

日本外食新聞

THE JAPAN FOOD SERVICE NEWS



★グラン・ヴァンからヴァン・ナチュールまで★

ワイン専門オンラインショップ「ドゥナチュレ」

Deux Nature

東京都目黒区大橋2-16-28/バインヒルズ302
☎03-6407-9952



外食産業を…動かす

マニアプロデュース
代表取締役社長

天野 裕人 氏

あまの ゆうと

埼玉・羽生出身。スポーツ医学で大学院まで進み、腰痛の研究をしていた時に、エ・ピーカンパニー(以下、AP)の1号店であるダーツ・バーでアルバイトを始めた。そこで米山久社長と出会い、2005年にAPに入社。執行役員を経て、16年4月「塚田農場」立て直しのため中国・北京へ。この北京駐在が、天野裕人さんのその後の人生を大きく変えることになる。

現地の滞在拠点の近くに、小籠包専門店と餃子の屋台があった。「汚い店だけど、安くておいしい。そのおいしさに感動した」天野さんは、二つの店に通い詰めた。APで「感動させる」リビートの源泉と学んでいた天野さんは、「餃子を皮から作る」「小籠包を目の前で蒸す」といった光景をかぶりつくように観察した。そして、そこがおいしさにプラスαされている

もの「であること」気付く。バイト時代を含めると13年間在籍したAPを辞め、17年4月、東京・西荻窪に「GYOZA MANIA」をオープン。現在、「GYOZA MANIA」2店舗、小籠包「マニア」1店舗、ハイフ・リッドタイプの「粉オヤジ」1店舗の計4店舗の直営店を運営する。

「直営店はあくまで実験してチャレンジする場所。やりたいのは店を増やすことではなく、色々な「マニア」をプロデュースしていくこと」月400万円の利益を出すドル箱の「ギョウザマニア品川はなれ」がビル取り壊しに伴い3月一杯で閉店することを受けて、今年7月に同じ品川高輪口に「小籠包マニア」と新業態の「北京ダックマニア(仮称)」を開店予定だ。

直営店で業態力と商品力磨き込む 色々な「マニア」のプロデュースを

FC加盟店が展開したときに伸び代があるように、直営店では「業態力と商品力を磨き込み、サービスを捨てても利益が出るように業態を作り込んでいる」という天野さん。①原価が安い②感動がある③真似されづらい④業態発想のポイントだ。

●主な記事●

負けるな!!外食 緊急★応援企画

新型コロナ騒動——
未曾有の異常事態にどう向き合うか
やれること探し「やる」しかない!!…2~5
首都圏で注目施設の開業
リニューアルのラッシュ……………5
コロナを吹き飛ばせ!!各地の取り組み大集合!
緊急企画・写真で見て参考にしよう!! ……6
大手外食が一斉にパスタに群がり始めた
……………10

エスニック特集
屋台の雰囲気本格タイ料理を ……11
過去最大級の「横丁」渋谷に6月
ご当地グルメ集めた「たまり場」を……13
モデルが立飲店開業、同業者支援に一役
……………16

香り高く、味わい深い
贅沢な七味唐辛子

黒胡麻七味
柚子七味

株式会社 ギャバン | ギャバン | 検索

NISSHIN oillio “植物のチカラ”

日清 吸油が少ない長持ち油

当社独自のヘルシーオフ製法とUL製法によって
天ぷらなど揚げものの吸油量を最大13%抑制*し、
さらにフライ油の劣化も抑制して、長く使える油です。
※当社従来品比(かき揚げの場合)

違いがわかる! 油切れと持ちの良さ

油っこさ低減 **油っか**※1 + 超長持ち **UL製法**※2

Point ① 長持ち効果
サラダ油と比較して、酸価の上昇を20%抑制

Point ② 吸油抑制効果
揚げものの吸油量を最大13%抑制*
※当社従来品比(かき揚げの場合)

Point ③ 油っこさを低減
油切れが良いので、油っこさを低減します

Point ④ サクミの維持
サクミが維持され、時間がたっても美味しい

16.5kg缶

日清オイリオグループ株式会社 ○ホームページアドレス <https://www.nisshin-oillio.com>

負けるな!! 外食
緊急★応援企画

新型コロナ騒動——未曾有の異常事態にどう向き合おうか

やれんしと探しやめんしかなん!!

