

tanico

軽減税率の対応は お済みですか？

軽減税率対策補助金で、
導入費用の最大40万円が
補助されます。*1

申請代行も弊社にて
対応いたします!!

補助対象期間:2019年9月30日まで *2

飲食店向けオーダーレジシステム

タニPOS

軽減税率対策補助金
対象製品

《タニPOS》は、商品の売上管理を主とする
POSレジにオーダーエントリーシステムを
組み合わせたシステムです。



*1 軽減税率対策補助金(中小事業者向けPOSレジ補助金)の具体的な対象範囲・金額につきましては、お気軽にお問い合わせください。
*2 軽減税率対策補助金の申請受付期間は2019年9月30日までとなっており、期間内に機器の設置及び導入費用の支払いが完了している必要があります。早めの導入をご検討ください。
iPad®およびiPod touch®は、米国およびその他の国で登録されたApple Inc.の商標です。

キャッシュレス決済の対応には

マルチ決済システム



詳しくは最寄りの営業所まで ▶ [タニコーネットワーク](https://www.tanico.co.jp/network/) 検索
HP <https://www.tanico.co.jp/network/>

タニコー株式会社

本社 〒142-0041 東京都品川区戸越1-7-20
TEL: 03-5498-7111 (代)

CURRENT NEWS [カレントニュース] Vol.41 タニコーとお客さまを結ぶ最新情報通信

CURRENT NEWS

Vol.41

[カレントニュース]
タニコーとお客さまを結ぶ
最新情報通信

特集

独立開業

繁盛店の店づくりを探る

成功の鍵

世界に一つだけのキッチン

[食堂カフェ編]
リラックス食堂 湘南台(神奈川県藤沢市)

看板メニューの開発秘話

かもDONUT 堀川店(京都府京都市)

ホットスポットレポート

マリホフードホール by るるぶキッチン
(広島県広島市)

厨房設計ワンポイント講座
知ってトクするコラム

タニコーニュース

ターニーが「ゆるキャラ®グランプリ2018」で6位に入賞!

タニコー株式会社

Droit

ドロワ
Restaurant Droit

(京都府京都市)

シェフ渾身の味を最大限に届ける、こだわり抜いた店舗



特集

独立開業 成功の鍵

繁盛店の店づくりを探る

飲食業界に携わる多くの人が抱く独立開業の夢。しかし、わが国の外食市場はすでに飽和状態にあるとされ、開店する店も多い一方で、廃業する店も多くなっています。そのような状況の中、近年オープンして繁盛店となった店の勝因とは？店づくりの観点から2軒に取材しました。

撮影:能谷わかな、松本大聖 FU.photo&design

独立開業を成功に導くための店づくり戦略とは？

2017年、外食産業の市場規模総計(一般社団法人日本フードサービス協会調べ)は25兆6,561億円でした。これは、平成バブルの真只中だった1990年の25兆6,760億円とほぼ同水準です。その間のピークは1997年の約29兆円、底を打ったのは東日本大震災の発生した2011年の約22兆8千億円。現在は緩やかな回復傾向にあります。とはいえ、今後も外食市場の大きな成長が見込める可能性は低く、基本的に飽和状態にあるといえます。

また、帝国データバンク「外食関連業者の倒産動向調査」によれば、2017年の外食関連企業の倒産件数は707件。2000年以降最多で、前年比150件(29.6%)の増加となりました。業態別では「酒場、ビヤホール」が133件、「中華料理店、その他の東洋料理店」が104件、「西洋料理店」が86件となりました。倒産の原因は「販売不振」が最多で、707件中623件。今後は、人手不足の深刻化による倒産も増加しそうです。

そうした状況下で、ここ1~2年の間

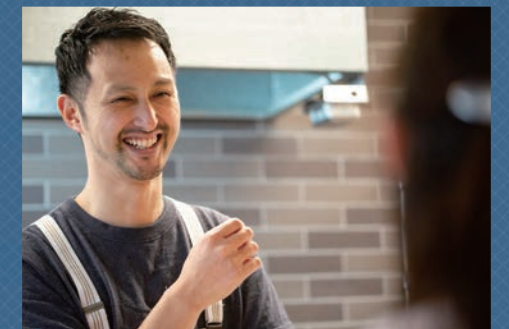
にオープンして、繁盛店の仲間入りを果たした2軒の店に取材しました。素材選びや調理に徹底してこだわり、その味を最大限にお客さまへ届けるための店づくりを行った京都のフランス料理店「Restaurant Droit」。そして、立地やニーズの分析を重ねて業態を検討し、内装工事を始める前に開店後3年間の売上予測を踏まえて方向性の修正を行った、高松の「居酒屋 えいと」。それぞれの店づくりで独立開業を実現させた2人のオーナーシェフの哲学に触れてみましょう。

