tanico

成功のパートナー

写真：Vineria TAJUT（香川県・高松市）

CURRENT NEWS［カレントニュース］Vol.38
タニコーとお客さまを結ぶ最新情報通信

2017年9月8日発行　発行：タニコー株式会社
〒142-0041 東京都品川区戸越1-7-20　TEL:03-5498-7111（代）
編集：KWC／デザイン：ライラック

▼詳しくはこちらまで
タニコー　検索　http://www.tanico.co.jp

成功のパートナー
タニコー株式会社
本社　〒142-0041 東京都品川区戸越1-7-20
TEL：03-5498-7111（代）

CURRENT NEWS Vol.38

［カレントニュース］
タニコーとお客さまを結ぶ
最新情報通信

特集
リピートしたくなるバル
小規模店舗の集客術

世界に一つだけのキッチン
［システムキッチン編］

看板メニューの開発秘話
焼肉レストラン 大日亭［岡山県・岡山市］

イベントレポート
「Reborn-Art Festival 2017」にタニコーが協賛

厨房設計ワンポイント講座
知ってトクするコラム

タニコーニュース
谷口一郎会長が日本厨房工業会会長に就任

タニコー株式会社

「常連客が多く集まる
看板のない大人の空間」

特集

リピートしたくなるバル

小規模店舗の集客術

東京の繁華街と地方の中核都市。異なる立地で人気を集める「バル」の繁盛店に取材。それぞれの集客術を探りました。

撮影:studio ATOM、能谷わかな／イラスト:オオイシチエ

jiubar

「仕事帰りにふらっと寄って、
深夜3時までゆっくり満喫」

スペインバルに始まり、進化と多様化が進んだバル業態

気軽に入れて、ほどよくオシャレで、おいしい酒と料理があってリーズナブル。そんな「バル」の人気に火がついたのは、今から10年ほど前。ワインを飲みながらタパスやピンチョスをつまむ、酒場と食堂が一緒になったようなスペインバルのスタイルが始まりでした。

それが、しだいにスペインにとらわれないさまざまな方向に多様化していき、今では肉バル、海鮮バル、和バル、日本酒バルなど、百花繚乱の様相を呈しています。

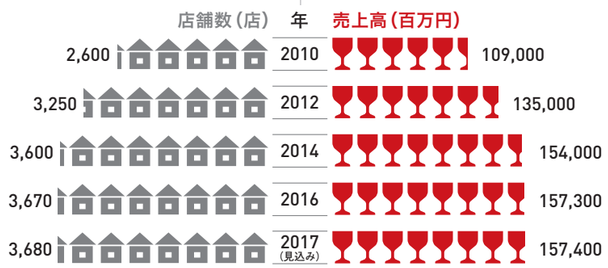
もはや「バル」と書かれた看板を見て、小皿に盛られたアヒージョを連想する人はあまりいないかもしれません。ある意味、バルは日本に入って独自の“ガラパゴス的進化”を遂げたといえるでしょう。日本におけるバル業態の例を挙げると、立地は駅に比較的近い店が大半。カウンターを中心とした小規模の店舗が多く、スタッフと客の距離が近くて、会話を楽しみつつ、できたての料理と飲み物が楽しめるというかたちが主流のようです。

「裏路地にともる店の灯りに、
つい引き寄せられてしまう」

Vineria
TAJUT

「北イタリア郷土料理を愛する
シェフの想いがアツすぎる!」

◆バル業態 店舗数・売上の推移



出典:「外食産業マーケティング便覧 2017 No.2」※ワイン酒場（富士経済）

消費者ニーズと店舗経営の動向が合致して、バル人気が定着

では、なぜバルがここまで激増したのか。ベースには一定の客層でカジュアル化する流れがあり、たとえばワインを飲む際に数あるメニューから銘柄をセレクトしたりテイスティングしたりというプロセスを抜きに、もっとカジュアルに楽しみたいという消費者ニーズがあったのではないでしょうか。深夜の時間帯まで営業しているバルは2〜3軒目の店としても利用でき、遅い時間からでも閉店時間を気にせずにゆっくり過ごせるのも、大きなユーザーメリットです。

また、景気の動向とともに、小規模店舗のバルならシェフは1人で十分であり、ソムリエなども雇うことなく最小限のスタッフで店を回せるという強みもあるため、それらの流れが合致してバルが増えたと考えられます。

バル増加の波がすでに大都市のみならず地方都市へも拡大している今、繁盛店はリピート客の獲得にどのような戦略で臨んでいるのでしょう。東京の繁華街と、地方の中核都市。異なる立地の2店に取材しました。

KEYS TO ACQUIRE REPEAT CUSTOMERS

CASE 01 名店が立ち並ぶ大人の食の街・神楽坂に、独自のスタイルで挑戦

1 看板メニューの「ジュウバーの肉団子」は粗挽きの豚肉を、四川の魚料理に使われるユイシャン（魚香）という酸・辛・甘の調味法で仕上げたスパイシーな一品。パクチーモヒートとの相性も抜群。