自店の状況冷静に把握し行動を まず現金確保と家賃交渉の準備

3月に入り、外食業界は「コロナショック」の影響で多大なダメージを受け始めた。街から人が消え、毎日キャンセルの電話が鳴り止まない——もちろん、ホテルなどのサービス業も、その深刻度合いは同じだ。当初、専門家の間では、「インフルエンザ同様に、気温が上がる春までに感染拡大は終息するのでは?」といった観測もみられたが、年間平均湿度84%、日本の8月並みの気温である高温多湿、赤道直下のシンガポールでも感染者が増加している状況を見ると、どうやら、気温上昇がただちに感染拡大ブレイクに繋がる期待は薄い。しかし、職者の間からは「世界的流行はすでにピークアウトしている」との声も聞かれることから、この新聞が発行している頃には、少しでも事態が収束に向かっていることを願いつつ、その一方で長期化も視野に入れ、冷静な報道を続けたい。先の見えない異常事態に我々はどう向き合えばいいのか。言えるのは、自店の状況を冷静に把握し、前向きに、やれんしと探しやめんしかなんというところだ。地域の人々は、あなたの店の行動を見ている(いずれも3月9日現在の状況を元に記事化)。



外食の灯を消すな!負けるな外食! 踏ん張れ外食!
(写真は東京・内幸町の「日々小路(ひびこうじ)」)

2011年3月11日に 塾の幹事長も務める齋藤 模飲食店は、資金繰り表 発生した東日本大震災 芳春さんもうアドバイ (半年位)の作成を) しーも必要だと、専門 こと、首都圏でも、計画 最悪のケースを想定し 家で指摘する。 停電や余震により、繁華 と、今は、現金を余分に 要も出せるだろう。そ 街から人が消えた。あの 持った方がいい。少な くても半年間の運転資金は 今このコロナ騒動も 時に多くの飲食店が倒産 あるかの確認を至急す ること。そして、厳しそ うな会社は、カード払い 受けないで、現金精算だ けにした方がいい。カ ードやPaymentは売掛金、 確保だ。たとえ黒字でも 1月末の支払い後から4 月にかけて、現金が無く なるから、金融機関に 屋甲子園監事でも外食経営 駆けつけても遅い。小規

てに波及する。5月頃か ら本格化する食フェス関 係まで中止になるとその 影響は計り知れない」と 頭を抱える。 ひとたび倒産が起きれ ば、ドミノ倒しのように 連鎖倒産へと発展しかね ない状況だ。これは恐怖 を煽っているわけではな く、経済は連鎖している ので、コロナ感染が収 まってすぐには事態が良 化するわけではないとい う「冷静な視点」でいま 涉の準備は念頭に置いておく方がいい。キャッ があるということ。 つまり、仮にコロナが 収まっても、次に待って いるのは「不況」の可能 性だ。だからこそ、固定 費である家賃の賃下げ交 渉の準備は念頭に置いておく方がいい。キャッ だが、比較的一見客 の多い都心の大箱店が苦 戦。対して、常連客比率 の高い店は都心でも回 復が早かった。今回は口 ーカルでは家族連れを中 心に需要が維持され、比 較的落ち込みが少ない状 況が多く見られる。 いずれにしても、こう した状況下でも店に足を 運んでくれた目の前のお 客さんを大切にすること。この感謝の気持ちを 改めて認識し、スタッフ 全員で共有することが重 要だろう。 東京都は3月4日、花 見シーズンに上野恩賜 (おんじ)公園や井の頭 公園、代々木公園といっ た都立公園および隅田川 の河川敷などで宴会する ことを自粛するよう求め ると発表した。 ウエザーニュースによ れば、上野公園の開花予 想日は3月17日、満開は 3月24日頃の予想だ。歩 いて桜を見たら、その後 は居酒屋で一杯……公園 の花見がダメなら飲食 「FOODHUN」のサイト で最新情報を日々更新し ているので確認を。