八えいと

居酒屋 えいと

(香川県高松市)

売上予測を立て、数字にもとづいて店の方向性を修正





シェフのシナリオに沿って設計されたフルに味わいを楽しむための仕掛け

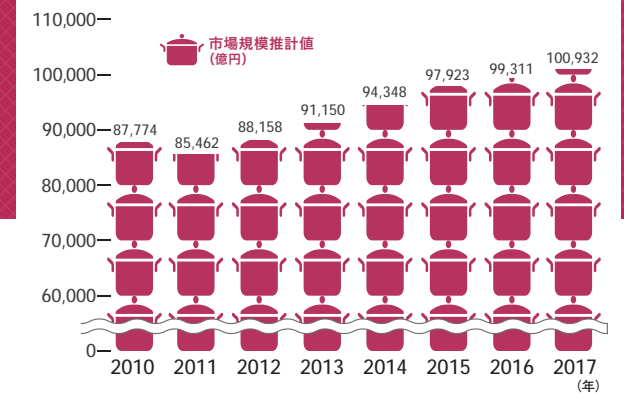


1 細部まで徹底してこだわって設計された厨房で腕をふるう森永さん。調理台は、天板の厚みをプラスした。
2 入口を入ってすぐの所に、フルオープンキッチンがある。
3 半地下フロアのテーブル席。
4 厨房にはスチームコンベクションオープン、フランスレンジなどが機能的に配置されている。



5「タニコーさんは店づくりの段階だけでなく、店ができてメンテナンス・修理のフェーズに移ってからも、仕事に対する熱量が高いまま変わりません。本当に「自分の店」という意識で取り組んでくれるのが、大きな魅力だと思います」と、森永さん。
6ブルゴーニュワインを中心に、料理に合うワインが豊富にそろっている。
7豚首肉とクルミのテリーヌ。1か月かけて寝かせることで、旨味が凝縮されて濃厚な味わいになる。

◆食堂・レストラン 市場規模の推移



出展:「外食産業市場規模推計の推移」(一般社団法人日本フードサービス協会)

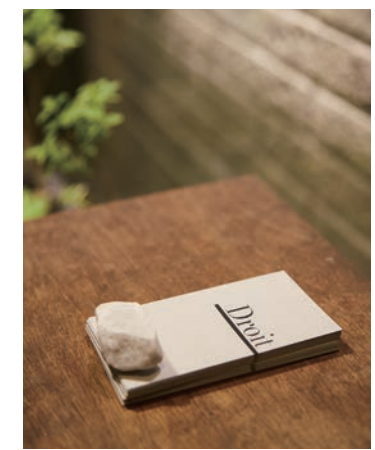
料理を最大限に楽しんでもらうためのフルオープンキッチン

奥へと縦長に延びる店内は、森永さんのシナリオに沿って精密に設計されています。ドアを開けると、フルオープンキッチンがお出迎え。厨房脇のアプローチを進んで半地下フロアの席に着けば、調理をするシェフの姿が見え、鍋から立ち上るジュウツという音や、肉を焼く香りが届き、いやがおうにも期待と食欲が高まります。「お客さまには、調理の様子や音、香りを通して期待感を高めていただきます」森永さんは店づくり同様、素材選び

や調理においても、決して妥協することはありません。絶対の自信を持ちながらも、一方で「それは本当においしいのか?」と自らに問い続けます。

「僕が目指すのは“旨いもの屋”。『何か旨いものを食べに行こう』というときに、頭に浮かぶフランス料理店にしたいんです」

昨年10月、「Restaurant Droit」がミシュランガイドの一つ星を獲得したのは、森永さんのお店づくりへの思いがお客さまに届いている証といえるでしょう。



Restaurant Droit

(京都府京都市)



2016 ①6月:物件を探し始める
2017 ②3月:物件取得 ③3月~:内装打ち合わせ ④4月~:内装工事 ⑤6月:オープン
2018 ⑥10月:ミシュラン一つ星を獲得



料理に対して真摯に、熱い思いを持って取り組むオーナーシェフの森永宣行さん。店名の「Droit」(ドロワ)は、フランス語で「まっすぐな」の意味。ディナーのおまかせコースにて、シェフ渾身の「旨いもの」が味わえる。



