焼肉新聞
YAKINIKU SHINBUN
あたらしい視点で焼肉を伝える情報紙
Vol.40
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
☎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

圧倒的なシズル感

肉のよいち 津島店
※フラッグシップ店
所在地：愛知県津島市津島北新開83
㈱アクトコミュニティ
本社所在地：名古屋市中村区名駅4－23－10

五感を強烈に刺激

炊き立て1秒ご飯

693円（税込み。お茶碗4杯分）
客席で炊き上げるツヤツヤの香り高いご飯で差別化

焼肉メニュートレンド

「コト」を創造し出店加速

近年の外食産業で最も活気がある起業は焼肉ベンチャーであろう。名古屋市を拠点に「肉のよいち」（8店舗）を展開する㈱アクトコミュニティはその典型だ。柳瀬雅斗社長（34歳）は25歳の時、バー店員から起業して馬肉居酒屋「TATEGAMI」（12店舗）を築いたが、馬肉で成功した半面、馬肉の市場の限界も悟った。そして31歳の時、今度は全国展開と海外進出を視野に焼肉事業に打って出た。「モノからコトへの創造」を原動力にFC展開を加速させ、今年中に30店舗、3年以内に50店舗を築く方針だ。

新規参入で躍進するのご飯で圧倒的オンリーワンを打ち出しました」と言う。

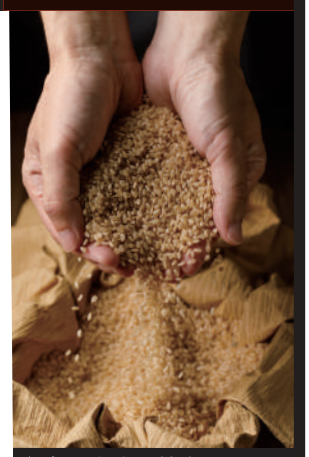
モノからコトへの創造で注目したいのが、先の「方策⑤」だ。スタッフが特注の「極みシャモジ」を使ってコメ粒が潰れないように炊きたてご飯をほぐし、一口サイズにすくったご飯を6回ほど茶碗によそう。すると空気が絶妙に混じり、味、香り、ツヤが最大限に引き立ち、至福のおいしさを味わえるという。

また、そうした接客サービスを円滑に行うため、配膳ロボットの導入にも先駆けている。機械ができることは機械に任せ、人が人らしく働ける環境を整え、スタッフとお客さまのコミュニケーションを重視。配膳ロボの導入で得た余力を接客サービスに還元。機械と人手のすみ分けを最適化し、生産性アップと付加価値向上を同時に両立させる意向だ。

差別化の原動力は、客席で調理する「炊き立て1秒ご飯」だ。コメの味、香り、ツヤを追求するため次の方策を講じている。

①創業100年の老舗米屋「名将」と提携し、焼肉に最適な「よいち米」を開発
②ゆめぴりか（北海道産）とミルキークイーン（岐阜県産）を配合
③各店で毎朝精米して数時間寝かし、冷水で洗米・浸漬し、おいしさを封じる
④注文を受けてから各卓上に配した鉄釜で一気に炊き上げる（約20分）
⑤スタッフが炊きたてご飯の「ほぐし、よそい、保温」の秘訣を伝授する

柳瀬社長は「当店のコンセプトは圧倒的なシズル感の体験です。近年の繁盛店に共通する仕事は、シズル感の演出を徹底して、来店客の五感を強烈に刺激すること。いわばモノからコトへの創造です。当店はそれをご飯で表現しました」と語り、「もちろん焼肉のおいしさが最優先ですが、素材勝負になると老舗や高級店との差別化が難しいのが現実です。なので、焼肉に必須



毎朝、各店で精米するオリジナル「よいち米」

よいち名物「カーテンロース」。詳細2面掲載

実家が焼肉店で「昔から牛肉は普通の人よりは多く食べてきた」という近藤泰永店長は、かつて「肉や大善」にお客として来店した際にカルビに衝撃を受けた。「このおいしさの正体を何としても突き止めたい」と、入社を決めたという。本店のホール担当で10年ほど勤務したのち、5年前の大名古屋ビルヂング店オープンに合わせて同店の店長に就任。「和牛は日本の食材の中でも、世界トップクラス。食べたお客さまが『やっぱり和牛はすごいね』と感想を漏らす。そんな食材はほかにないですよ」と、かつて自身が衝撃を受けた食材を、スタッフの立場で扱う喜びについて述べる。

「和牛というこの素晴らしい食材を最もベストな状態で、おいしさが最大限栄えるように提供するのが僕らの役割」と力強く話す一方で、「和牛は食材として難しい点もある。部位やサシの具合によっておいしさに違いがあるし、個体差もある。お客さまの好みは十人十色ですから、しっくりハマらない時もあります」。そんな時には「接客でカバー、ですね。食材の実力だけに頼るのではなく、トータルで最終的にお客さまを笑顔にできればいい」というのが近藤店長の心得だ。

スタッフの指導にあたっても、「笑顔」を重視している。笑顔は接客の基本だが、自然な笑顔を保つのは意外と難しい」と自身も実感しているが、「それでも笑顔を維持すると、自分の気持ちも上向きになりますから」。

こうしたスタッフへの指導方針や店の環境づくりなどほすべて、大澤孝明社長の「お客さまを笑顔にするためには従業員が幸福でないといけない」という理念に大きく影響を受けているそうで、「社長の実直で何事にも筋を通す人柄に心酔していますから（笑）」と近藤店長は力強く語っている。

カリスマ店員の心得

味だけでなく接客でお客を笑顔に

肉や大善　大名古屋ビルヂング店
経営：有肉や大善
店舗所在地：名古屋市中村区名駅3－28－12
店長・料理長　近藤　泰永　さん（36歳）

世界トップの食材を扱う喜び

NEW　卓上ガスコンロ
角型登場！

コンパクトサイズ：W294×D252×H137

スタイリッシュフード

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・さいたま・横浜・福岡
工場 / 愛知県みよし市 ・ 福岡（アミ洗浄）
■中国販売小会社 / 神府貿易（上海）有限公司
■米国販売小会社 /SHINPO AMERICA, INC.
証券コード5903 SHINPO　https://www.shinpo.jp/