焼肉新聞
YAKINIKU SHINBUN
あたらしい視点で焼肉を伝える情報紙
Vol.69
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

ストップ！20歳未満飲酒・飲酒運転。

焼肉メニュートレンド

ランチ客が喜ぶバラエティー

肉のまるでファミレス

肉の田じま 扇橋本店
所在地：東京都江東区扇橋1－4－1

コロナ禍以来、苦難が続く焼肉業界。数ある企業努力の中でも、有望な対策として注目が高まっているのが〝ランチ強化〟だ。業態や客層によって最適な展開方法はさまざまだが、業界でも類を見ない総合的なメニューバラエティーを打ち出しているのが、東京・深川の「肉の田じま　扇橋本店」だ。さながら〝肉のファミリーレストラン〟と言いたくなる振り幅の広さで、焼肉以外でも通える店として地元住民の高い支持を得ている。

同店のランチ構成は、焼肉定食が10品、それ以外が12品と焼肉より多い。そのバラエティーは、すき焼き、ハンバーグ、丼、カレー、ビーフシチュー、ラーメン、うどんなど、和食も洋食も麺もある幅広さだ。これだけ選択肢が多いと週に複数回利用しても飽きることはまずないだろう。

ビーフシチュー定食
1,350円（税込み）

外モモやバラの下カブリなど焼肉には不向きだが、煮込みには最適な部位を軟らかく煮込んでシチューに使用。1皿にトータル150g前後の和牛肉が入ったコストパフォーマンスの高さは脱帽級だ

ディナーの時間帯は焼肉店らしいメニュー構成に。加えてコースには、すき焼きやしゃぶしゃぶも用意

価格帯はボトムが「カレーランチ」（税込み900円）、トップが「黒毛和牛サーロイン&黒毛和牛ハンバーグ定食」（同4800円）で、会社員の日常ランチから、記念日などのご褒美ランチまでカバーする。1000～1500円の価格帯を全ランチの半数と充実させ、しかも牛肉は黒毛和牛使用と品質も申し分ない。チェーンのファミリーレストランと比べても、十分優位性があるコストパフォーマンスだ。

「牛を一頭買いしていることが大きな理由。焼肉だけだと使える部位が限定されてしまいます。すべての部位を効率よく使える多様なメニュー構成が経営にとっても有効と考えました」と田島慎太郎社長は経緯を語る。かつては牛と豚の焼肉定食や豚のショウガ焼き程度の品揃えだったそうだ。田島社長が就任した2019年頃からランチメニューの拡充を推し進めた。田島社長自身、前職で多彩な精肉カットの技術を習得しており、その知見が反映されている。

同店周辺は、住宅や事業所の数に比べて飲食店の数が極端に少ない。地元客の多様な外食機会を求めるニーズと、店の精肉歩留まりの効率化、双方の課題を同時に解決させる。11時～22時の通し営業で、ランチタイムは14時がラストオーダー。現在は、期間限定商品を適宜投入するなど、さらなる拡充を目指している。

一頭買いの和牛をフル活用

松阪牛 炙りホルモンラーメン
1,450円（税込み）

「松阪牛の小腸」とブランドをうたえるのは、松阪牛取扱店であると同時に祖業が内臓肉卸である調達力ゆえ。しかもライスと杏仁豆腐がセットとお得感が高い

ストップ！20歳未満飲酒・飲酒運転。
サントリー株式会社
※全ての画像はイメージです。
お酒

カリスマ店員の心得

客と距離の近い店づくりに注力

朱鷺乃屋
経営：㈱朱鷺乃屋
所在地：岐阜県関市本町1－28
土岐 桃華（とき・ももか）さん（25歳）

新メニューの発案や計数管理にも積極的に関わる。左はオーナーで父の章人さん

戦国の時代「刀鍛冶の郷」として栄えた岐阜県中濃地区に位置する関市。人口8万人ほどの同市に2023年6月に新装オープンした焼肉店「朱鷺乃屋」は、テーブル2卓・座敷1室・カウンター3席の小規模ながら月商600万円を売り上げる繁盛店。同店オーナーの土岐章人さんを支えるのが一人娘の桃華さんだ。

大学卒業後に会計事務所勤務を経て同店を手伝うように。今ではアルバイト・スタッフの教育から計数管理まで、経営の重責を担う不可欠な存在に成長。

桃華さんの接客への思いは筋金入り。客とのタッチポイントを増やすため、当初導入していたモバイルオーダーをやめ、あえて手書きに戻したほどだ。

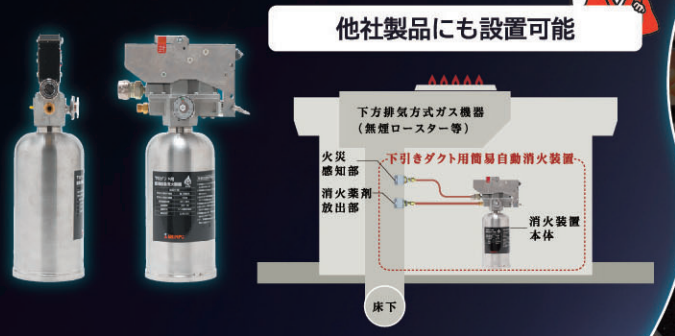
「土地柄、良いことも悪いこともすぐに広まってしまう。誠実に接客することで集客の裾野も広がります」と桃華さんは気を引き締める。

スタッフ教育は個々の特性に合わせる

気配りある提案型の接客で会話を増やし、時には客同士の会話につなげて小規模店らしいアットホームな雰囲気を醸成。さらに誕生日に予約が入ればテーブルを飾り付けるなどのサプライズも演出する。

24人のアルバイト・スタッフの教育も桃華さんの役回り。心掛けているのがスタッフ一人一人のタイプに合わせたマネジメントだ。マニュアルも作成こそしているが、指導はOJTで教えていく。「今日一日の業務をまとめて伝えてできる子もいれば、1つずつ指示しないとヌケモレが出る子もいます。その子のタイプに合わせて指示の出し方を変えています」ときめ細かな指導を行っている。

「サービスのレベルをもっと上げて、地域に密着した店として頑張っていきたい。関市で焼肉屋といえば『朱鷺乃屋』と言われる店を目指しています」と、桃華さんは研さんに意欲的だ。

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


焼肉店の安全・安心な未来を支える。
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/