



ドライアイスデコレーション

焼肉メニュー
トレンド

焼肉のMr.青木

所在地=福岡県飯塚市鶴三緒一本木
1171-1
おまかせ 2,500~3,000円(1人前)

焼肉新聞

あたらしい視点で焼肉を伝える情報紙

Vol.13

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
日本橋大江ビル4階
〒103 (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

自分の見極めをサプライズでアピール

福岡県飯塚市の「焼肉店」青木繁道店主(34歳)自
己の「おまかせ」を
180度(は、ホルモンの
鮮度抜群の原産を仕入れ
るだけに、当日の「おまか
め」として、
和牛専門の高級焼肉「せ」には絶対の自信を持っ
て、青木店主は「肉も魚と同

昨今の外食メニューを見渡すと、新しい食材や調味料よりも「ユニークな
盛り付け」がトレンドをリード。客のスマホ撮影とSNSアップを意

識したメニュー開発が増えている。その先駆者でもある焼肉店の「ドライア
イスデコレーション」(以下：ドライデコ)が、にわかに注目されている。ドライ
デコとは、食器にドライアイスを仕掛け、注水スモークで高級感とシズル
感を演出する焼肉の提供方法である。実践している繁盛店を取材した。

客席に提供されスモークが収まると鮮やかな牛肉と金箔のトッピングが現れる!

注水スモークで高級感とシズル感を演出!



ドライアイスに熱湯をかける
と一気にスモークが吹き出す

基本と創造の融合を実践

「基本と創造の融合」だ。品質を追求しながら常にサプライズを考えており、洋皿の活用、立体的な盛り付け、金箔のトッピングなど、従来の焼肉にない演出を日々実践している。



「おまかせ」の中央にドライアイス入りの小グラスを添える

けではなく、1人前・約5部位×2枚で2500~3000円で提供される。おまかせのドライデコを見た周囲の客が「こっちはアレなんだ」という連鎖が広がり、「おまかせ」で通じる看板メニューに定着したという。そして、青木店主の持論

「叙々苑」の理念に感動し、帰郷後の2008年に現在の大型店を立ち上げた。ここ数年、全国から多くの同業者が見学に来るほど注目されているが、「あくまで地元第一。事業拡大より内容充実」という信念を貫く考えだ。

牛肉NGの国から来た看板娘

カリスマ店員の心得 焼肉トラジ 銀座コア店

所在地=東京都中央区銀座5-8-20
銀座コアビル地下2階
タパ・ルチ さん



上カルビとハチノスが大好き

「焼肉トラジ銀座コア店の看板娘はネパール出身のタパ・ルチさん。

「いつも笑顔でお客さまのファンも多く、彼女には安心して接客を任せられます」と店長も太鼓判を押すタパさんに、笑顔の接客の秘訣を聞いてみたところ、「お仕事を休んで、疲れる時もある。でも、それはお客さんには関係がないこと。関係がない不機嫌を、お客さんにぶつけることはできません。」

「焼肉と故郷ネパールの料理をミックスさせた料理の目には、入店約1年後に、お店を日本に出したい」というのがタパさんの将来の夢だが、異国の地で自分の店を開店することを夢見て、真つすぐに働く彼女から力が入るようになったそう。その、接客の真理について、「お客さんには、自分の言葉と笑顔がすべてだ。」

漢字メニュー以外苦労はなし



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/名古屋市東区若葉台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

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/