公的機関の
支援最新情報は
こちら↓



く違つのは、この騒動が 日本全国レベル、そして 世界へと飛び火している ことだ。 この状況が長引けば、 観光業はもちろん、サー ビス業 製造業をはじめ、 あらゆる業種にダメージ がくる。学校の休校、会 社の会合や出張の禁止命 令、イベントなどの延期 や中止などが経済活動に 与える影響は計り知れな い。あるイベント関係者 は「5月までの仕事がす べてキャンセルになっ た。これは関わる業者全 新潟の一家グループは アイデアをもちろって作っ たのが「2割も得するお 食事券」だ。「今は厳し けてネーミング。 税込1万2000円分 の食事券が1万円で購入 できるというもの(有効 期限2021年3月末 日)で、購入翌日から使 用できる。系列店の店頭 での販売に加え、ライン やFacebookメッセンジャ ーでの受付もしている」と いう。 同社の「鳥玉 泉崎店」 は顧客の2〜3割がイン バウンド客。その客数激 減を受けて、前売りチ ケットの販売を検討中

な視点だ。ピンチをチャ ンスと捉え、前向きに施 策を講じてきた。 また、コロナ明けを想 定して、タガが外れて外 食へと向かうであろうお 客さんを丁寧かつきち んと受け入れるための オペレーションチェッ クも、今の時期に共有して おく必要がある。そこで 満足度を上げてしまっ たら、元も子もないどころ か、致命傷となるからだ。 2月下旬から本格化し たコロナ騒動を受け、全 国でさまざまな取り組み がなされているが、その 一部を紹介する。自店で 出来ることは何か、それ を考える一助にして頂き たい。そして、公的機関 の支援情報については、 「FOODHUN」のサイト で最新情報を日々更新し ているので確認を。

例えば、新商品として準備している「琉球とろ肉のし豆腐(ては)」を通常ならば税別850円でリリースする予定のところ、発売と同時に解禁記念として650円にして、前売りチケットとして、いま売ろうというつもりだ。



上野や中目黒など、都内の花見は大幅に自粛される。周辺飲食店のダメージは大きいそうだが、事前に対策を考えて店内に呼び込む販促を



沖縄のみたのクリエイトでは新製品を前売り特価で食事券化することを検討



北海道飲食店支援のためのクラウドファンディングを呼びかけのYouTube動画を

このほかにも「1000円」の参加全店応援という枠も用意され、ここで集まったお金は参加店舗に均等に分配される(決済手数料5%を差し引いた金額)。3月9日~31日までの食事券(有効期限4月20日~10月19日)を応援サイトで選んで、参加店舗のうち、どの店舗を応援するかもその意向について、お問い合わせください。また、お申し込みいただいた方には、お申し込みの日に、お申し込みの店舗で、お申し込みのメニューを無料で提供させていただきます。



北海道飲食店支援のためのクラウドファンディングを呼びかけのYouTube動画を

商品は後で、いま前売りチケットを売ってリリースの時に商品を提供するスタイルを想定する。ダイナミックプライシングに近い考えだ。

また、「2000円の前売りチケットでもいいかもしれない。10枚綴りを1000円で売る。1000円で2000円の商品を引き換える前売りチケットを販売し、5月1日から引き換える。

使用期限は無期限。コロナウィルスが落ち着いた頃にチケットと交換で一気に商品を出す仕組みとすれば、赤字にはならない。誰かにプレゼントできるようなデザインにしたほうがいいのかもわからない。プレゼントしたくないような商品デザインであったり、チケットそのもののデザインであったり、ものデザインであったり、

北海道ではこんな動きもある。バーやステーキハウスなど札幌・すすきの野を中心に11店舗(業務委託・パートナー店舗含む)のスキームを立ち上げ

発足者の一人で、シテム構築をしたトリプルワン代表の伊藤翔太さんはその意向について「いまいるお客さんに、そして未来のお客さんに向けて、お店にとってはいまを切り抜ける手段として企画した『応援ファンディング』で、大変な時代を乗り越えていくというより、活用して頂きたいというものだ」と説明する。

