

あとがき

今回は、新しい試みということで何かと至らぬ点や不行き届きがありましたことをお詫び申し上げます。

また、(株)グラノ 24 k小役丸秀一社長様、「うげまつ」重松賢一社長様、商業界 飲食店経営 編集長千葉哲幸氏には、ひとかたならぬご尽力を頂き、おかげさまで大成功に無事終了することができたことを心より感謝申し上げます。

今回は、参加した会員にとくに収穫の多い実務研究会ではなかったかと思います。この度も多くの「感動と学び」がありました。みなさんが今後の経営に活かしていただければ、これ以上の喜びはありません。ありがとうございました。

平成 16 年 4 月 吉日

担当役員 小松 務
実行委員長 藤永一郎



「うげまつ」店内で説明する 小松担当顧問



博多 中洲の屋台で 乾杯
一番手前が千葉編集長



↑ 野の葡萄イムズ店」を視察 藤永



→ 中身の濃い講義の後も鋭い質問があった

ペリカンクラブ実務研究会 印象記

商業界 飲食店経営」
千葉哲幸

この度の実務研究会にお声掛けいただきまして誠に光栄に存じます。
今回のお話は、昨年11月に小松社長からこの度の趣旨のお電話を頂戴したことに始まります。小生とても引き締まる思いで、一生懸命お手伝いさせていただこうと思い、小誌のさまざまなご関係の方々にご相談を申し上げ、初日の「しげまつ」様の企画を立案し重松社長様からのご了承をいただき、やれやれと思っておりました。

2日目朝の企画については、当初いろいろと思案しておりましたが、2月に行なわれました弊社「商業界ゼミナール」の会場で、モミの木に加藤社長から「グラノ24K」様のことをご紹介していただき、急遽、グラノ24Kの小役丸社長にご無理を申し上げ、3月16日のご講演が実現できた次第です。

「ぶどうの樹」の小役丸社長におかれましては、3月14日一日中「野の葡萄」や、本部の施設、旅館等をご案内していただき、あらゆることすべてに感動いたしました。

余談ですが、その日の深夜（おそらく1時？2時？）、従業員のみなさまと星が降り注ぐ海岸で、「上を向いて歩こう」を歌ったことは（といっても、誰も最後まで歌詞を覚えていませんでしたが・・・）一生の思い出です。

ゼミナーのことよりも、それ以外の思い出ばかりになりますが、15日の夜に、みなさまと中洲の屋台でお話をさせていただいたこともとても楽しく印象深い出来事でした。

外食文化に関わる意見交換をさせていただき、春の訪れを感じさせるやわらかな夜風を感じ、ネオンと屋台の灯りを映し出した川面の美しさは、とても素晴らしい思い出です。

この度の反省点としましては、宿泊場所をグラノ24K様の旅館にすればよかったということです。この方が、グラノ24K、小役丸社長様の哲学がよく理解できたのではないかと思います。

小生の理解としては、ペリカンクラブが追求していることは「出会いを大切にする」ということではないでしょうか。小生はこの度、とても素晴らしい出会いを頂戴いたしました。

この度の実務研究会の内容は、小誌5月号（4月20日発売）でグラノ24K様のことを、6月号（5月20日発売）でしげまつ様のことをご紹介いたします。充実した誌面になるよう、これからまとめを頑張ります。

これからも、みなさまのお役に立てますように鋭意努力いたします。今後とも、御指導御鞭撻を賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。

また、重松社長は店の紹介をしてほしいという依頼に応じて、年間30回以上、全国各地で開かれる店舗の紹介のセミナーに出られ、自店のことは、すべて話をされているということである。見学もどうぞ、写真もどうぞ、ということでノウハウが漏れるということは、全く意に介されない。むしろ、自分のやっていることを積極的に紹介することにより、それ以上の情報を得ることができるという考えを持っておられる。

実際、沢山の知己ができ、その方々を通じて、よりよい情報をもらう。その結果、店がよくなるということをもっと体験されている。昨年新築された店もその結果であるとのこと。また、このような店は1軒でよい。店を増やすということは、自分の能力では経営の質、つまりは商品の品質やサービスを落とすことにつながり、やりたくない。福岡の早良区の福岡歯科大学の前とはいえ、前も横も畑ばかりというような立地である。そこで立派な成績をあげておられる。

2.ぶどうの樹

二日目は「ぶどうの樹」の本部を訪問させていただいたが、これもまた素晴らしい企業で、九州には頼もしい方が沢山おられると感じた。

正式な会社の名前は「グラノ24K」。グラノとはスペイン語で「ぶどう」という意味だそうである。1粒1粒をそれぞれのお店や部門に例えそれらが集まって1つの房となり、純粋な本物の金(24K)を目指して、いこうという願いがこめられています。社長の名前は小役丸秀一さん。