2 野菜を使った惣菜がワンプレートに7種盛り付けられた「SOUZAIサラダ」。彩りが鮮やかで、“インスタ映え”する一品。
3 豚肉とサツマイモだけを使用した斬新な塩味の「酢豚」は、川上さんの自信作。白ワインに合わせるのがオススメだそう。

jiubar

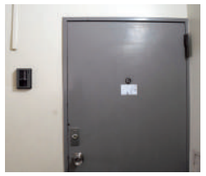
東京都・新宿区

「街に根付いた店にしたい」と、マネージャーの川上武美さん。

オリジナル豚中華をつまみながら深夜までゆっくりと

2017年4月に開店した「jiubar（ジュウバー）」は、隠れ家感あふれる中華バル。赤坂・青山・軽井沢に店舗を持つ中華の人気店「希須林」が、東京・神楽坂にオープンした新業態の店舗です。店名は、BARを表す中国語「酒吧（ジュウバ）」に由来しているそう。

「想定ターゲットは30代女性。バリバリ仕事をしたあとに、遅い時間でもゆっくりとくつろげる場として楽しんでいただきたいので、深夜3時まで営業しています」と、マネージャーの川上武美さん。料理は豚中華がテーマ。看板メニューの肉団子をはじめ、酢豚、スペアリブの黒酢煮など、中華でありながらお酒に合うように工夫された料理が並ぶほか、野菜やきのこを使った料理も充実。お酒も女性好みのものを中心にセレクトされています。



このドアの向こうに中華バルがあるとは思えないが……。

DATA
jiubar（ジュウバー）
東京都新宿区神楽坂2-12 神楽坂ビル3階
TEL 03-6265-0846
HP https://www.facebook.com/ジュウバー-153091971798831/

お客さま'S VOICE

- ✓グルメな人たちのSNSで今話題になっている店。初めて行く人は確実に迷いますが（笑）、頑張ってたどり着けば、もれなくおいしい料理とお酒が待っています!（29歳・女性）
- ✓お料理がおいしく、最高に楽しい時間が過ごせます。毎日でも通いたい!（36歳・女性）
- ✓季節によってメニューの一部が変わったりして、今度は何が食べられるのかなとワクワクします。（31歳・女性）
- ✓締めのカレーもスパイシーでGOOD！ 四川産唐辛子と山椒油を使っていると聞きました。カレー好きにも超オススメです。（40歳・男性）

《営業'S VOICE》

東京営業所 営業三課 係長
永田昌史

もともと系列店でタニコー製品をご愛用いただいており、新たに神楽坂へ中華バルを出店するとのことでお声がけいただきました。街の特性から普通の中華料理店的な方向ではなく、厨房機器の選定もシンプルに。スペースなどの関係もあり、綿密に打ち合わせを重ねて提案しました。

激戦地であえて看板を出さず、隠れ家戦略で集客を狙う

店舗はメインストリートに面したビルの3階にありながら、看板もエレベーターもなし。よく見れば、ビル1階の集合ポストに店名カードがさりげなく掲げられています。

川上さんは、「いい店ならどんな場所にあっても必ず流行るという先代社長からの考えで、隠れ家感満載の店にしています。来店して気に入ってくれた方がSNSに投稿したり、リアルに友人を連れてきたりしてくだされば、繰り返し通うお客さまが少しずつ増える」と考えているとのこと。実際、オープンから間もないのに予約でいっぱいの日もあるそうです。

4 厨房はコンパクトでありながら、メニュー構成を考えてガスレンジを2台導入している。
5 ワイン、スパークリング、ソーダを使用したカクテルなど、女性に人気の酒が揃う。ボトルが並ぶ棚は間接照明で雰囲気づくり。内装は中華っぽさを排除し、白壁・白タイルを基調としている。

6 FacebookやInstagramに投稿されることを想定し、オーダーメイドのショップロゴ入り食器を使用。

KEYS TO ACQUIRE REPEAT CUSTOMERS

隠れ家を求める客をSNSで集客する戦略

隠れ家戦略をとるバルは、どちらかといえば少数派。一般的に、通りに面した立地で気軽に出入りできるバルが多い中、あえて隠れ家的な演出をしているのは、やはり神楽坂という街の特性があってこそ。裏路地を入れば隠れ家的な店がたくさんある街で、そうした店を求める層を狙っているのではないでしょうか。

隠れ家演出のメリットは、お客さまに優越感を提供できること。「こんなお店を見つけちゃった!」とSNSを通じて情報が拡散されることを想定した、ショップロゴ入りの皿を使用したりこの店だけのオリジナル中華を出したりといった取り組みも、集客を意識した戦略のひとつでしょう。