具体的には10%お得な2000円、5000円、1万円、5万円、10万円、50万円(有効期限4月20日~10月19日)を応援サイトで選んで、参加店舗のうち、どの店舗を応援するかもその意向について、お問い合わせください。また、お申し込みいただいた方には、お申し込みの日に、お申し込みの店舗で、お申し込みのメニューを無料で提供させていただきます。

発起人代表のesエンターテインメントの鈴木木慎也さんの声掛けにより、スーパカレの人気店を運営する奥野商店、芸能事務所・広告代理店業などを運営するトリプルワンといった札幌の企業が、「北海道の全飲食店が自由に参加できるクラウドファンディング」のスキームを立ち上げ

発起人代表のesエンターテインメントの鈴木木慎也さんは「売上が立っていないという未来があるだけで、頑張ろうという気になれない」と、みんなで乗り越えていくことを語る。

なお、道内の参加希望の飲食店は下記アドレス(jiro@tripleone.co.jp)まで

①店舗名②店舗の詳細がわかるURL③連絡先(を記載の上連絡して欲しい)と、東京・神田で

「スパイスバルルンビ二神田バル横丁」を運営する千葉・柏の「アジアンダイニングルンビニ」代表の佐々木麻子さんは、「未来のお客様を作り、今を乗り切りたい」と決意。高校生までの子供たちに向けたもので、3月23日まで、祝日、日曜を除く

毎日、予約分を「限界まで頑張って作って販売する」という。食材は持ち出したが、「梅小路はお客との繋がりが強いエリアなので、とても喜んでらる」と話している。同社では「弁当は無料だと数が多くなりすぎてしまい調理が間に合わない」と考え、1個1000円での提供とした。コロナウィルスの影響でキャンセルも多く発生し、飲食業界も少し苦労が多い時期になるが、飲食業の生き残り組として、地域に貢献できればという思いで実施したという。京都のBUNYA BUNYA(ツシヤグループ、辻英知社長)も「炭火串焼き」

会社で宴会が禁止なら……会社で食事券を買って助けよう!!

●外食業界のサポーター企業へのお願い

宴会が禁止なら、食事券を買って飲食店を助けよう——北海道をはじめ、各地でクラウドファンディングを活用した

り、単独店舗でも前売り食事券を発売するなどの策を講じている。外食業界に関わる企業は、グループで飲みに行くことを作っていない店には、逆に対してもらって購入する手もあるはずだ。

でも業界は何も救われなない。経済のバトンを回す意味でも、未来に残したい飲食店の食事券はパンを買おう!!

食材を無駄にするなという、とこんな動きも広がっている。

また、緊急企画として、

「お中・高校生のお子様半額」

「お中・高校生のお子様半額」

「お中・高校生のお子様半額」

「お中・高校生のお子様半額」

「お中・高校生のお子様半額」

期間限定

2割もお得な★お食事券★

¥12000-

(※最大12000円分)

今なら! 12000円分のお食事券を! 10000円で!!!

購入翌日から 2021年 3/31まで 利用可能

新潟の一家グループでは2割お得な食事券の販売を開始した

宴会が禁止なら、食事券を買って飲食店を助けよう——北海道をはじめ、各地でクラウドファンディングを活用した

り、単独店舗でも前売り食事券を発売するなどの策を講じている。外食業界に関わる企業は、グループで飲みに行くことを作っていない店には、逆に対してもらって購入する手もあるはずだ。

でも業界は何も救われなない。経済のバトンを回す意味でも、未来に残したい飲食店の食事券はパンを買おう!!

食材を無駄にするなという、とこんな動きも広がっている。

また、緊急企画として、

「お中・高校生のお子様半額」

「お中・高校生のお子様半額」

「お中・高校生のお子様半額」

「お中・高校生のお子様半額」

「お中・高校生のお子様半額」

いんな時だから……ごしもよる沢山の「笑顔」でお客さんを元氣付けよう!!



