支える。

無煙ロースタートップメーカーのシンポによる
下引ダクト用自動消火装置
SAFE-GS1
(一財)日本消防設備安全センター
性能評定合格品
【評 2025-006号】

ダクト内部の火災を早期に捉え、消火する!!

他社製品にも設置可能

シンポ株式会社
お近くの支店・事業所へお問い合わせください
https://shinpo.jp/company/service-network/