1 料理について尋ねれば、カウンター越しに南野シェフが丁寧に教えてくれる。
2「北海道産ワインラム骨付ロース わらの瞬間燻製」は、スモーキーな味わいが絶品。
3「ミラノ風リゾット えぞ鹿のオッソブーコ」は、骨ごと輪切りになった肉を髄まで味わえる。
4 地元・香川で採れた野菜の味を十二分に活かした「バーニャカウダ」。ディップソースにも香川県産のニンニクを使用。

地方の中核都市で人気のイタリアンバール

CASE 02

入りやすい店舗を繁華街近くに構え、高松の人々を北イタリア料理の世界へ誘う

Vineria TAJUT

香川県・高松市

北イタリアの味にこだわるオーナーシェフの南野英樹さん。

北イタリアの郷土料理とワインを現地スタイルで提供

「Vineria TAJUT（ヴィネリア タユート）」は、北イタリアの郷土料理が味わえる店として高松の食通たちの間で人気を集めています。オーナーシェフの南野英樹さんが2015年に開店し、今年で3年目を迎えました。

「シェフを務めていたイタリア・トリノの店が閉店して、帰国。店の雰囲気、料理、ワインのサービスなど、できるだけトリノの店そのままのスタイルでやりたいと考えて、この店を始めました。『Vineria TAJUT』の店名も、店内にある大きな看板も、トリノのオーナーから譲り受けたものなんです」

「ヴィネリア」とは、イタリアのワイン主体のお店のこと。南野シェフは伝えたい料理がまだたくさんあるそうで、「今後はさらに郷土色を高めた料理を提供していきたい」と語ります。

トリノの店のオーナーから受け継いだ大切な看板。

DATA
Vineria TAJUT（ヴィネリア タユート）
香川県高松市古新町2-1 1F
TEL 087-880-2677
HP https://www.facebook.com/vineriatajut/

KEYS TO ACQUIRE REPEAT CUSTOMERS

5・6 南野シェフはフランスレンジを愛用。リゾットなど微妙な火加減が必要な料理に最適で、トリノでも同種の機器を使っていたそう。
7 カウンター上に並んだワインをオーダーすれば、グラスに注いで提供してくれる。バール（ヴィネリア）で「タユート!」と言えばグラスワインが提供される、トリノの店のサービスを継承したもの。

《営業'S VOICE》

イタリアの広い厨房に慣れていらしたこともあり、厨房は広くとりたいとのご要望を受けて提案しました。「仕事がしやすくストレスがない」と気に入っていただいています。使いたい機器もすべて揃い、快適にお使いいただけているとのことで何よりです。ただ、広すぎて掃除が大変とのことです（笑）。

高松営業所
安藤 悠

おひとりさま客をいざない、味と接客でハートを掴む

繁華街から一本入った通りに立地する店舗は、夜になると灯りがともり、窓越しに中の様子をうかがいたくなります。店内には広めのカウンターと、テーブル代わりのワイン樽が2つ。イタリアを思わせる小粋な雰囲気の空間です。

「客層は広く30代以上、7〜8割は女性です。一人でも入りやすいようカウンターをメインにしました。早い時間なら食前酒1杯だけ、遅い時間なら2〜3軒目として食後酒やコーヒーだけでもOKという、イタリアンバールのスタイルでやっています。料理やワインでわからないことがあれば、いくらでも説明しますよ」

南野シェフの想いが伝わって、食に関心を持ち何度も通うお客さまが増えているそう。

お客さま'S VOICE

- ✓ イタリア産のホワイトアスパラとか白トリュフとか、季節ごとに珍しい食材を仕入れて、おいしく料理してくれます。この店に通って食の世界がぐーんと広がりました。（51歳・女性）
- ✓ 栗のリゾットが食べられるなんて、さすがは北イタリア料理専門店ですね!（32歳・女性）
- ✓ 前から気になっていましたが、初めて訪問。カウンター上の黒板に書かれたメニューから選んでオーダーするのも楽しく、飲み物も豊富。つい、たくさん食べてしまいました!（46歳・男性）
- ✓ 恥ずかしながら、手打ちパスタ初体験でした。ほかにもいろいろ教えて〜。（28歳・女性）

地域に合った戦略と熱い想いが客を呼ぶ

南野シェフは、実は神奈川県出身。店を開くにあたり各地を回って、高松を気に入って選んだそう。東京や大阪ではなく高松にしたのは、自らのやりたい店のビジョンが、地域の中で新しすぎず、ありきたりでない、ちょうどいい目新しさを演出できるという読みがあったようです。やはり、バルに限らず飲食店の成否は「いかに地域に合った戦略を立てられるか」が重要なのですね。

さらに、「トリノのオーナーから店を受け継ぎ、高松で北イタリア郷土料理を伝えたい」という想いが、料理やワインについて熱く語る中でお客さまに伝わり、心をとらえて離さないという点も集客の大きな要因ではないでしょうか。

FIND YOUR DREAM KITCHEN!

