

新とびきりおいしくなりました。※2
ストップ! 20歳未満飲酒・飲酒運転。
KIRIN 一番搾り
※1 前社内比較
※2 2023年4月リニューアルにより

焼肉・ホルモン・肉料理 **千だか**
所在地: 東京都新宿区西新宿7-1-7
新宿ダイカンプラザA館2階
経営: 株式会社

鮮度と技術が生きたる肉自慢の逸品



ホルモン焼き盛り合わせ 中1,680円 大3,360円(各税込み)

鮮度抜群のミックスホルモン(5種)に春菊を添えて提供。焼きたてホルモンと炙った春菊を一緒に食す。春菊がホルモンの脂っさを中和させ、新しい美味しさを演出

イ シンフレ気運が収まらず、焼肉の人気をけん引してきたタンとハラミの原価も急騰。焼肉店の経営環境は厳しさを増している。「従来のやり方で大丈夫？」と感じている人は多いだろう。そんな中、焼肉のアップデイトを先行する新店が現れた。焼肉トラジが5月下旬に開業した「千だか」である。「週二で行きたくなる焼肉居酒屋」をコンセプトに肉自慢の一品料理を多数ラインアップ。鮮度訴求と機動力を掲げ多店舗化に乗り出す予定だ。

焼肉新聞

Vol.70

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
〒103-8369 8929
http://www.yakimiku.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

トラジ本腰の焼肉アップデイト



約40品のおつまみ料理を提供。焼肉のエッセンスを居酒屋の定番メニューに活用

The PREMIUM MALT'S
ストップ! 20歳未満飲酒・飲酒運転。
ビール|サントリー(株)
SUNTORY



木目を基調としたカジュアル割烹の雰囲気

同 店は「焼肉・ホルモン・肉料理」を掲げた焼肉居酒屋。焼肉といえども焼き物の正肉はタン・ハラミ・上ロースの3品のみ。ホルモンは牛4品と豚7品の計11品、野菜類は旬菜を中心に日替わり数品。一方、約40品の一品料理では焼肉店のポリシーを十分に発揮。焼肉店ならではの素材力と調理技術を生かし、おでんや煮込みなど居酒屋の定番メニューを「肉自慢の逸品」に仕立てている。

そしてコンセプトは「週二で行きたくなる焼肉居酒屋」。焼肉を食べなくても、一品料理だけで満足できる。いわば「焼肉もある本格居酒屋」を目指している。その趣向を明快に表しているのが、木目を基調にした和風の店舗内装。各テーブルに角形小型の下引き無煙ロースターを設置し、オープンキッチンのカウンターには2席に1台を配置。ロースターに蓋をすれば、カジュアル割烹のようしゅれた雰囲気を出せる。

同店を開発した狙いは「牛肉の原価高騰を避けるため」と思いきや、実は新規客の酒類離れに理由がある。従来の焼肉店の売上げに占める酒類比率は2〜3割と目され、利益の一部を支えてきた。しかし焼肉が国民食に台頭し、女性や子どもが集客が増えるにつれ、酒類比率は減少。焼肉トラジでも近年は約15%だという。「ならば焼肉と酒類に特化した焼肉業態もあるべき」と考えたのが今回の試みなのである。

「肉の美味しさはもちろん、肉の仕入れに強い焼肉店のポテンシャルを発揮。それはズバリ鮮度です」と語るのは、同店を立ち上げた責任者の永田幾美さん。「鮮度抜群の

千だか カリスマ店員の心得 株式会社 赤門 専門
繁盛店経験で 対応力アップを実感
葉巻央エリアを中心に、その12店舗を展開する焼肉チェーン「赤門」。19年として頑張ろうという73年の創業当時からの「焼肉ファミリーレストラン」をうたい、地元の子持ち家族客を中心に愛され続けてきたと振り返る。

同チェーンの勝田台店で、副店長として60人を超えるアルバイトスタッフを束ねているのが、正社員となった森 翔季(もりとき)さん(24歳)だ。森さんは、高校進学後に系列ブランドの焼肉店「凱旋」の八千代緑が丘店にアルバイトとして入店。卒業後にはフルタイムで働くようになり、アルバイトリーダーも経験した後、正社員になった「生え抜きた」。

「正社員になる前は緑が丘店から楽しく仕事できているだけで、他店では通らないのではという不安がありました。背中を押してくれたのが片岡会長夫人。ご友人との会食でいらしたとき、帰りに「あなたの接客のおかげで、より素敵な食事になりました」と言ってくれた。凱旋ブランドを語ってくれた。

次に目指すは、もちろん店長のポジション。「キャリアの出発点でもある凱旋門に店長になって戻ることが目標です」と、自身の「凱旋プラン」を語ってくれた。

赤門 勝田台店
所在地: 千葉県八千代市勝田台1-13-12
森 翔季(もりとき)さん(24歳)
一番好きな食べ物は「テグタンクッパ」

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】
10月14日(水)・15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2026**
出店 最新機種・自動消火装置
決定 アミレタルサービスなど各種展示予定!

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
下方排気方式ガス機器(無煙ロースター等)
下引きダクト用簡易自動消火装置
火災感知部 消火薬剤放出部 消火装置本体
床下

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/