



KIRIN
さらには上品な
麦のうまみへ。

新・一番搾り
ストップ！未成年者飲酒・飲酒運転。

感動スープ

焼肉新聞

AKINIKU SHINBUN

Vol.17

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
日本橋大丸ビル4階
〒103-8369 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

温かいスープを飲む
象はなにも日本人だから
と、なんとなく「ホ
ッとした経験はないだ
ろうか。それは、食事の最
初のひと口目や食後に味
噌汁をいただいたときの
感覚に似ていると思う。
「日本人で良かった」と思
う瞬間なわけだが、この現
在、温かいスープは、肉
をいきなり空腹に投入す
る。メニューにミヨック



**あなどることなかれ
スープの実力**

必ずオーダーすべきメニュー
スープ飲んでいただきますか？
焼肉店のメニューに必ずといっていいほどラインアップされているス
ープ。わが国では卵スープ、コンソメスープ、カルピススープなどはその代表格
だ。もちろん水分の多い食べ物だ。それゆえ、「お腹がタプタプになるか
ら、焼肉をモリモリ楽しむ妨けになる」と、邪険者扱いされている人はいない
だろうか？ 実はその判断とんでもない大きな間違いを犯しているのだ！
スープは決して、気が向いたときにだけ飲むものではなく、必ずオーダーし
たいメニューの一つ。ここまで言い切るには理由があるわけだが、今号ではその
すべてをお伝えしよう。その素晴らしい存在に感動すること間違いなし！

スープは焼肉の最良のお供
「汁物のことを表し、肉
や海鮮など動物性の食
材を使ったものや、長時
間煮込むものを呼ぶこ
とが多い。具が少なく汁
が多めのスープである。
わかめスープのよう
なあっさりとしたスー
プは、「クク」と呼ばれ
る。メニューにミヨック

わかめスープや卵ス
ープならば、すぐにど
んなスープなのか分か
るが、韓国での呼び名から
きているものは名前から
は想像し難い。ならばこ
で、名前の覚え方を紹介し
ておきたい。

焼肉店のスープの実力
肉店で提供されてい
るスープには牛の肉
や骨、野菜、卵、海藻、薬味
などがふんだんに使われ
ている。それら食材のうま
味や栄養素を丸ごといた
だける。スープの
魅力がある。食材によって
は、調理過程において水に
流れ出してしまう栄養素も
あるが、スープならば余す
の食材を使ったもの、独特

肉専用黒ワイン「カーニヴォ」
No CARNIVOR No MEAT

濃厚で
リッチ
重厚で
パワフル

カベルネ・ソーヴィニオン
ジンファンデル

スープの名前はこう覚えよ
スンドゥブチゲなどは食
べたことがある人も多い
だろう。また、「ククパ」と
名の付くものも汁物のメ
ニューでよく目にするが、
これはスープにご飯を入
れたもの。この「つみり、
カルピタン」にご飯を入
れるとカルピクッパにな
るというわけだ。スープを
煮る「クク」と、ご飯を煮
味する「パ」が合わさっ
てクッパとなったようだ。
スープ特集2面に続く

一方、食後のスープも胃
腸への優美となる。ビー
ル、キムチ、冷麺などで冷
えてしまった体を、これま
た優しく包み込み、温めて
くれる。食後のスープはい
ないのがスープなのだ。

食後の接客が次回おもしろい始まり
「復職時、近隣の飲食店な
らどこでもOKでしたが、
同じ。さんか亭のことを好
きになってほしい、この思
いが第二です」と語る。
おもてなしの題目に掲げ
るのが「笑顔・清潔・スピ
ード」自配り・配り。また、
管理職として「ミス」逃げ
だ。

松尾美佳さんは入社8年
目の準社員。観光バス
ガイドを13年勤めた後、専
業主婦を経て、「さんか亭」
の創業と同時にホールスタ
ッフに就いた。いまやメデ
イア取材の全てに対応する
広報担当の顔役でもある。
バスガイドよろしく元気な
笑顔がモットーだ。
「ガイド時、北海道のこと
を好きになつてもいいな
を好きになつてもいいな
を好きになつてもいいな

カリスマ店員の心得
さんか亭
所在地＝札幌市白石区中央1条4丁目3-35
松尾 美佳 さん
「正しい肉 料理の品質は
道内で一番だと思います。
その品質に匹敵するサービ
スを提供してこそ、さんか
亭の価値だと思います。い
わば厨房とホールの切磋琢
磨が原動力です」と説く。
一方、日中勤務の多い松
尾さんの重要な役目は、食
後のドリンク提供だ。「食後
の顔を見れば満足度が分か
ることから、客一人一人
に感謝を求めるべく、お礼
のあいさつを交えて接客
「終わりが始まり」を胸に次
回のおもてなしに備えてい
る。

バスガイドから 焼肉スタッフに

笑顔・清潔・スピードでファン作り



**無煙ロースター
世界シェア
NO.1**
SHINPO
お客さまの欲しいがある

国内 16,000 店舗
海外 700 店舗以上に納品

http://www.shinpo.jp/

焼肉無煙ロースター
昇降排煙フード
脱臭・脱煙システム
省エネ空調システム

シンポ株式会社

■ 本社／名古屋市中区若菜台110番地／TEL. 052-776-2231
支店／札幌・東京（国内・海外事業）・名古屋・大阪
営業所／仙台・福岡 工場／愛知

■ 中国販売子会社／神府貿易(上海)有限公司
ISO14001:2004 認証取得 証券コード 5903 SHINPO