☆☆☆☆☆

こだわりを結集させた

世界に一つだけのキッチン

システムキッチン編

東京都昭島市 K様邸

キッチンへの7つのこだわり

1 シンク下をダストボックススペースにして、常に清潔に

ゴミをすぐ捨てていつでも清潔感を保ちたいという希望から、ダストボックススペースとしてシンクの下をオープンな空間に。

2 キッチン用具や材料も置けて料理も快適にできる広々としたアイランドキッチン

「シンクを広めに」「収納スペースを」などの希望を取り入れた結果、2mの大きなアイランドキッチンに。広い作業スペースは料理を置くテーブルとしても大活躍。

3 一瞬で魅了されたスタイリッシュなブラックステンレス

ブラックステンレスの面材は、塗料や染料、着色料を使用せず、酸化皮膜による発色仕上げ。美しさはいつまでも続きます。また、加工の難しさからシステムキッチンへの導入は非常に稀。タニコーだからこそ実現した仕様です。

4 類を見ない、滑らかなR加工に目が釘づけ

ステンレス製品の角は四角く尖った物がほとんど。しかし、タニコーでは困難とされるR加工で丸みを実現。ご主人はその高い技術力に惚れ込んだそう。

ウォールキッチン　W4076×D650×H875mm
トールユニット　W1010×D650×H2145mm
アイランドキッチン W2250×D1050×H875mm

5 自社工場で加工できるからこそ実現できる4m超えの天板は圧巻！

天板は完全なる一枚板のステンレス。タニコーの工場でカット、加工したもので、部屋のほぼ一辺を占める様は風格すら感じるほど。下部は食器入れも兼ねるので、キッチン上部はすっきり。

6 調理家電やキッチン用品がすべて収まる高い収納力

海外製の大きな食器洗浄機や包丁ホルダーなど、キッチン用品が収納できるようアイランドキッチンをワイドに設計。調理器具などがたっぷり収納でき、整然としたキッチンになりました。

7 高い溶接技術で実現した継ぎ目のないシンクは掃除が楽

水栓を一段下げたデザインのシンクは溶接とは思えないほどの美しい仕上がり。継ぎ目によるすき間汚れは一切気にならず、掃除がしやすいと奥様もお気に入り。

【問い合わせ窓口】
本社営業部　システムキッチンチーム
TEL 03-5498-7112
HP http://www.tanico-kitchen.jp/
ショールーム Kitchen Gallery
営業時間　10:00〜17:00【完全予約制】
詳しくはHPをご覧ください。

「見た瞬間、ひと目ぼれでした」。そう語るのは、ご自宅のリフォームに合わせ、タニコーのシステムキッチンをオーダーしたKさんご夫妻。ご主人は家電やインテリアに強いこだわりを持ち、断熱性に優れたスウェーデンの木製サッシや窓ガラスを取り入れるほど。一方、奥様は食や料理に対する興味が高じて、すべてホームメイドで天然酵母のパンなどを提供するカフェを自宅の1階で営んでいます。リフォームするなら清潔で機能性の高いステンレスのキッチンにしたいという想いから、何社も足を運んでは納得のいくものを探し求めていたのだそう。

「理想のステンレスキッチンは、存在しないのだろうか」と諦めかけたその時、お二人が出会ったのがタニコー。ショールームを訪れた際、Kさんご夫妻はステンレスの持つ『堅牢性』『清潔性』といった特長と、洗練された佇まいを兼ね備えたタニコーのシステムキッチンに一瞬で心を奪われたのだといいます。

担当営業と何度も打ち合わせを重ねて作り上げたシステムキッチンはまさにKさん宅の“主役”。「実際、使うたびに日々その使い心地にほれぼれするというほどの仕上がりです。世界中の優れたものを取りそろえたわが家で、タニコーは世界に誇れるキッチン“日本代表”だと思います」。

「ステンレスにこだわり続けていたら、タニコーさんにたどり着いたんです。探し求めていたものが、ようやく見つかりました」

併設するカフェのキッチンもタニコー製

家の1階で奥様が営むカフェでは、天然酵母のパンやケーキ、ドリンクなどを提供。近隣の方がくつろぐ癒やしのカフェになっています。キッチンはこちらもタニコー製です。

Cafe TOITOITOI
営業日 毎週金・土 11:30〜17:30
TEL 042-519-5377
HP https://www.cafetoitoitoi.com/

営業'S VOICE

本社営業部　第一営業グループ
システムキッチンチーム　リーダー
須賀千尋

ご要望を丁寧に伺い、きちんと咀嚼したうえで、厨房設計のプロとしてプラスαの提案ができるよう心がけました。K様ご夫妻はこだわりが強いぶん、私も一緒に作っている感覚があり、完成した時の感動もひとしおでした。

撮影:岡田一也

看板メニューの 開発秘話

「特選和牛“タレ焼”3種盛」

A5規格・岡山県産黒毛和牛の
特上カルビ・特上ロース・上ハラミの3品が並ぶ、
贅沢なひと皿。しかも、その中には、あるサプライズが
仕掛けられていたりするそう。
最高品質の和牛がリーズナブルに味わえる、
その秘密とは?

