焼肉新聞
YAKINIKU SHINBUN
あたらしい視点で焼肉を伝える情報紙
Vol.42
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

混ぜナムルに注目！

焼肉メニュートレンド

ぜったいナムル

748円（税込み）

ありそうでなかった質実剛健のサイド逸品

ありそうでなかった、コロンブスの卵のような、質実剛健のサイドメニューが密かにはやり始めている。その名は通称「混ぜナムル」。早い話、各種ナムルを混ぜ合わせた簡単料理なのだが、おいしさも差益も抜群。ナムルはイマイチと悩んでいる店には、まさに救世主といえる。素朴な疑問から考案された混ぜナムル誕生の経緯を取材した。

ビビンバの“まぜまぜ”を参考に考案

人気の火付け役は2008年に東京・錦糸町で開業した「焼肉ここから」（約35店舗）の「ぜったいナムル」だ。開業当初から自信満々に打ち出したが、ほとんど前例がないため、店員がイチオシの案内を地道に続けて着実にリピートを積み上げた。現在は案内する必要のない看板料理に台頭。30席相当で日販40～60食を誇り、キムチに匹敵する人気ぶりを見せている。

独立前、焼肉トラジに在籍していた浅田一世社長は、「昔、なぜナムルを混ぜないのか不思議に思っていた。石焼きビビンバはよく売れるのに、ナムルはあまり売れない。売れても完食されるのは豆モヤシだけ。センナムルは手つかずのときもある。混ぜれば絶対に売れると思っていました」と明かし、「そもそも朝鮮料理はビビン（混ぜる）が得意。その基本に従ったまで」とシンプルに説く。

作り方もシンプル。オーダー受注後、ナムル4種（豆モヤシ、ホウレンソウ、ゼンマイ、大根）をボウルに合わせ、ごま油、白ごま、ちぎった韓国海苔を加え、手でよく混ぜ合わせれば完成。作り置きはタブーだ。調理の決め手は大きめにちぎった韓国海苔と水気をよく切ったセンナムル。「センナムルの酸味と韓国海苔の風味が絶妙なアクセントを奏でる」（浅田社長）と言う。

ナムルは焼肉料理に必須だが、昨今は存在感がイマイチ。注文されても残されたり、売れずにロスとなるのも珍しくない。そんな悲哀を嘆き、全国焼肉協会の新井泰道名誉会長は、2面の「焼肉人語録」でナムル強化の提言を寄稿した。その新井名誉会長をして「ナムル復活の救世主」といわしめるのが、ここで紹介した「混ぜナムル」だ。

浅田社長は「世の中のナムルを変えた男、を目指します！」と意気揚々。その傑作をぜひ試してほしい。

豆モヤシの豆が取れないように注意して優しく混ぜ合わせる

焼肉ここから
など約35店舗
㈱ISSEI
本社所在地：東京都墨田区緑1－21－10
BR領国2ビル

アメリカ カリフォルニア産 / 赤
希望小売価格 1,590円
ストップ！20歳未満飲酒・飲酒運転。
妊娠中や授乳期の飲酒はやめましょう。サントリー酒類(株)

★カリスマ店員の心得

焼肉弘
所在地：京都市中京区千本三条東入ル
経営：㈱弘
千本三条本店 店長 上田 耕介 さん（46歳）

京都らしい独特な雰囲気に誇り

年々着実にキャリアアップを実感

上田耕介さん（46歳）は入社20年目の熟練社員。京都市に13店舗を有する「焼肉弘」グループの本店店長を務めている。実家が美容院で接客業に慣れ親しんで育ったため、自分も自然に現在の仕事を選んだ。焼肉弘に入社した理由は「ウマイ肉を出す店で有名だったから。厳選された和牛を一頭買いして豊富なメニューをリーズナブルに提供する焼肉弘にほれ込み、同店が1店舗の時から現場一筋を貫いてきた。

上田店長は京都の気風について「季節に敏感なお客さまが多いので旬の野菜は欠かせません。調味も四季の気候に応じた絶妙な濃度を演出しています」と説く。

また、店の特徴について「本店は家族3代で来店されるような、顔なじみの常連さんばかり。長年の縁を大切にしてくださり、京都らしさを誇りに思える独特な雰囲気ですね」と語る。

そんな悠久の環境に身を置くと、年々着実に自身のキャリアアップを実感できるという。「視野が広がり、無駄な労力が減り、従業員一人一人に対するフォローも細かく丁寧になりました。若い頃、体力が落ちる年配になると現場仕事はキツいかと思っていましたが、それは大間違いでした。年を重ねるほどチームワークを奏でる醍醐味が増しますね」。

昨今、特に思うのは、ちょっとした気遣いでバイトが大きく成長することだ。「仕事を与えるのではなく、仕事をしてもらうためには、どう説明するべきか。上から目線ではなく、同じ目線で考える。自分一人では無理なことを皆で共有し、皆で協力して目標を達成する。その理解と循環を築けば、黙っていても店は好転します」。

圧倒的ナンバーワンブランドを目指す同社において、自身の現場経験を生かせるポジションを確立することが、今後の大きな目標だという。

NEW　卓上ガスグリル
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 /北海道東北・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/