イメージ通りの物件を手に入れてつくり上げた理想のお店

京都御苑の東、寺町通に面して立つ「Restaurant Droit」の店舗。さまざまな準備が整ってこの物件に出会ったことも、森永宣行さんが独立開業に踏み切る要因のひとつになりました。

「実はひと目ぼれの物件で、『これを逃したら、こんなにイメージにぴったりの物件とはもう一生出会えないだろう』と思いました」

落ち着いたある閑静な周辺環境、天井が高く開放感のある空間、内部からガラス越しに見える御苑の豊かな緑。ここで、森永さんは一切の妥協

を排して、徹底的にこだわった店づくりを行いました。

「独立開業は自分の人生で1回限り、絶対に後悔したくないと思いました。厨房は、調理台天板の厚み、カウンター台の引き出し、蛇口の位置など、私の思いを形にいただきました」

こうして出来上がったお店について、「携わった業者の方々が、私が伝えたイメージをくみ取って表現してくださいました。いろいろな人との出会いがあり、このお店ができました」と、森永さんは語ります。



DATA
Restaurant Droit
京都府京都市上京区
寺町通荒神口上る東桜町49-1
TEL 075-256-0177
HP <https://www.facebook.com/droit.kyoto/>

《営業'S VOICE》



京都営業所 所長
坂本正浩

森永様は、店づくりから素材選び、調理、人と人とのつながりを、店名通りまっすぐに突き詰めて取り組まれる方。決して妥協することなく、絶対の満足感を与える味を生み出していってほしいです。厨房においても細部にこだわりがあり、その思いを形にするのは大変でしたが、お店づくりに向けたその情熱に心を大きく動かされました。

CASE 2

繁華街に行くビジネスマンを引き寄せる “居酒屋以上、割烹未満”の快適空間



1 お客さまにとって、カウンター越しに大野さんと交わす会話や、間近で見える調理の様子もおいしさのうち。
2 メニューはすべて大野さんの手書き。日本酒メニューはチェキ用アルバムを活用し、カード型の銘柄紹介を在庫に合わせて入れ替える。
3 「居座って酒を楽しんでいただくのが居酒屋」と、カウンターのイスは落ち着いて座れる高さに加工してある。
4 どんなメニューにも対応できるようにと、スチコンを導入。



売上予測にもとづいて方向性を見直し、 大衆居酒屋からグレードアップ

「業態を居酒屋に決めた当初は、より大衆的な方向を考えていました。でも、3年間の売上予測を立ててみたら、この立地での客単価・集客数・回転数を考えて計算すると、現実的な数字ではなかったんです。そこで、客単価を上げ、ちょい飲みから食事利用まで幅広く対応する“居酒屋以上、割烹未満”の店にシフトしました」

店構えは、あくまでも明るく入りやすく。店内は天井を取り払い、開放的な空間に。壁やカウンター下にはモルタルむき出しの質感を取り入れ、カウンターの高さはハイとローの中間である90cmに。また、フレンチ出身の大野さんだからこそメニューの幅を広げられる可能性を考え、スチームコンベクション

ンオープンの導入を提案し、採用となりました。

「高松は海が近い割に肉とうどんの店に偏っていて、魚介といえば寿司屋しかない。そこをねらって魚介に特化した居酒屋としました。日本酒に合うオリジナルの海鮮料理を、さまざまな発想で調理しています」

大野さんの読みは見事に的中。今や寿司職人たちが偵察にやってくるほど地元で評判の人気店となっています。独立開業まで2年の歳月をかけ準備されてきたお店づくりは、確実に実を結ぶことができたといえるでしょう。

5名物バイヤベース(右)は、魚介の旨味が凝縮された濃厚なおいしさ。ハマグリと豚足のトマト煮(左)とともに見た目は洋食だが、ちゃんと日本酒に合うように作られている。
6居酒屋料理+フレンチの技で魚介のおいさを引き出したメニューの数々は、他店にないオリジナルのもの。
7調理は大野さんが一人で担当。
8煙を抑えて炭の香りを付けられるガスグリルを導入。女性も安心して入店できる。

《営業'S VOICE》



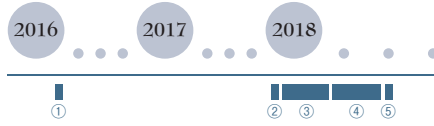
高松営業所 安藤 悠

大野様が独立開業に向けて2年の月日をかけて分析・検討を重ねてきた。その初期段階からご相談を受け、物件の内見の同行、施工業者や仕入れ業者の紹介など、最大限のサポートをさせていただきました。「妥協せずに店づくりをしていただきたい」との思いで、私が遠慮なく申し上げた意見を、正面から受け止めてくださいました。