北海道の飲食店を応援するクラウドファンディングのサイト

無料で利用できる食事券前売り「ごちめし」サイト

「お中・高校生のお子様半額」

「お中・高校生のお子様半額」

「お中・高校生のお子様半額」

「お中・高校生のお子様半額」

「お中・高校生のお子様半額」

「お中・高校生のお子様半額」

「お中・高校生のお子様半額」

「お中・高校生のお子様半額」



濃厚接触を避けるためビュッフェをあらかじめ取り分けて提供する店が増加



東京・目白の《ブラッスリーラ・ムジカ》では一斉休校における自宅待機を余儀なくされた児童問題で困っていた家庭に無償で店舗の一部を開放した

「茅ヶ崎駅前臨時食堂」

大衆酒場 大衆食堂 すがの

3/5(木)・3/7(土)・3/8(日)

12:00~14:30(L014:00)

子供~高校生 390円
シングルマザー、ファザー 390円
大人 800円

【今週の献立】

- ・手作りの唐揚げ
- ・野菜たっぷり豚汁
- ・餃子の塩焼き
- ・とろろのシラスがけ
- ・ご飯



④神奈川・茅ヶ崎で店舗展開をするSOSNAN TABLE(菅野剛社長)でも3月4日から各店舗で「臨時食堂」を12時30分間のみのオープン。子供・高校生、シングルマザーおよびファザーともに390円で定食を提供し、出前館やUber Eatsへの加盟が追加中。(写真は自らUber Eatsも利用し実証実験を続けている東京・神奈川の「茶坊主劇場」オーナーの福島「茶坊主 吾良」さん)

配達、貸し切り営業をはじめたり、各店舗が工夫を凝らす中、梅野小路店では「1000円弁当」の実施に踏み切った。

鹿児島・鹿屋の「居酒屋アルパカ」(安田宗一朗社長)でも、3月3日15日まで「1000円お弁当」を提供中だ。「今までやってこなかったことができた。支えて頂いたお客様に恩返ししたい」と、設備上1日に30提供時に炎を立てるこ

食限定で提供している。この活動を支援する動きも多く見られ、食材の提供を申し出る業者さんも少なくないという。

提供時に炎を立てるこ

3月5日19日の平日17時限定で、「共働き家庭や1人親家庭への食事支援」として、弁当を無償提供している(数に限りありとの条件付き)。

対象は①学校が休校と

シェアポスター・POP DLまとめサイトはこちら

業務用卸の関東食糧(埼玉・桶川、白田真一朗社長)は、同社の通販サイト「KANTO EXPRESS」にて、飲食店向けに家族客の来店促進用ポスター「小中高生がいるご家族応援隊!!」をPDFファイルで配布している。下部には店舗オリジナルの特典内容を書き込める。

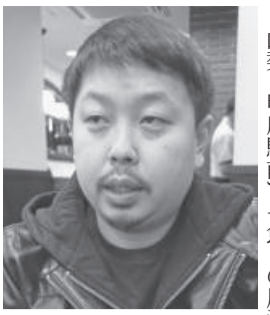
このほかにも、メニューデザイン研究所などが無償で提供しているポスターなどをまとめた「シェアポスター・POPダウンロードまとめサイト」を当社の運営するWEBマガジン「FOODLINE」に設置したので、そこからダウンロードを。

※下はFOODLINE「シェアポスター・POPダウンロードまとめサイト」のQRコード

シングルマザーらに夕食おかず無償提供

山梨のインターネット・イノベーション&歩成

給食の休止で昼食代を自己負担しなければならない小中学生は全国で140万人超と言われている。東京都内でも食費260円以上が感染拡大を懸念して中止に追い込まれた。そんな中で、自分たち出来ることは何か――山梨・甲府で居酒屋「魚屋」から「酒場らっば」を営むインターネット・イノベーション代表の塩澤大輔さんは、取引業者さんや同業者と協力して、非正規雇用のシングルマザー・ファザーに向けて夕食のおかずの無償提供を始めた。自店も厳しい状況が続く中、「みんなが少しずつ頑張る、より困っている人を助けよう」といった支援の輪が広がっている。地域に根ざす飲食店として、塩澤さんはどう動いたのか。