もとは、親から譲られた岡垣町の旅館の営業がスタートという。

岡垣町は福岡市と北九州市の中間にあって、自衛隊の基地芦屋町の隣町である。海が目の前にあり、後ろに山が控えている。

旅館の周りは畑ばかりである。近くの農家から農作物を集荷し、それを第1次処理して、各店に配送。近隣の農家との信頼関係で、出荷できない変形した野菜を持ち込まれる。価格は農家の言い値で買うという。天神の商業施設イムズの中、小倉伊勢丹の最上階、6月には福岡地区最大級のショッピングセンターにも出店されるという。

小役丸社長は小さいときから旅館の手伝いをやり、農業の手伝いもし、いまでもブルドーザーやコンボを使われるという。社長の開放的な性格がそのままお店に出たようなのびのびとした雰囲気のレストランであり、結婚式場であり、すし店でした。

これらのお店の訪問研修に際しては、雑誌「飲食店経営」の千葉編集長に大変お世話になりました。また、ペリカンクラブでは、実務研究会担当役員の小松務さん、同実行委員長の藤永一郎さんには事前準備、案内、議事録の作成とご自分も店をもってお忙しいところ、大変お世話になりました。

この場を借りてお礼申し上げます。ありがとうございました。

以上



↑
出来上がった煮物や
加工済み商品を
パッキングして
翌日配送

↓
集められた
等外品の野菜を
説明する小役丸社長



ぶどうの樹 コミッサリー

水菜を大量に洗浄している。左奥に大型のスチコンが2台見える。大型ブラストチラーも2台稼働中で、ひじきの煮物や肉じゃが等が調理されていた。ここで大量調理された料理が、小口パックされ、各店に半日後に配送される。メニューも45日(季節の野菜の入れ替り時期)ごとに、社員・業者のコンテストで好評なものを入れ替えている。

それほど調理場が大きい店舗(野の葡萄)で職人をおかず、常に60品以上のバイキングが提供できるのは、ここに秘密があった。近くの農家の方がその日のうちに収穫した安全(減農薬)で新鮮な野菜(等外品等)を調理するので、とてもおいしい

福岡の元気なレストラン

ペリカンクラブ 会長
米濱 鉦二

今回の「ペリカンクラブ」実務研究会は福岡で開催され、「うげまつ」という和食レストランと「ぶどうの樹」の本部を訪問させていただいた。

いずれも素晴らしい会社で、社長さんをご自分の考え方をしっかり持っておられ、今後のレストランのあり方を探る上で非常に参考になった。

1. うげまつ

「うげまつ」の社長・重松賢一さんは、もと和食の調理師だった。ご自分のお店を持たれたが、経営者としての重松さんは、採用した調理師との間で調理に関する意見が食い違い、多くの問題が発生したという。それで、その調理師には辞めてもらい、新しい調理機器を積極的に導入され、調理師に頼らない和食のお店の経営を目指され現在に至っている。

(3) 「ぶどうの樹」を始め、どのようなレストランを展開しているか

旅館 海をながめる露天風呂、バイキングレストラン併設、
離れの旅館 創作懐石
ハーブガーデン ぶどうの樹 家族で楽しめる コース 単品料理
田舎のレストラン 郊外レストラン 宗像市 ウエディングも可能
野の葡萄 黒崎店、イムズ店 小倉伊勢丹店
はな萬万 トンカツ専門店 お茶の葉を食べて育った豚肉を使用 オリーブ
オイルで揚げています
いちご倶楽部 カレーや惣菜弁当、ケーキ
ゆかいな果樹園 結婚式、パーティーができる多目的スペース
葡萄の樹 ギフトハウス

(4) 「安心、安全」の食材はどのような供給体制をとっているか

店舗に配送したトラックの帰りに地元の農家を回って、その日の等外品を回収している。魚は、地元の漁師と契約して、活魚や活け締めの魚を使用。ワインに使うぶどうはドイツの契約農家で栽培してもらい、収穫は社員が手伝う。ソーセージやパンは無添加で自社製造を行っている。調理の80%をコミッサリーで行い、大型のスチコンで大量調理、冷却、保存し、翌日に各店に配送して、2日～3日のうちに消費。バイキングの皿は、小ぶりの皿で提供し、常に料理を回転させることで、出来立てで、ロスが少なくなる。

(5) 店舗段階では、どのような調理・オペレーションを行っているか

コミッサリーから配送される食材を、最終加工して提供。店舗では接客と販売に全力をつくす。

ぶどうの樹 イチゴ農園 イチゴのビニールハウス4棟を若い女性2名で管理

店内で使用するイチゴは、ほぼ自社で生産している。



ぶどうの樹

グラノ24k 小役丸秀一社長

本社は、北九州と福岡の中間点、岡垣町にある。5万坪の自社農園に結婚式場、バーベキュー 手作りケーキ教室、ソーセージ工房、パン工房を営業している。全社の売上は20億円。原点は、料理旅館と観光ぶどう農園であった。