DATA
居酒屋 えいと
香川県高松市瓦町1-9-9 瓦町ビル1F
TEL 050-3461-6800
HP <https://izakaya-eight.gorp.jp/>

居酒屋 えいと (香川県高松市)



2016 ①1月:物件を探し始める
2017 ②12月:物件取得 ③12月~:内装打ち合わせ
2018 ④2月~:内装工事 ⑤6月:オープン



「店づくりの際、まずは数字を考えました。料理人が店を出すには、商売人にならなければ」と、オーナーシェフの大野純さん。内装工事が始まる前に、立地を踏まえた売上予測にもとづいて店の方向性を修正しました。



フレンチレストラン? 高級焼肉店? 二転三転の末、居酒屋に決定

「いつかは開業したい」との思いを胸に抱き、フレンチのシェフとしてキャリアを積んできたオーナーシェフの大野純さん。独立開業に向けて行動を開始したのは2016年のこと。ターゲットとコンセプトを詰めながら立地条件の検討、スポット分析を重ね、その状況が変わるたびに店の業態は二転三転していったそうです。

「初めはフレンチレストランや会員制の高級焼肉店も検討しましたが、最終的には、今の時代にこの地で店を開くなら居酒屋だと考えました。地場

客だけでは母数が少ないので、県外や海外からの方も含めたミドル世代の男性がメインターゲットです」

立地は繁華街中心部の国道沿いで、地域の人の通勤路としても人通りの多い場所。地元のビジネスマンが、仕事帰りにふらっと立ち寄れる店です。一方で、2019年開催の瀬戸内国際芸術祭を見据えて周辺ではホテルが急増中。これを見越して、出張客や観光客もターゲットに設定。こうして、2018年6月に「居酒屋 えいと」をオープンしました。

FIND YOUR DREAM KITCHEN!

☆☆☆☆☆

こだわりを結集させた 世界に一つだけの キッチン

食堂
カフェ
編

神奈川県藤沢市 リラックス食堂 湘南台

1

空間を有効活用した 吊り戸棚は見せる収納

限りある厨房スペースを有効に使うため、上部の空間にぴったり収まる大きな吊り戸棚をオーダー。おひつや、ざるなどをあえて見せる収納にすることで、オープンな雰囲気を演出しています。



「湘南」をイメージした 開放感のある食堂スペース

ブルーのタイルを使用したカウンターのほか、木目模様の天井や壁、1.5人分のスペースがあるソファ席、ガラス張りの壁面など、湘南の爽やかで開放的な雰囲気をイメージしたデザイン。また、イベントやセミナーができるよう、スクリーンやモニターを店内に設置。学生同士の交流の場となっています。そして、新たなコミュニティをつくる仕組みが評価され、「NODE GROWTH 湘南台」は、2018年度グッドデザイン賞を受賞しました。



2

調理スペースの裏には 下ごしらえスペースを

壁を隔てた奥にあるスペースは、食材を切ったり、サラダを準備したりする場。動線を考え、調理スペースとエリアを分けたことで、忙しい時間帯でも、お互いの作業を邪魔することがありません。

キッチンへの 3つの こだわり

3

カウンターの寸法を 働くスタッフに合わせて細かく調整

事前に、リラックス食堂で働くスタッフの手の長さや身長などを考慮。料理の提供がストレスなくできるよう、スタッフが使いやすい高さで奥行きのカウンターを設計しました。



リラックス食堂 湘南台 店長 西木奈央さん

キッチン、少人数でも作業を効率的に進められる設計なので、とても助かっています。また、調理スペースと下ごしらえスペースは、向かい合うようになっていて、調理中もスタッフ同士で連携が可能。コミュニケーションが生まれやすいところもお店のコンセプトにぴったりです。

ランチは、主に栄養バランスを考えた和食中心のメニュー。カフェタイムは手作りのスイーツが楽しめる。



UDS株式会社
中山幸恵さん

UDS株式会社 執行役員。
「リラックス食堂 湘南台」のデザイン設計・監理担当。UDSはホテルや住宅、商業施設などの「事業企画」「建築設計」「店舗運営」を通してまちづくりを行う。

近隣に複数の大学のキャンパスがある湘南台。そこに2018年4月にオープンしたのが「NODE GROWTH 湘南台」。地域の結び目(NODE)となり、学生が多様なつながりの中で成長すること(GROWTH)を目指す学生寮です。その取り組みの一端を担っているのが1階にある「リラックス食堂 湘南台」。朝晩は入居学生の食堂、日中は一般の方も