インターネット・イノベーション代表の塩澤大輔さん

2月29日土曜日。 屋敷から「酒場らっば」の居酒屋2店舗を展開するインターネット・イノベーション代表の塩澤大輔さんは、鳴り止まないキャンセルの電話に危機感を覚えた。この3日間キャンセルは100件にもお

は100件にもお返してはならないが、「ご飯を運ぶだけ」で済ませようとした。しかし、心落ち着かして、「本当に困っている人は誰だ」と、もう一度リサーチしてみた。すると浮き上がったのが「立派なシングルマザー」の存在。紹介されたのが甲府で「こども食堂」を運営するポラン

なら作れる」と、3月の1カ月くらいならボランティアで何か出来るのではないかと、地元で先生に問い合わせた。すると、先生から「先生や保護者の方が一斉休校に伴い非常に困っている現状をニュースを通じて知った」という。塩澤さんは、これまでの「こども食堂」を運営するポラン

「唐揚げは自分たちにとっては原価もさほどかからないし、簡単にメニューに追加できる」と、塩澤さんが言う。塩澤さんは、コロナ騒動がきっかけでこの現実を知ることになったが、「もしこの状況が長く続くのであれば、4月も続くと、甲府出身の同級生4人で起業。」「幸い、既存店には多くのお客さんがこれまで来てくれた。この活動も地元への貢献であり、無償で協力してもらえれば」と、塩澤さんは、

「僕らも無料で食べられるんですか。この騒動で残業続き。僕らも大変なんです」

この言葉を聞いて、塩澤さんは内心、「ちょっと残業が増えたくらいで甘えるな。みんなも大変なんだ」と、頭にきて一旦、この問題から距離を置くかと思っ

「僕らも無料で食べられるんですか。この騒動で残業続き。僕らも大変なんです」

この言葉を聞いて、塩澤さんは内心、「ちょっと残業が増えたくらいで甘えるな。みんなも大変なんだ」と、頭にきて一旦、この問題から距離を置くかと思っ

「僕らも無料で食べられるんですか。この騒動で残業続き。僕らも大変なんです」

この言葉を聞いて、塩澤さんは内心、「ちょっと残業が増えたくらいで甘えるな。みんなも大変なんだ」と、頭にきて一旦、この問題から距離を置くかと思っ



仕込み風景

いくな時だからいじや……来てトわったお客さんへの感謝を目一杯、接客で現わす

「協力してくれる飲食店がいたら連絡ください」と呼びかけている。さら

東京・板橋の「中仙酒 都営三田線本連沼駅か 場申屋(ごうく)」(運営: AIYOOKリエーション) 送迎する保護者の負担も 9日から学童クラブや私学が再開し始めたので、今後の預かり予定は保留(9日現在)としているが、2日間で9組11人を開放。長岡さんは「うち 点で承りいただける方

ワタミ 宅食の「臨時休校支援」 2日で50万食受付終了

ワタミは3月4日、小中高生 を対象に実施した「ワタミの宅食」による「臨時休校支援」の 受付を終了したと発表した。同 社は臨時休校支援策として、小 学生・中学生・高校生を対象に 商品代相当無料、配送諸経費 のみ(1食あたり200円・税 込)で平日限定で商品を提供す る「臨時休校支援」を50万食分

みへの案内となり、事 故などが起きた際も一切 てご了承ください。全 責任を負いません。全 受け付けます」として

テイクアウト強化 デリバリー導入も

デリバリーの強化に動く 飲食店も多い。千葉・茂 原で「古民家居酒屋もん じち」新築ビツツア& グリル(古)を運営す る紋七(千葉・茂原、林 紀子社長)は、テイクア

民間企業による 支援最新情報は こちら



夏以降の挽回へ活発

首都圏で注目施設の開業 リニューアルのラッシュ

首都圏で今春、商業施設の立ち上げや大幅なリニューアルが相 次ぐ。例年、3〜4月が年間で最もピークの時期で、「長期休暇 があるセール効果も見込める夏場に最大の集客効果を得られる よう、例年、春の時期に開業やリニューアルが集中しやすい」と日 本ショッピングセンター協会・情報企画部)という事情がある。