食と健康をテーマにして、地元の農家や自社農園で有機、減農薬、無添加の食材を積極的に使い、buffetスタイルのレストランを中心に展開している。

九州で1、2位の繁華街 天神イムズビルと小倉伊勢丹にも「野の葡萄」を出店し、イムズ店は、100坪150席で月商3000万を売る。buffetスタイルで、旬の素材を活かした常時70種のメニューがあり、昼1500円、夜2,000円コースがある。

写真 小役丸社長(右)と千葉編集長



米濱会長あいさつ



(1)ぶどうの樹の沿革について

25歳で実家の旅館を手伝い始めた。その後父が始めた観光ぶどう園でバーベキューや手作りの結婚式を始めた。バーベキューは、地元の野菜や果物、魚、肉を使い、パンやソーセージは自家製で、ワインはドイツの契約農家の物。年間の結婚式は250組もある。10年ほど前から、宗像市、八幡のデパート、博多天神、小倉にbuffetスタイルのレストランを展開している。

(2) 農業を通じた食」を発案されるに至った経緯

父がつくった葡萄は、減農薬のため見た目が悪く、市場での商品価値がなかった。でも、観光農園であればそこそこの値段で売ることができた。

近くの農家の方が、せっかく作った等外品を畑の脇に捨てているのを見て、すこしサイズや形が違っただけで、商品価値が無いのはおかしい、等外品を買い取ってあげれば、農家の方がすこしでも豊かになり、どんなに喜ぶだろうかと心に秘めていた。

リンガーハットグループ「浜勝」元社長の元岡さんが熊本の「TIA」という店で地物の野菜や魚、肉、果物を使ったbuffetスタイルを見て感動し、これが長年探していた農業を活かすレストランだと思い実践した。

低温調理

玉子豆腐や、温泉玉子 等、職人が付きっ切りで行っていた温度と時間や出来具合がボタン1つで設定できる

スチームコンビ (蒸気の入る熱風)

焼き魚も、蒸気を入れた熱風が設定でき、焦げ目がつくが、ばさばさにならない。味噌漬の魚も、しっとり焼きあがる。

オーバーナイトクック

煮豆 甘露煮 等、長時間の煮物等が 温度と時間設定で 8時間～10時間 一定の温度で調理できる。火加減や煮つまりの心配が無く、常に一定の味に調理できる。魚は骨まで柔らかくなる。

真空調理の特徴

素材の持つ旨味や栄養と風味を、あますことなく封じ込め、しっとり薄味に仕上げる事ができる。低温スチームを使った真空調理は味の浸透が非常に良いので余分な調味料を使わず、減塩・無糖に適しています。芯まで味があるのに、素材の食感がいい。旨味・栄養もそのまま。

真空調理の作り方

食材の風味や香りをそのまま安全な特殊フィルムに密閉し、浸透圧を利用して加熱調理する。スチームコンベクションオープンを使うと温度、時間の設定を間違えない限り 一定の味付けや出来上がりになる。しかも、保存性が良く、再加熱した時にも、味が変化せず、出来立ての状態で出せる。

顧客管理の活用

顧客管理パソコンソフトの活用

- ・ 法事やイベントにあわせたDMを行い、効果をあげている。
- ・ 顧客の注文履歴や売上高、注文サイクル、動機等を入力し、必要に応じた顧客の絞り込みや囲い込みができる。
- ・ 年末状で年末年始の売上が大幅に増加した。
- ・ 電話番号で、前回注文、住所、地図、が把握でき、その場で伝票を発行し、計算や配達の間違い等がなくなる。
- ・ クレームや要望を顧客データに登録し、データを見ることで限定した人しかできなかった個別対応ができるようになった。
- ・ メニュー、部門、時間帯、の分析で効果を上げる。
大型カラーメニュー、季節メニュー、宅配メニューなど積極的販促するが、絞り込んだ優良顧客にDMすることで、費用対効果は、抜群の成果をあげている。よって、驚異的な反応で3割～4割の回収率がある。

しげまつ

しげまつ 重松賢一社長

新調理システムの活用

- ✖ 生産性の向上・残業の軽減
- ✖ パート・アルバイトの活用
- ✖ 職人に頼らない和食店



真空パック 生産性の向上、原価率の低減

100%または、80%まで調理を前倒して作り、真空パックすることで、前日にしかできなかった仕込を、最大1週間(冷凍が可能な場合は1ヶ月)の余裕が生まれた。

平日の忙しくない時間帯に(パートの方も集めやすい)仕込みが計画的にできる。しかも、当日に火入れ(スチーム95、15分)をし、冷却することができ、菌の発生が極力抑えることができるので、仕出しでも安心してお客様に提供できる。

