

繁盛店訪

食事を楽しむすべての要素を満たしてくれる店

料理の鉄人、坂井宏行の店

ラ・ロシェル (上大岡店)

横浜のベッドタウンとして発展し、瀟洒な住宅が並ぶ上大岡は、市営地下鉄と京浜急行が交差する。駅周辺の再開発とともに上大岡駅の駅ビルとして建った京急百貨店の最上階レストランフロアに「ラ・ロシェル」はある。上品な色調で統一された店内は、高級感が漂う。

ランチタイムは2,500円～4,000円と手頃な価格で「坂井宏行の本格的なフランス料理(コース)」が味わえるとあって、土地柄か40～50代の女性連が多く訪れ、シャンパンカクテルなど傾けながらちょっと優雅な昼食を楽しんでいる。

「料理には手をぬかない」ことをモットーとする同店では、同じメニューを使わない(ディナーは月替わり)のが自慢。ワインやカクテルも豊富に揃っていて、若いソムリエ湯浅さんが気軽にワイン選びの相談に応じてくれるので、ほとんどのお客さまが注文、料理とともに楽しんでいる。

また、誕生日や結婚記念日などに予約来店すると、そのお客さまに合った演出やサービスで祝ってくれるなど、きめ細かい気配りも忘れない。味の追求はもちろんのこと、「食事を楽しむ」というコンセプトに徹底している。

食事の本当のおいしさを味あわせてくれる店といえよう。



神奈川県横浜市港南区上大岡西1-6-1 上大岡京急百貨店10F
Tel.045-848-7409 午前11:00～午後10:00
(ランチは予約なし、ディナーは予約した方がよい)



施工担当/谷口工業東営業所



TVの人気料理番組「料理の鉄人」でフランス料理の鉄人として全国にその名を轟かす坂井宏行シェフ。彼の手によるフランス料理は、血をキャンパスにみだてて描かれた芸術作品のよう。目で楽しみ舌で味わう。「日本人の繊細な美意識と味覚に訴える料理」を心掛けている坂井氏ならではの世界だ。

★料理の鉄人 坂井宏行 グルメアカデミー(料理教室)

坂井宏行氏によるテーマ食材を用いた料理講習会の後、賞味会を開催。毎月1回開催で年間通すとフルコース習得できる。

会費/1回 5,000～7,000円
(メニューにより異なる)
年間会費の場合45,000円
常時募集、1回毎も可
お問合せ Tel. 045-843-7337

★その他、各種イベントを開催

6/11,12 ワインセミナー
6/13(父の日) お父さんのためのワイン講座(参加無料)
※渋谷店/東邦生命ビル32F

食対面式キッチンも料理を楽しんでもらう手段です

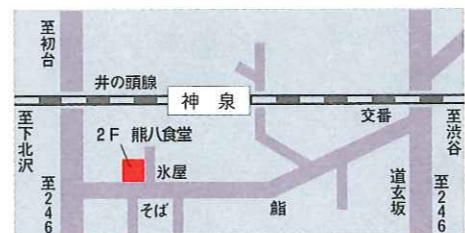
歌う料理人、森野熊八の店

熊八食堂

東京渋谷の神泉駅近くに昨年12月にオープンした、対面式キッチンスタイルのお店。フライパンなどの調理道具、ワインボトル、乾燥コーンやワインのコルクをあしらったリースなど手作りのインテリアが、木調の床と合わせてオシャレで温かみのある雰囲気だ。メニューはオードブルやスバゲッティ、ステーキなどの単品と、コースの両方がある。とくに熊八特製ランチはOLに人気。

対面式キッチンでは料理人は気がぬけない。お客さまの反応を捉えながら出すタイミング、味付けを微妙に工夫する。そんなに広くはない店内で対面式キッチンを採用したのは彼の料理人としてのこだわりだ。というのも、ここ熊八食堂では、すべて熊八さんご本人が目の前で料理したものを味わっていただくというのが基本。「熊八の味」を楽しみにやってくるお客さまの期待を裏切らない。それ故、彼が不在の時は店を閉める。

本当のサービスとは何かを心得ている、貴重な店である。



東京都渋谷区神泉町12-4,2F
Tel.03-5458-8873
ランチタイム/11:00～2:00
ディナータイム/6:00～10:00
(予約したほうがよい)

「いままでずっとタニコー製品を使ってきたので、この店もお願いしました。ああしたい、こうしたい、というムリを叶えてくれるのでうれしい。厨房の現場の状況をよく知った上での製品作りが感じられ、使い勝手がいい。材質もしっかりしている」とは、熊八さんのタニコー評。



施工担当/谷口工業首都圏営業所



故 田村魚菜に弟子入りし勉強、その後「魚菜学園」の人気教授として活躍。一方で、1990年に料理の作り方が歌詞になっている歌を歌いながら作るというユニークな「クッキングショー」でマスコミから注目、一躍全国にその名を知られるところとなる。「料理は天職」と感じ現役の料理人でありつづけたが、家庭科の教員免許も取得、現在、近畿大学短期大学の家政科講師も努める他、タニコーのホテルレストランにおける歌う料理人として名物キャラクターとなっている。

★森野熊八 料理教室

月2回×3ヵ月 土曜の午後1:00～3:00
1回7,500円常時募集(1回毎も可)
お問合せ Tel.03-5474-7056



コンサルティング Q&A



「ドライキッチン」ってなあ～に?

A 厨房施設に求められる第一の条件は、衛生的であることです。現在、多くの厨房は床に落ちたゴミや野菜クズなどを水で洗い流すウエットシステムを採用しています。このため厨房の床はいつも濡れている状態で、しかも水はけをよくするため床面には勾配がついていて足元は不安定になりがちです。厨房内は高温多湿のため、雑菌やカビの繁殖を招きやすく、また、働く人にとっての環境も健康的とはいえません。

これらの問題を改善したのがドライシステムです。

このシステムは、「床に特殊な防水設備がなされており勾配もないこと、そのため厨房機器各種に防水の工夫(例えば、シンクには水ハネ防止、各機器にも水切りプレートや水受けプレートを付け、水が外に出さないような工夫)がなされている」点が大きな特徴です。キッチンが常に乾いた状態なので、衛生的で健康的、作業効率もよいので、最近ドライシステムを採用するところが増えています。

■キッチン・ドライシステム



- 1 勾配のない防水式の床で、衛生面も改善
運動靴でも安全。日常の床掃除はモップでOK。床が乾燥しているため細菌の繁殖を抑え、調理人の健康にもよい。
- 2 水の使用を最小限に抑えながら、機能性も重視
水をこぼさないこと、使わないことに注意を払うが、作業効率を落とさないことが大切。(シンクやその他の水を使うべきところでは自由に使える設計。)
- 3 水をコントロールするドライシステム調理機器
シンクには大型の移動式水切りプレートを装備。水ハネ防止のため内側に張り出しをつけオーバーフローを大きく。調理台はすべて水切り付き。パンラックや移動式機器には水受けプレートを搭載するなどの改善が必要。
- 4 作業効率・経済性も追求
シンク、調理台の脚は従来より内側に付け、台に近づいて作業でき、食材のクズも落ちにくい。水の使用量が従来より節約できる。(従来より1/2～1/3の節水が可能。)

※施工・設備に従来より多少費用がかかるため、今のところ大型厨房での採用が多くなっています。

★お問合せは FAX 03-3834-3234 または、インターネットホームページ URL <http://www.tanico.co.jp/> まで