足元は新型コロナウィ ルス感染症の拡大による 外出の自粛ムードが商業 施設の直撃し、営業時間 の短縮が相次ぐとともに 一時休業の対処を余儀な くされる施設も出ている が、デベロッパー側では



「住友不動産 ショッピングシティ 有明ガーデン」の外観イメージ

コト13店舗)が軒を運 ぶ。安定した集客が見込 むる施設における動きも 顕著だ。

クラフトBを50%から PB可能な醸造所開業

柴田屋ホールディング である麦酒企画(東京・ 新中野、柴田屋社長)は 実験的に少量から仕込 ぶことができる醸造所

「ZERO LABO」は、最 小50ℓのタンクからの仕 込みが可能。レシビが商 品として出せる味わいな のかを事前に確認でき、 商品化後に人気が出た種 類は200ℓ、300ℓ、 1500ℓとサイズアップ している。

キナカ商業空間開発に拍 車をかける。首都圏各駅の利便性・ 快適性向上を図る駅改良 のグループ戦略と連動。

クラフトBを50%から PB可能な醸造所開業

柴田屋ホールディング である麦酒企画(東京・ 新中野、柴田屋社長)は 実験的に少量から仕込 ぶことができる醸造所

「ZERO LABO」は、最 小50ℓのタンクからの仕 込みが可能。レシビが商 品として出せる味わいな のかを事前に確認でき、 商品化後に人気が出た種 類は200ℓ、300ℓ、 1500ℓとサイズアップ している。

いくな時だからいふ...店として何が出来るのかをスタッフ全員で考え実行しよう

コロナを吹き飛ばせ!!各地の取り組み大集合!

こんな時だからこそ……店内清掃の仕方を見直して衛生管理を再徹底しよう

子供たち支援だ! やったるぜ!!



④群馬・前橋の《食堂★酒バコソール》(運営はソール・ジャパン、権澤大輝社長)では、緊急企画第一弾として小・中・高校生に半額ランチを提供している。



③オーゼットカンパニー(大阪・福島、岡本匡洋社長)が運営するラーメン店《福島亭》では、小学生以下のお子様は無料でラーメンを提供(希望者にはおにぎりも)を3月8日から開始した。同社の専務取締役で同店の店長も兼任する入江直明さんはSNSを使い「親御さんたちから『色々大変でノイローゼになりそう』といった声をよく聞きます。当店はアルコール消毒など、衛生面はきちんとしていますので、いつでもご家族でいらしてください」と呼びかけている。



本日~20日まで、高校生以下のお子様とご来店のお客は17時~19時迄のご利用に限りお子様のご飲食代を当店で負担致します!!
【飲食屋Kappa四条烏丸店】

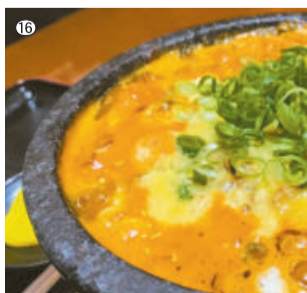
⑦京都のレストラン《飲食屋Kappa》では店主の石橋健志さんが「たった一軒のレストランに何が出来る?」と自分なりに一所懸命向き合い、「社会に笑顔と元気を増やすこと。特に、お子様がいるご家庭で、お母さんとお子さんに笑顔と元気を持ってもらおうこと」だとの結論に至り、「高校生以下のお子様連れのお客様のお子様のご飲食代相当を当店で負担します!」と宣言した(3月6~20日、17~19時)。上限は(1)未就学児=1人1000円(2)小学生=同1500円(3)中高生=同2000円



⑨広島・福山の夢笛グループではカレー、オムライス、パスタは昼夜ともに「お子様半額」、定食は「小・中・高生のお子様半額」、「お子様には餃子セットを無料プレゼント」など、家族向けの応援キャンペーンを実施中