撮影:能谷わかな

地元・岡山県産、
A5規格の黒毛和牛は
とろりと甘く濃厚。

「岡山で焼肉といえばここ!」と、地元の焼肉通の方たちが来店する「焼肉レストラン 大日亭」。この地を訪れた数々の有名人が評判を聞いて訪ね、宿泊先のホテルで紹介を受けた各国の外国人観光客も日々やってきます。絶大な人気の秘密は、何よりもこだわって選び抜かれた肉にあります。

「肉の質には絶対の自信があります。当店では、A5規格の岡山県産黒毛和牛を一頭買い。だから、新鮮な肉を希少部位も含めて新鮮なまま提供できるうえ、食肉市場の競りで直接買い付けているのでリーズナブルにお届けできるんです」

湖山裕二店長(常務取締役)が語るように、有名ブランド牛に劣らない高級和牛を気軽に味わえるのが、大日亭の大きな魅力です。

「創業は1993年。当初は部位ごとに買い付けていましたが、店が成長・拡大するとともに仕入れの量も増え、店の特長を打ち出せるメリットの大きさも考えて一頭買いに踏み切りました。当店の会長が若い頃に精肉店を経営していた関係でかなりの目利きなので、それを活かしたというわけです」

買い付けるのは、主に県北のある優れた牧場の枝肉。とりわけ最優秀賞に格付けされたものを中心に競り落とします。

「絶対に肉の品質は落とさないのが信念です。それがお客さまの喜びにつながるはずですから」

そんな大日亭で、「最高級の肉を少しずつ何種類か食べたい」というお客さまの要望から生まれた看板メニューが、「特選和牛“タレ焼き”3種盛」です。和牛特上カルビ・和牛特上ロース・和牛上ハラミの盛り合わせ。A5ランクのやわらかな霜降肉が舌の上でとろけ、濃厚な旨味が口いっぱいに広がります。

「普通は、肩ロースというメニューなら肩ロースだけを提供しますよね。でも、当店は肩ロースの中に希少部位のザブトンやカイノミを入れたりするので、喜んでいただけています」

一頭から少量しかとれないレア肉に、思いがけず出合える。そんなサプライズが期待できるのも、一頭買いだからこそ。最高品質の高級和牛をフルに楽しめる、まさにおいしいとこ取りの贅を尽くした盛り合わせです。

会長の孫に当たる湖山裕貴料理長(取締役)は、日々、会長とともに食肉市場へ出向き、目利きの技を受け継いでいます。「会長は当店に合った肉質を見極めるため、サシと色と粘りを必ず確認して選んでいます」

**さまざまな部位を鮮度よく提供するため、
目利きの技を活かした一頭買いに踏み切りました。**

岡山県産黒毛和牛は、全国各地のブランド牛にも決して引けを取らない品質だそう。

右から湖山裕貴料理長、湖山裕二店長、タニコー 佐藤。「機器が故障したと電話すれば、さっと来てくれる。タニコーはアフターケアが素晴らしいですね」と、湖山店長。

店内2階には個室も完備されている。写真はVIPルーム。

Information

焼肉レストラン 大日亭
[駅前本店] 岡山県岡山市北区駅前町
2-6-21 ダイニチ上西川ビル1F・2F
TEL 086-235-8929
営業 11:30〜14:30(土・日・祝)/16:30〜24:00
[青江店] [津高店]
HP http://dainichitei.com/

極上の霜降肉から「タン刺し」などの新鮮な刺身、「ホルモン」など内臓類まで豊富なメニューを、リーズナブルに楽しめる。ポン酢で食べる塩ねぎタン、韓国手打ち冷麺、珍しい韓国のどじょう汁も人気。

営業's Voice

岡山営業所 所長
佐藤健治

前職の頃から大日亭さんを利用させていただき、その後、タニコーに入社して偶然にも大日亭 青江店の立ち上げに関わることになりました。そして、「うちの肉が好きな佐藤さんに任せるよ!」とおっしゃっていただけました。また、6月にリニューアルした駅前本店でも受注をいただいています。今後もさらなる店舗の発展に貢献できるよう、全力で取り組んでいきたいと思います。

EVENT REPORT

アート×音楽×食で彩る東北の新しいお祭り「Reborn-Art Festival 2017」にタニコーが協賛

2017年7月22日から9月10日までの51日間、
宮城県石巻市街地と牡鹿半島を中心に行われた
「Reborn-Art Festival 2017」は、
アート×音楽×食をテーマとした東北の新しいお祭り。
タニコーは、東北の秘めた力を呼び覚ます
芸術祭を全面サポートしています。

撮影:松橋隆樹
作品:Kohei Nawa,White Deer(Oshika)

「Reborn-Art Festival 2017」とは?

