

焼肉新聞

Vol.26

あたらしい視点で焼肉を伝える情報紙
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 (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

知って食べれば
おいしさ倍増!
焼肉と野菜特集
焼肉屋の

野菜図鑑

「焼肉屋で野菜」の時代が到来!?
焼肉店の主役は、とろけるような食感と口の中に広がる美味がたまらない「肉」だ。それは今も昔も変わらない。しかし、昨今の健康ブームを受け、焼肉店も変わりつつある。もちろんメインとなるメニューは肉に違いないのだが、最近では野菜ソム



新常識! 焼肉屋で野菜をもらい食べる肉との相性抜群!

焼肉店は野菜メニューの宝庫

焼肉店のメニューを調べてみると、チョレギサラダ、キムチ、巻き野菜などがある。チョレギサラダ、キムチ、巻き野菜など、野菜の量が多いメニューは、肉との相性が抜群だ。また、最初野菜を食べることで、血糖値が急激に上昇するのを抑えたり、野菜の食物繊維が余分なコレステロールの排出をサポートすること、メタボリックシンドローム対策にもつながる。

あなごころなかれ! 野菜のパワー
意識せずとも、「焼肉屋で野菜を食って健康になる」というのも、肉と動物性の脂質は、体にとってもちろん必要な栄養素だが、摂取し過ぎると腸内環境が悪化し、生活習慣病の原因になると言われ

野菜メニューから摂取できる野菜の量(一例)

野菜メニュー例	野菜の量	
チョレギサラダ(中鉢)	約90g	
サンチュ(5枚)	約50g	
キムチ(小鉢)	約60g	
焼き野菜	トウモロコシ(1/8本)	約40g
	カボチャスライス(1枚)	約20g
	玉ネギスライス(1枚)	約25g
合計	約285g	

「焼肉屋で野菜」が当たり前

焼肉大国韓国では、オーダーし、大量のサンチュやレタスなどの巻き野菜を提供している。焼肉屋で野菜が当たり前の文化が根付いているのだ。そのため、焼肉大国韓国では、オーダーし、大量のサンチュやレタスなどの巻き野菜を提供している。焼肉屋で野菜が当たり前の文化が根付いているのだ。そのため、焼肉大国韓国では、オーダーし、大量のサンチュやレタスなどの巻き野菜を提供している。



JIM BEAM
好き、この香り。
2、3面特集: 野菜のパワーを徹底解剖
監修: 管理栄養士 野菜ソムリエ上級プロ 岸村康代氏
大人のダイエット研究所代表理事

野菜料理の工夫だ。自らシニア野菜ソムリエの資格を持ち、季節に合わせた旬野菜で健康と彩りを演出する、既存料理のフラッシュアップに努めている。一方、従業員27人・38卓・

一心亭 函館広野店
所在地=北海道函館市広野町5-2
支配人・料理長 伊藤 誉史さん(43歳)

料理の創造と未知の発展が焼肉の魅力
160席の店舗を任せる支配人でもある。管理職としての心掛けは「2ストライク・1ボール」。従業員に対する2回の感謝と1回の指導である。

お客さま志向を掲げる一心亭の理念は、「従業員が満足してこそ、焼肉店における創作料理の可能性、従業員一人の店舗運営に感化され、焼肉への本腰を決意した。」

伊藤さんは「入社当時BSE騒動があり、牛肉以外の料理に注力する機運が高まり、少なからず自分の経験が生きました。焼肉のおいしさは絶対的ですが、その強さゆえ牛肉以外の料理は「途上」と語り、「そこに料理の創造があり、焼肉の発展に携わる魅力があります」と説く。

中でも注力しているのが野菜料理の工夫だ。自らシニア野菜ソムリエの資格を持ち、季節に合わせた旬野菜で健康と彩りを演出する、既存料理のフラッシュアップに努めている。

一方、従業員27人・38卓・

カリスマ店員の心得
一心亭 YAKINIKU RESTAURANT ISSINTEN
従業員の満足あつての真心サービス

SHINPO
無煙ロースター 世界シェア NO.1
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/

NEW スタイリッシュフード
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 / 名古屋市名東区若葉台 110 番地 / TEL.052-776-2231
支店 / 札幌・東京(国内・海外事業部)・名古屋・大阪
営業所 / 仙台・福岡 工場 / 愛知県みよし市
■米国販売小会社 / SHINPO AMERICA, INC.
■中国販売小会社 / 神府貿易(上海)有限公司
証券コード 5903 SHINPO