⑧東京・目白の《ブラスリー ラ・ムジカ》では一斉休校における自宅待機を余儀なくされた児童問題で困っている家庭に無償で店舗の一部を開放した。※3月6日まで児童受け入れを行ったが、3月9日から学童クラブや私学が再開し始めたので、今後の預かり予定は保留中(3月9日現在)としている



⑩広島・福山の《ぶに家盛たに》(盛谷和美社長)では、福山のソウルフードである旨辛チゲうどんの通常メニュー〈赤ぶに〉に「チーズ増納豆増し」の免疫力アップスペシャルバージョンを新たに追加した(税別1250円)



⑬東京・目黒の《馬肉とたっぷりキノコのガーリックソテー》(タカノ社長)では、馬肉とキノコをたっぷりと炒め合わせた料理を提供している。馬肉は免疫力を高める効果があり、キノコはビタミンDが豊富で、カルシウム吸収を助ける。また、馬肉は低脂肪でヘルシーな食材である。この料理は、忙しい日々の中で手軽に栄養を摂りたい方におすすめの一品である。



①愛知・豊橋の「とんかつの武蔵グループ」(河合昭人社長)では、グループ全店で「元氣と笑顔で頑張る姿勢をスタッフがお客様に見せることで景気付けを促すイベント」として、「コロナに勝つ」イベントを実施中だ。コロナビール1本とみそ串カツ2本をセット(税別720円)にした

②東京・新小岩の《からあげバル ハイカラ》では、「コロナにはコロナビールが効くらしい!」と、コロナ騒動を逆手に取った打ち出しで、コロナビールを売り込んでいる。予想以上に好評で、「普段ビールを飲まない方にまで注文頂いています」(オーナーの大野太陽さん)とのこと

緊急企画だ写真で見よ

コロナを逆手に取った販促も現れた W W W

とんでもない打撃を外食業界に与えている新型コロナウイルス騒動。インバウンド客に加え国内消費も一気に冷え込む(巣ごもり需要除く)といった、リーマンショックと大災害が同時に起きたようなダメージが各地で起きているが、この状況下でも、果敢に立ち向かう飲食店は多数ある。その取り組みの一部を写真で紹介する。

テイクアウトにデリバリーもしまっせ!!



⑪ドミニカントの強みを活かして3月一杯 弁当の宅配を始めたのは東京・北千住で居酒屋を展開する一歩(大谷順一社長)。店舗渡しも可能だ



⑩大分の《焼鳥 水炊き 五郎》では、焼き鳥盛り合わせ やつまみにもおかしにもなるようなメニューに加え、オードブルや弁当の販売など、テイクアウトメニューを急ぎょ作り、店頭で訴求



⑬「こんな時」に馬肉を家で頂くほかに感謝がありません。お客様あっての馬肉。なんとスタック肉づくづく盛ります。そこで感謝の思いを込めた「こんな時」限定メニューをご用意しましたのでぜひお楽しみください。



⑫「免疫力アップ」のポスター。馬肉とキノコをたっぷりと炒め合わせた料理を提供している。馬肉は免疫力を高める効果があり、キノコはビタミンDが豊富で、カルシウム吸収を助ける。また、馬肉は低脂肪でヘルシーな食材である。この料理は、忙しい日々の中で手軽に栄養を摂りたい方におすすめの一品である。



⑭「こんな時」にボブリーへ来店頂きほんとうに感謝しありがとうございます。お客様あってのボブリー。なんとスタック肉づくづく盛ります。そこで感謝の思いを込めた「こんな時」限定メニューをご用意しましたのでぜひお楽しみください。

⑬⑭⑮東京・目黒の《馬肉とたっぷりキノコのガーリックソテー》(タカノ社長)では、馬肉とキノコをたっぷりと炒め合わせた料理を提供している。馬肉は免疫力を高める効果があり、キノコはビタミンDが豊富で、カルシウム吸収を助ける。また、馬肉は低脂肪でヘルシーな食材である。この料理は、忙しい日々の中で手軽に栄養を摂りたい方におすすめの一品である。

ともかく免疫力を付けておくれやす!!