「アート」「音楽」「食」を楽しめる東北・石巻を中心とした芸術祭。音楽プロデューサーの小林武史氏とMr.Childrenの桜井和寿氏によるap bankと東北が一体となって、“生きる術の再発見”に取り組んでいる。

タニコーでは牡鹿ビレッジ内の3施設にご協力いたしました

日本各地の有名シェフが腕を振るう

レストラン「Reborn-Art DINING」

牡鹿半島の景色を見渡せる自然豊かな入江が舞台のレストラン。「Reborn-Art Festival」が目指す“東北の未来の姿”に賛同した全国のシェフが日替わりで登場し、地産の食材を使って、地元の人と協働しながら一皿を作り上げます。オープニングシェフは、神戸のハム・ソーセージ専門店「メツゲライクスダ」の楠田裕彦シェフ。鹿肉を使ったコースで訪れた人をうならせました。

地元の味を浜のお母さんたちが提供

食堂「はまさいさい」

地元の明るく元気なお母さんたちが中心となって、地産の恵みを届ける食堂。水揚げされたばかりの魚介類を使った「浜定食」や「さいさい定食」、「浜の丼」が日替わりで提供されました。特におすすめは名産の牡蠣を使った「牡蠣ーマカレー」。イベントのためにオリジナルで開発したというレシピで、牡蠣と宮城産大豆を細かく刻んでキーマカレーに見立てた自慢の逸品。

お祭りを陰で支える施設

ファクトリー「鹿解体処理施設」

牡鹿半島では、鹿が増えすぎて生態系が崩れているほか、農作物の食害や自動車との接触事故など、鹿被害が深刻化しています。やむを得ず駆除をするとともに地域資源として活用していくため、「Reborn-Art Festival」では鹿解体処理施設を建設。食猟師の小野寺望さんが出荷した鹿のジビエは、「Reborn-Art DINING」のスペシャリテとして活かされています。

※鹿解体処理施設は現在、一般には非公開です。

Reborn-Art Festival | フードディレクター

目黒浩敬 シェフ

「Reborn-Art Festival」のフードディレクターとして
FOOD部門を統括している目黒シェフ。
料理のコンセプト作りから各シェフへの声がけ、
厨房の仕様にまで気を配るシェフに、
イベントにかける思いを伺いました。

Profile

めぐろ・ひろたか
宮城県在住。2005年に仙台でイタリア料理店「AL FIORE」をオープン。自然派志向の料理が話題を呼び、全国からお客が訪れる名店となる。食を根源から見つめ直すために2015年に閉店。現在は、ワイン作りのためのぶどう栽培をはじめ、食や自然に対する気づきの場となるコミュニティ作りに励んでいる。

有名シェフと地元の人がお互いに学び合える厨房に

2015年秋。仙台の名店として名を馳せていた創作イタリアン「AL FIORE(アルフィオーレ)」をクローズし、ワイン作りのためのぶどう栽培と、そのコミュニティ作りを始めた目黒浩敬シェフ。「Reborn-Art Festival」の主催者で友人の音楽プロデューサー、小林武史さんからイベントのフードディレクターにと声をかけられたのは、閉店を決めたちょうどその頃だったそう。

「小林にお店を閉めると話したとき、同時に彼から3年間ずっと企画を温めているという『Reborn-Art Festival』について聞いたんです。イベントの趣旨と、僕がこれからやりたいこと、食や自然に抱いている思いがリンクしたので、ちょっと手伝う気持ちでOKしました。でも、いざ打ち合わせとなったら、実はまだ何も決まっていなくて……。小林に騙されたと思いましたよ(笑)」

イチからFOOD部門を立ち上げることになった目黒シェフ。レストランの場所や料理のコンセプトなどから、構想を徐々に練り上げたと語ります。

「会場の牡鹿半島は、以前から釣りに来ていたところで、僕の大好きな場所なんです。だから、たくさんの人がここを訪れるきっかけを作りたかった。人といっても、ゲストは地元の方も含みます。地元の人にも、自分たちが住んでいる牡鹿の魅力を『食』を通じて気づいてほしかったので、全国のシェフが指揮を執るレストランと、地元のお母さんたちが中心となって作り上げる食堂という2つの形態の施設を作りました」

目黒シェフは2施設を、都市部の人と地元の人が積極的に情報交換できる場にしたかったそう。イベントが始まるとそれは現実のものとなり、協働によって情報交換が行われました。

「都市部のシェフはローカル食材を欲しがっていて、その環境も知りたいんです。一方で、地元の人は素材や環境を知っているけれど、さまざまな活かし方は知らない……。だから厨房は、お互いに教え合って、学び合える場所にしたかったんです。イベントでは、それが実現したと思っています」