利用できる食堂カフェとして運営されています。「キッチンのコンセプトは、シンプルで使いやすいこと。限られたスペースをいかに有効に使うかがポイントでした」と、UDS株式会社の中山幸恵さん。まずは食堂の厨房を実際に使用するスタッフに、動線から必要な棚の数、ゴミの捨て方や水栓の形状まで細かくヒアリング。「実際に働くスタッフのことを考え、収納力や

機能性など、細かい要望をいくつも出しました。しかし、タニコーの高野さんは“できない”とは決して言わず、難しい要望の場合は必ず代案を考えてくれました」

そして、厨房機器レイアウトのたたき台を高野が作っては、中山さんとスタッフで検討をし、修正するというやり取りを何度も重ね、キッチンが完成しました。収納・動線・高さにこだわり設計をしたことで、働くスタッフからは、大変使いやすいという声があがっています。シンプルですが、スタッフの意見が細かく組み込まれた機能性の高いキッチンとなりました。



リラックス食堂 湘南台
神奈川県藤沢市湘南台1-3-1
NODE GROWTH 湘南台 1F
TEL 0466-53-8505

営業時間(一般向け)
ランチ 11:30~14:30 L.O.
カフェ 14:30~16:30 L.O.
ディナー 18:30~21:00 L.O.
定休日 土曜日、日曜日
HP <https://relaxshokudo.com/shonandai/>

営業'S VOICE



本社営業部 第二営業グループ
高野真一郎

細かな希望に対して、どれだけよいものを提案できるかというのは、挑戦でしたし、やりがいを感じながら進めることができました。スタッフの視点からは学ばされる点も多く、自分自身成長をさせてもらったキッチンです。

「タニコーさんは“NO”がない。細かな要望も すべてくみ取ってくれたおかげで、目指した通りのキッチンが完成しました」

看板メニューの

開発秘話

「かもDONUT」

ふんわりとした食感に、すっきりとした甘さ、
いくつでも食べられそうな軽さ。
ドーナツの常識を覆す
こだわりの“定番ドーナツ”のお店が
「かもDONUT」です。
見た目もかわいいドーナツが勢ぞろい。

撮影:熊谷わかな

「日本には個人商店のドーナツ屋って少ないんです」と、「かもDONUT」を始めたきっかけを語ってくださったオーナーの池田泉さん。もともとは大手ドーナツ店で働いていましたが、自分なりのドーナツを作りたいと考えて一念発起。2011年、京都・北大路に「かもDONUT」をオープンし、「こだわり素材の定番ドーナツ」のお店として人気店に。そして、2018年7月に、堀川通沿いにある古い団地の1階をリノベーションした2号店、堀川店をオープンしました。

個人店のドーナツというと「自然派」を売りにした素朴なドーナツのお店が多い中、「かも

DONUT」では常時30種類以上、さまざまなドーナツがショーケースに並んでいます。

「本場・アメリカでドーナツの食べ歩きをしていたときに、いろいろなドーナツがあって選ぶのがとても楽しかったんです。ドーナツって、お祝いのような特別な日に食べるケーキと違って、普段のおやつで出てくる庶民的なスイーツだから、種類がたくさんあったほうが楽しいだろうと思いました」

見た目の楽しさと子どもにも食べさせられる安心感の両立を目指し、色とりどりのかわいいチョコレートを使う一方で、小麦粉とバターは北海道・九州産、卵は京都の赤玉卵と、国産の材料にこだわっているそう。

「『油っぽくない』や『もたれない』とご好評いただいておりますが、実は変わった油を使っているわけではないんですよ。後味が軽く仕上がるポイントは原材料にあります。少量生産だからこそ、こだわりの素材が使えます。生地はシュー生地、ケーキ生地、イースト生地、チョコ生地の4種類があって、必要な分をちよとずつ作り、揚げたてをお出ししています」

2号店を出店するほどの人気店となった今でもまだ味を極められたとは思っておらず、アルバイトの学生に試食してもらいながら日々調整しているのだそうです。



電気制御のフライヤーを使用。「ドーナツ生地によって揚げる温度が異なるため、ガス調理では温度調整が大変。電気制御だと指定した温度を維持できるので調理ストレスの軽減にもなっています」