月曜日や繁忙期前には、比較的魚や野菜等が安くなる時に仕込みができ原価率が低減する。同じ価格でも上質な食材を使用できる。

真空パックを使うと、パック袋が鍋の代わりになるので、繁忙期の洗い物が減る。

20種類の料理を、毎日するよりも、4種類の料理を曜日ごとに5日に分けて、した方が、生産性が向上しやすい。

鯛あら煮のたれ

「しげまつ」独自の鯛あら煮のタレ(合わせ出汁)を、醤油メーカーに生産委託し、規定数薄めることで、煮物にも応用でき、職人に頼らず、常に高いレベルの煮物等ができる。評判が良く、醤油大手メーカーと提携し販売予定

柚子こしょう

「しげまつ」独自のオリジナル調味料、自社生産していたが、間に合わずメーカーに生産委託するまでになった。柚子の皮と唐辛子をすりつぶしたもの、地元独自の調味料だが、関東・関西のお客様にも好評である。

スチームコンベクションオープン

芯温設定

伊勢海老やカニなど中芯温度計使えば湯がきすぎがない。バサバサにならない。

設定さえできればパートでも、職人と変わらない。応用 鴨肉、ローストビーフ

その間 安心して他の仕事ができる。

写真 前列右から 2 番目が飲食店経営千葉編集長 3 番目がグラノ 24 k 小役丸社長



平成 16 年 3 月 16 日 ホテル会議室

スケジュール

3月 15日 (月)	3月 16日 (火)
14:30 集合 「しげまつ」集合	8:00 朝食 チェックアウト
15:00 開会式 あいさつ	9:00 ぶどうの樹の沿革
15:15 並行講座	グラノ24 k 小役丸社長
顧客管理 新調理システム	9:30 トークセッション
「しげまつ」厨房内 重松社長	農業を通じた食について
.....	安心 安全な食材調達は？
全国繁盛店事例研究	店舗内調理のオペレーション
飲食店経営 千葉編集長	飲食店経営 千葉編集長
17:30 質疑応答	グラノ24 k 小役丸社長
18:00 会食	11:00 閉会式 あいさつ 解散
21:00 博多・中州 見学 懇談	12:15 ぶどうの樹 試食 見学 (オブション)
	15:30 解散

宿泊 三井アーバンホテル福岡 092 - 451-5103

しげまつ

ほとんどの商品が
真空パックされ
積み重ねてある。



日曜日に使用するデ
ザートの蜜入り林檎
も、月曜日に仕込み
することができる。





第 5 回 実務研究会 福岡会議 報告書

平成 16 年 3 月 15 日 ~ 16 日

担当役員 小松 務

実行委員長 藤永一郎

繁盛店にまなぶ

『新調理システム・顧客管理・農業 + 自然派レストラン』

今回の実務研究会は、新しい試みとして、商業界「飲食店経営」の千葉編集長に元気な企業 2 社を九州北部より選んでいただき、会員以外の繁盛店舗を見学し、その社長の考えや戦略を直接伺うことしました。飲食・菓子業界が逆風で苦しんでいる中、会員 30 名が参加しました。

参 加 名 簿

会員関係者 30 名 飲食店経営編集部 2 名 計 32 名 敬称略

	氏名	店名 会社名		氏名	店名 会社名
1	熊本 章一	大福(株)	17	大西 年久	ナガサワ食品(株)
2	王 一郎	(有)シルクロードグループ	18	米濱 鉦二	(株)リンガーハット
3	王 未来	(有)シルクロードグループ	19	篠原 克博	(株)リンガーハット
4	洲崎 礼依子	大渚亭	20	大谷 敏朗	(有)ファミリーレストランタイニー
5	吉元 三男	(有)ヨシモト	21	橋田 満樹	(株)はしだ
6	渡邊 利明	(有)こまどり	22	新道 弘次	(有)みつる
7	白井 健敬	(有)志らい	23	山中 潤一	日乃出商事 (株)
8	近藤 誠之助	(株)丸徳	24	河原 博志	日乃出商事 (株)
9	吉田 章治	(株)丸徳	25	増田 泰観	(有)シタール
10	加藤 清明	(株)丸八食品	26	山田 潤	(有)シタール
11	大槻 利夫	(株)かね喜	27	小山 幸三	(有)一成
12	宿澤 雅広	(株)オリエンタルフーズ	28	千葉 哲幸	(株)商業界
13	磯部 知彦	(有)磯部フードサービス	29	神部 みどり	(株)商業界
14	王 文耀	(株)江山楼	30	小松 務	(株)小松製菓
15	王 玉英	(株)江山楼	31	小松 友枝	(株)小松製菓
16	長澤 正剛	ナガサワ食品(株)	32	藤永 一郎	(株)ふじ・なが