厨房デザインはタニコーさんに丸投げしました(目黒シェフ談)

本年から始まった全国の有名シェフが日替わりで厨房に立つレストラン「Reborn-Art DINING」は、施工前は建築条件も相まって変更と調整の連続だったそう。

「(仙台営業所の)渋谷さんには、和洋中のシェフが入っても腕が発揮できて、長年にわたって使っていける厨房にしてほしいと丸投げしたんです(笑)。予算も限られているうえ、ここはまだ水道しか整備されていないので、タニコーさんには今回も難しい注文をしました」

実はプレイベントとして2016年夏に、3日間限定で「Reborn-Art Festival × ap bank fes 2016」が行われ、仮設でのレストラン運営をしましたが、その際も直前まで変更があったそう。

「一度に300食を提供するには、当初の機器では能力が足りないと気付いて。それでイベント前夜に渋谷さんに連絡して、翌朝に緊急搬入してもらいました。タニコーさんには感謝ですね」

“伝説の3日間”と呼ばれる怒涛の昨年を共に乗り越えたからこそ、進化した今年があるとか。また、イベントが100年先も続くように、これからの10年は植樹など継続性を持たせた新プロジェクトも進めていくと話す目黒シェフ。全国からもパワーが注がれている「Reborn-Art Festival」は、東北の新しい芸術祭として、毎年進化していくに違いありません。

「昨日、近くの山に入って山菜を採ってきたんですが、仕入れた食材と合わせて、今日の料理に使うんですよ」と話す楠田シェフ(左)。厨房では、食材そのものや料理方法などについて、その日の担当シェフと情報交換が行われていました。

営業's Voice 仙台営業所 所長 渋谷善博

「Reborn-Art Festival」が行われることを聞いたのは、実は本誌の取材(36号参照)で「ナクレ」の緒方稔シェフを訪れたときのこと。2016年にプレイベントが行われると聞いて、仙台営業所でもご協力させていただきたいと思い、申し出をしました。私たちの仕事はオープンしてからがスタートです。今後も、イベントを全力でサポートして参ります。

「Reborn-Art Festival」に携わるきっかけを作ってくださった、フレンチレストラン「ナクレ/nacrée(仙台)」の緒方稔オーナーシェフ。

| タニコー設計室監修 | **厨房設計 ワンポイント 講座**

Lesson 01 お店のコンセプトから考える

監修：石川貴彦
（設計室 室長）
土井利晃
（本社営業部設計課 リーダー）

お客さまの思いをくみ取り さまざまな厨房から“ベスト”を提案

タニコー設計室の監修による厨房設計のワンポイント講座。第1回目となる今回は、まずタニコー設計室の厨房設計に対する向き合い方からお話ししたいと思います。

お店作りを考えるうえで外せない厨房の設計。看板メニューや店舗イメージは当然のことながら、調理場、洗い場の大きさは？　調理器具はどこにどんなものを置く？　冷蔵庫は、オーブンはどこに？……など。お店ごとに求められる要素はさまざまあるものの、**安全性、衛生面に配慮しつつ、動線を意識した効率的な厨房レイアウトを考えることは、商売繁盛の要といっても過言ではありません。**タニコーでは、主要営業所に設計分野の専門家を常駐させるなど、全国から寄せられるお客さまの相談に対しスムーズに応じられる態勢を整えています。

お店の心臓部とも呼ぶべき厨房は、シェフのこだわりがもっとも強く出る空間です。そのため、タニコーでは設計を担当する一人ひとりが現場で**お客さまの“生の声”をできる限りお聞きします。**近年は「オープンキッチン」など、効率性だけでなくデザイン性も重視されたスタイリッシュな厨房設計が求められています。こうしたトレンドを踏まえつつ、お客さまのお店に対するコンセプトや情熱を十二分にくみ取り、安全面・衛生面・効率にも配慮した厨房を設計・提案していくことが大切だと考えます。

次回、Lesson02からは厨房設計における具体的なポイントを紹介していきます。

毎年行われる展示会ではブース内に設計コーナーを設け、専門スタッフが設計や機器などの相談に幅広く応じています。

タニコーのホームページでは、厨房設計や機材など幅広い相談に応じる「無料設計相談室」を開設しています。お気軽にお問い合わせください。
HP http://www.tanico.co.jp/consult/

知って トクする コラム　受けていますか？ 厨房機器の健康診断

定期健診と早期発見でトラブルを防ぐ タニコーの「厨房ドック」

健康を保つために定期的な「人間ドック」が大切なのと同様、厨房にも定期的な点検が必要なのをご存じですか？　定期点検をしていないと、機器の故障につながるだけでなく、火災など重大な事故を招く恐れも。

タニコーが提供する「厨房ドック」は、タニコー製品（他社製品は要相談）を対象に、年2回の定期点検を年額12,000円（月額換算1,000円）で行うサービス。専門スタッフがお店に出向き、部品の消耗状態などを確認し、機器のお手入れ方法をお知らせします(※)。