「京都は学生が多い街で、実はバンやドーナツの激战区なんです。若者の感性で味を見てもらうのが確かですから、学生が毎日でも食べられると思う味を目指しています。素朴すぎず、見た目も楽しいドーナツを今後も作り続けていきたいです」

**ドーナツを見つめるキラキラした目が好き！
たくさんの中から選ぶ楽しさをこだわりのドーナツにも。**



特注の木製ショーケースにドーナツがずらり。「定番の味付け、形のドーナツを多くそろえています。フレンチクルーラーが人気です」



ホイロ(生地の熟成機)から生地を取り出して成形、網に乗せてフライヤーへという動線はドーナツ屋の生命線。



池田オーナー(右)と営業井上(左)。「動線を考えた使いやすいお店をつくっていただきました」

体に優しいこだわりの素材を使用！
毎日食べたい、
おやつドーナツ



Information



かもDONUT 堀川店

京都府京都市上京区
西堀川通出水上る樹屋町28 出水団地第一棟
TEL 075-432-7770
営業時間 10:30~19:30(定休日:火曜日)

堀川商店街の建物の1階にオープンしたばかりの「かもDONUT」2号店。こだわりのコーヒーとのセットが人気。1号店は北大路にあり、こちらはドーナツ販売のみ。

営業's VOICE



神戸営業所
井上直彦

堀川店の機材搬入の日に大阪北部地震が発生。池田オーナーとともに大阪の倉庫から京都の現場まで、渋滞で4時間もかかりましたが、その間に会話がはずみ、信頼関係も深まってきました。これからも店舗を広げていきたいの夢をお持ちですので、できる限りのサポートをさせていただきますと思います。



HOT SPOT REPORT

マリーナの景色を眺めながら 上質な料理を楽しめる人気のフードホール

目の前に広がる瀬戸内海。世界遺産・厳島神社がある宮島への定期便が発着する広島マリーナホップに、おいしい食材・料理が楽しめるフードホールがあります。全店舗オープンキッチンで、料理はエンターテインメントに進化します！

撮影:松本大聖 FU. photo&design



広島名物の大きな牡蠣を使ったメニューは人気の一品

広島だけでなく日本全国のおいしいものが、 昼も夜も楽しめるフードホール

広島駅からバスに乗って海を目指すようになってくると、大型商業施設「広島マリーナホップ」です。ショッピングモールのほかに水族館や遊園地もあり、家族連れで一日中楽しめるところが魅力。その一角、クルーザーを見下ろすマリーナの一等地に、6店舗からなるフードホール「マリホフードホール by るるぶキッチン」があります。

「るるぶキッチン」とは旅行雑誌「るるぶ」がプロデュースする飲食店。「広島島の食材だけでなく、全国のおいしいものが季節替わりで楽しめる施設なんです」と語るのは、マリホフードホールを運営する(株)四つ葉フードシステムの安達康社長。

「広島は海の幸も山の幸も豊富で、ムール貝や牛肉も広島産のものを使

っています。ランチだけでなく、ディナーも楽しんでいただきたいのでアルコールも豊富にご用意していますよ」マリホフードホールの6店舗は、和食、鉄板焼きなどすべてジャンルが異なり、各店舗で好きな料理を購入して持ち寄って食べられます。

「このフードホールは約300人を収容でき、料理を食べながら楽しめる音楽・スポーツ観戦のイベントや、貸し切りイベントも開催することができます」

現在の客層は地元の人が多いですが、将来的には広島観光の拠点となることを目指しているのだそうです。

「マリーナホップからは宮島への定期便が出ていて、駐車場もありますから、目的地や経由地として、フードホールとともに利用していただきたいですね」

ここに来たらおいしいものが食べられる。 県内外の人が集まる場所にしたい

Q マリホフードホールの こだわりは？

安達:フードホール内をキャッシュレスにしているところです。入場時に専用のプレスレットをお渡しして、各店舗では端末に触れるだけ。お帰りの際にお会計していただくというシステムを取り入れました。各店舗でお会計をしなればならない煩わしさをなくして、快適にお食事を楽しんでいただけるよう考えました。

松村:配置にもこだわり、全店舗オープンキッチンで、調理する人が使いやすいように考えました。「TEPPANYAKI HARBOR」のような、グリルと鉄板が並んでいる配置はなかなかないのでは。**安達:**料理はレシピからオリジナルで開発しました。オープンキッチンなのでライブ感を大事にしている、目の前で出来たてをご堪能いただけます。