機器のお手入れを怠ると、急な故障による高額な修理費が必要になったり、ガスや電気の消費量が増えていくことで余計なコストがかかったりしてしまいますが、厨房ドックを受けていれば安心です。さらにうれしいのが修理時の出張費無料サービス。不具合が見つかった場合、通常は修理時に出張費、作業技術費、部品費がかかりますが、厨房ドックの場合は出張費がなんと無料。タニコーの定期点検は、急なトラブルを防ぐほか、経費の削減にもつながります。

厨房機器の健康を常に保ち、安定した営業を続けるためにも、ぜひタニコーの厨房ドックを受けてみてはいかがですか？

＼こんなにある！／
「厨房ドック」のメリット

- 故障・事故を未然に防止できる！
- 専門スタッフが点検してくれる！
- お手入れ方法も伝授してくれる！
- 機器の寿命を長くする！
- ランニングコストを削減できる！
- タニコー製品なら一律料金で何台でもOK！
- 古い機器でもサービス対象！
- 修理時の出張費は無料！

▼ 詳しくは最寄りの営業所までどうぞ

タニコーネットワーク　検索

HP http://www.tanico.co.jp/company/network/

※主に小規模店舗を対象といたします（チェーン店は対象外）。

タニコーニュース

tanico NEWS

谷口一郎会長が日本厨房工業会会長に就任

2017年6月8日に行われた一般社団法人日本厨房工業会の総会にて、タニコーの谷口一郎会長が同会会長に就任しました。

就任に伴い、谷口会長は「私たちのお客さまは、ホテル・レストラン・ファーストフードをはじめとして、学校や病院の給食、スーパーなどの総菜やコンビニエンスストアという中食まで多岐にわたっております。安全で安心、環境に配慮され、おいしい食事を提供する厨房は食を支える重要要素として、豊かな生活をつくっているとの自負を持って社会への貢献を続けてまいります」と挨拶しました。また、厨房業界の4つの課題として「さらなる安心・安全の追求」「働き方、女性の活躍の推進」「環境の保全」「人手不足への対応」を挙げ、今後も事業活動を通して課題解決に取り組み、業界の発展に尽力していきたいと述べました。

一般社団法人 日本厨房工業会は、昭和37年に「全国厨房機器工業会」として発足しました。それから50年以上にわたり、「業務用厨房機器及び設備に関する安全・安心」の確保を理念とし、厨房の調査や指導、普及、教育を行い続け、今日に至ります。

日本厨房工業会の活動内容の紹介や、資格・教育関連などのご案内をしています。
一般社団法人 日本厨房工業会の公式ホームページ　HP https://www.jfea.or.jp/

日本厨房工業会 主要事業

1 調査研究
- **厨房業界の実態調査**…商業用厨房機器・装置製造業界の実態を継続的に調査・検討。

2 指導
- **厨房の防災・衛生・PL法対策**…「製造物責任（PL）対策ガイドライン」を策定。

3 普及・啓発
- **厨房設備機器展の実施**…平成11年より毎年「東京ビッグサイト」で開催。
- **機器の認定**…グリス除去装置の基準適合品に対し認定ラベルを発行。
- **厨房設備機器の標準化**…機器の衛生管理基準がない今日の状況において解決を図るため、調査研究を開始。

4 教育
- **図書の発刊**…厨房設備士制度や厨房設備施工技能検定制度などのバックアップのために技術図書を発刊。
- **厨房設備通信教育**…厨房設備士及び関連業務に従事する者の能力向上を目的に実施。
- **厨房設備士資格認定試験**…厨房設備士には、業務用厨房機器の生産と厨房設備設計施工に関する高等の専門的応用能力が必要であるため、当会で認定試験を実施。
- **厨房設備施工技能検定**…厨房計画・設計・施工・保守管理等、業務内容が多岐にわたる厨房設備の国家資格・厨房設備施工技能検定への協力。

5 情報提供
- **機関紙『厨房』の発行**…工業会活動の理解と協力を得るために昭和39年より発行。

6 交流
- **海外視察調査団の派遣**…諸外国で開催される厨房関係展示会や主要国・都市のホテル・病院・事務所等の厨房視察。

編集後記

今回の38号から全編リニューアルいたしました。シェフいちおし料理の撮影ができ感無量です。各店舗の皆さま、ご協力有難うございました。「Reborn-Art Festival 2017」の取材は、このプロジェクトに参加されているジャンルを超えたアーティストの方々に強く感銘を受け、より多くの人にこの活動を知ってもらいたいとの想いがありました。実際、現地に伺い、目黒シェフやプロジェクトメンバーの皆さまのお話に胸が熱くなりました。東北にはおいしい食材がたくさんあります。ぜひ一度、石巻を訪れてみてはいかがでしょうか。