松村:長くお付き合いがあったタニコーさんにご協力をお願いして計画を進めてきました。今回は、キッチンの設計だけでなく、ホール全体のイメージづくりに

も関わっていただきました。店舗それぞれの特長もありますが、ホールとしての統一感が大切ですから。フードコートスタイルなのでお客さまに下膳していただくのですが、下膳台や洗浄機器を目立たないように配置するなど、見せるところと見せないところのアイデアを出していただいたり、キッチン内や内装の一部について、細かいところも多岐にわたってプロデュースしていただきました。

Q マリホフードホールが 目指すところは？

安達:るるぶキッチンは全国のさまざまな料理が食べられることが売りの飲食店なので、メニューは全国津々浦々のご当地メニューに季節ごとで変えていきます。今後、広島産の食材を使ったこの場所ならではのコラボメニューや北海道フェアなども行っていきます。ここに来たらおいしいものが食べられると、広島の人だけでなく県外の人にも知っていただけたらうれしいですね。



右がグリル、左が鉄板。使い勝手にこだわった配置。



(株)四つ葉フードシステム社長の安達康さん



(株)四つ葉フードシステム執行役員の松村圭祐さん



MAIN BAR MeeT



SEAFOOD BAR MARE



ASIAN BAR BIEN



Soba Bar Kai(海)



TEPPANYAKI HARBOR



CAFE & m



マリホフードホール by るるぶキッチン

広島県広島市西区観音新町4-14 TEL 082-231-4848

広島産の食材と日本全国のおいしいものが楽しめる。るるぶキッチンは旅行雑誌「るるぶ」編集部が食材をプロデュースする飲食店で、マリホフードホールは、東京、京都に続く3店舗目。



設計'S VOICE

中国事業部 設計課 藤本一郎

計画段階からご一緒させていただき、「フードホール」のあり方を考えることからスタート。視察同行もして方向性を練る中、私自身たくさんの刺激を受けました。その中で、異なるジャンルのキッチンや一部の内装を考案し、一緒にフードホールをつくり上げることができました。

Lesson **04** HACCPの第一歩「手洗い」の重要性

監修：石川貴彦
(設計室 室長)
土井利晃
(本社営業部設計課 リーダー)

手洗器の大きさや数、設置場所は安易に考えずに計画を

前回の厨房設計ワンポイント講座の中で、今後は一般衛生管理に加え、HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理の実施を求められると紹介しました。そこで今回は、一般衛生管理の一つである「手洗い」について紹介します。

手を洗う(肘まで洗う)ことは衛生管理の第一歩です。石鹸を使った手洗いの場合、30秒間のみ洗いと15秒間の流水でのすすぎを複数回繰り返すことが効果的であり、2回繰り返すことで、ノロウイルスの残存数を約0.0001%にまで減らすことができたという実験結果があります。

そのため、厨房計画を立てる際、手洗器の大きさや

数、設置場所は非常に重要なポイントです。手洗器は、大きさが間口360mm・奥行き280mm以上のものでなければ、営業許可を得ることはできません。しかし、この大きさでは肘まで十分に洗うことが困難です。そこで最近では、これより一回り大きい手洗器を選定することが一般的となっています。次に、設置場所ですが、基本としては各区画(区分)の入口近くや、作業中容易に手を洗える場



「食品衛生は手洗いに始まって、手洗いに終わる」といわれるほど、感染を防ぐには手洗いが欠かせない。

所に設置します。頻繁に手を洗うことで、手を介した交差汚染を防ぐことができるのです。手洗器の位置は、一度設置してしまうと簡単に変えることができません。水道管を延ばすだけでも数十万円かかることがほとんどです。場合によっては床を掘り返すなど、大規模な工事になってしまうこともしばしばです。そのため、場所を決定する際は、調理作業工程をふまえて、適した場所に設置するように心がけてください。

「HACCP」の土台となる「一般衛生管理」。その第一歩である手洗いを安易に考えず、しっかりと手洗器の大きさや数、設置場所について計画しましょう。

HACCPの詳細については、下記のホームページをご参照ください。

HACCPの概要や関連情報/厚生労働省ホームページ
HP https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/haccp/index.html

知ってトクするコラム **ガス機器使用時には必ず換気や機器のチェックを!**

換気や定期的な清掃、メンテナンスが事故防止の大きなポイント

ガス機器を使用する際に気をつけたいのが、一酸化炭素中毒事故。特に、換気をあまり行わず、厨房が密閉された状態になりがちな冬場は、一酸化炭素中毒事故が発生しやすいのです。一酸化炭素は無色・無臭のため発生に気づきにくいえ、高い毒性を持ちます。少量吸い込むだけでも、頭痛やめまい、吐き気などを引き起こし、進行すると、心機能低下や呼吸抑制などの症状があらわれ、最悪の場合、死に至ることも。このように、一酸化炭素の危険性は高く、甚大な被害を及ぼしかねないため、注意が必要です。

一酸化炭素の発生を防ぐポイントは主に、換気、清掃、メンテナンスの3つ。換気を怠ると、

ガスが燃焼するために必要な酸素が足りなくなるため、不完全燃焼を起こして一酸化炭素が発生してしまいます。また、給気口や排気口が荷物などで塞がれていたり、清掃を怠っていたりすると、給気・排気不十分になりかねません。さらに、ガス機器は長い間使用していると、経年劣化により不完全燃焼を起こすことも。一酸化炭素の発生を防ぐには、ガス使用時の換気に気をつけるほか、機器の清掃や、定期メンテナンスが欠かせないのです。

タニコーでは、機器の保守・点検・修理を行う定期メンテナンスのほか、年間12,000円で、年2回の定期点検を受けられるサービス「厨房ドック[®]」を用意しています。冬に増加する一酸化炭素中毒事故を防ぐために、この機会にぜひ利用してみませんか?

※50坪以内の個人飲食店対象

ガス機器を安全に使用するためのチェックポイント

- 換気口が荷物などで塞がっていないか確認しましたか。
- ガス機器使用中、換気扇や換気ファンが稼働していますか。
- 給排気口や排気装置の吸い込み口の掃除はしていますか。
- 厨房機器の定期点検・整備はできていますか。

▼定期メンテナンスや厨房ドックのお問い合わせは最寄りの営業所まで

タニコーネットワーク 検索

HP <https://www.tanico.co.jp/network/>

tanico NEWS

ターニーが「ゆるキャラグランプリ2018」で6位に入賞!

2018年11月17日~18日、「ゆるキャラ[®]グランプリ2018 in 花園 ~ラグビーのまち東大阪~」が開催され、タニコーのキャラクター「ターニー」が企業・その他ランキングで6位となり、念願の入賞を果たしました。

ターニーは歌って踊れる料理人アイドルを目指す、コック帽の妖精。2016年より、「ゆるキャラ[®]グランプリ」での入賞を目指して挑戦を続けていました。

当日の決選投票イベントでは、ステージでのPRタイムに参加し、プロフィールや将来の夢などを発表しました。ブースも出店し、ガラボン抽選会を実施。特賞にはターニーの

ぬいぐるみ、その他当選者にはオリジナルターニーグッズを配布し、参加賞としてターニーのスティックバルーンを全員にプレゼントしました。順位は、事前のインターネット投票分と、2日間の決選投票分を合わせた数で計算されます。その結果、ターニーは企業・その他ランキングで6位入賞! 表彰式ではステージに登壇し、お祝いの拍手を浴びることができました。

2019年も、ターニーはゆるキャラ[®]グランプリにエントリー予定です。より多くの皆さまにターニーを知っていただき、より上位に入賞できるよう、精力的に活動してまいります!

入賞までの軌跡

2016年	企業・その他ランキング 52位 総合ランキング 134位
2017年	企業・その他ランキング 53位 総合ランキング 102位
2018年	企業・その他ランキング 6位 総合ランキング 11位



10分という短いPRタイムの中で、目一杯自身をアピールしたターニー。会場のお子さまと、「まっターニー!」のかけ声を一緒に言い、会場を盛り上げました。



ガラボン抽選会はお子さまに大好評! ブースは終日多くのお客さまで賑わい、大行列ができるほど。



「お客さまに楽しんでもらいたい」という一心で、ブースを盛り上げたターニーとタニコースタッフで記念撮影。



みんながたくさん応援してくれたおかげで、6位に入賞することができタニ。本当にありがとうタニ! 2019年も歌とダンスを練習して、たくさんのお友達をつくりたいタニっ。



多くの料理人は「独立開業」の夢を抱いていらっしゃる。皆さん、覚悟を持って挑み、自分の店を持ち、やっとスタートラインに立てても、そこからさらなる日々の努力や勉強を怠りかかるとは、生き残ることが難しい世界です。毎号の取材を通し、料理の世界に人生を賭け、真摯に

取り組む姿勢には、多くの感銘を受けてきました。世界に誇れる日本の食文化は、料理人の努力で築き上げてきたもの。これからもタニコーでは、変化の激しい外食・中食業界のニーズに対応しながら、この豊かな食文化の「創る」を支え続けていきます。