



ト 株
キ 式
ナ 会
リ 社

レストランのノウハウを旅館へ

レストラン業界で三十年

東京・麻布十番にて「暗闇坂宮下 麻布本店」のオープンから三十年近く、現在、一店舗一屋号での展開を行い十三店舗を運営しております。

我々の大切にしているのが、「目的店」であること
その店の「食」を求めて来店すること

価値ある店づくりを大切にレストラン運営をしまいいりました

はじめに

都内 10 店舗、新潟県佐渡市 2 店舗、和食の業態を展開しております。旗艦店舗として、東京・外苑前「日本料理 信成」があり建築家 隈研吾氏設計の内装に最先端の日本料理をコンセプトに伝統的手法と最先端の調理法を織り交ぜた懐石料理をお楽しみ頂けます。この他に、神楽坂の兵庫横丁（石畳の道）に旧料亭を改装した古民家和食として湯葉・生麩料理のお店として「神楽坂 おいしんぼ」、麻布十番 暗闇坂の麓にある、素材の味大切にしながらシンプルな調理と土鍋炊き込みご飯（オープン当初では、和食店では初めて土鍋ごとお客様に提供した）を楽しめるお店、旧会員制クラブを改装した一軒家古民家「神楽坂 和らく」、和を根底にしなが洋のエッセンスを楽しむお店、「江戸味噌牛タンシチュー」を名物にしたお店、三田綱町に蕎麦和食として「蕎麦切 砥喜和」、モダンな設えの中で、国産の最高素材で作る蕎麦と和食の職人が作る蕎麦前と時季のかき揚げなど、昨年、初の東京都以外に出店をした旧農家を改装した「佐渡うどん 蒼圃」は佐渡産アカモクを練り込んだ細打ちうどん、喉越しとほんのりと磯の香りが特徴の佐渡うどんを、佐渡の魚介かき揚げ、佐渡南蛮海老ご飯など「佐渡のおけさにゃ およびもないが せめてなりたや名物に」をコンセプトにした店舗を出店しております。

その他の店舗でも、その土地と一緒に成長していく事を大切にしながら、コンセプト設計を行っております。その為、その土地に合わせたものづくり、商品作りを行う為、我々の考える「一店舗一屋号」は必然となります。

その場所に 10 年、20 年と愛される店づくりを目指して行きたいと考えております。その為の食とは何かを我々なりの考え方でご提案させて頂きたく思います。

信成
日本料理



宮下
暗闇坂



和ら
蕎麦和



砥喜和
蕎麦切



蒼圃
佐渡うどん



深刻な人員不足

人員不足解消は
難しい時代

効率化

人員不足をオペレーションの効率化
とマルチタスクで解消して行きます

クオリティ

「また来たい」と思う料理を
ご提案致します

守り

食材原価や管理能力を高めていく為の
ミーティングを実施致します



深刻な人員不足はどの業界でも問題となる中で

弊社レストランで培ったノウハウを導入してみても如何でしょうか

オペレーションの効率化をさせ、マルチタスクの実施、レストラン運営で培った「クオリティの高いオリジナルの加工品」を使用する事で仕込みを軽減させる。東京「美食の街」で培った料理技術、人手不足でも出来る事をご提案させていただきます。

人員不足をオペレーションの効率化とマルチタスクで解消していきます

→労働環境の改善と変則労働の解消を目指すことで、「求人力」をつけていきます。

①オペレーション効率化

仕込み軽減→加工品の多用

大手食材会社の「出来合い」ではなく
弊社が開発した加工品を導入する事で
クオリティの高い商品で運用する

※弊社、料理人が開発した商品を提携工場で作ります。
既に出来合い比率が高くてクオリティが変わります。

②朝食をPA/フロントで出来るようにする

調理場の労働環境改善

弊社が開発した朝食キットを旅館様ごと
に作成して導入します。この事で調理場
の労働環境改善致します

求人募集でも他社よりも強みを持たせ採用募集の
強化にも繋がります

③職人同士でコミュニケーション

同じ立場からの助言・サポート

弊社、担当者は現役の料理人になりますので
調理場での話やオペレーションに関しても
現場目線で行えます。経営と調理場の架け橋
となり、プロジェクトをスムーズに進捗致します

同じ立場（料理人）からの落とし込みを行いますので
問題・課題に関してもスムーズの解決可能です

調理場の人員不足は

「3つ」

の課題をクリアする事で
解決可能です。

食材原価や管理能力を高めていく為のミーティングを実施致します

→業者の削減、棚卸しなど使用する原価の精度を高めていきます

①発注の効率化

取り扱い業者の削減

弊社の取り扱い業者に関しては
弊社にて一元管理しますので
お取り扱い業者を減らす事が可能になります

※業者が増える事で、誤発注や不良在庫などの可能性が
高まります。業者を減らす事で原価の精度を高めます

②毎月の使用原価を算出

毎月の棚卸しの実施

毎月の棚卸し実施を推奨させていただきます
この事で、棚卸への意識と使用原価率の把握を
行いコストへの意識を高めます

仕入れベースでの仕入れ原価の場合、棚卸が不明瞭に
なります。

③ウェブ会議での助言やアドバイス

同じ立場からの助言・サポート

定期的にウェブ会議を開催して数値管理を
行います。数値への意識を持つ事で
無駄を無くしていきます

議事録・原価表などは、ウェブ共有して皆さんで見れる
環境を整えます

コスト管理は

「3つ」

の課題をクリアする事で
解決可能です。

「また来たい」料理演出のご提案

→三十年で培った料理演出でお客様に満足頂ける料理をご提案致します

①彩り

盛り付け指導

料理のバランスや量も含めて
弊社のノウハウを伝授致します

※前菜から始まり、メインからデザートまで、お客様に
満足して頂ける商品構成を提案致します

②地場と季節

地場と季節感

この場所やこの土地で食す
料理をご提案致します

※郷土のものや、この時期のものなどメニューに組み込む
事で、お客様の思い出に残ると考えます

③器（演出）

器コーディネート

御社にある器で料理構成を考え
演出で必要な場合は購入をおすすめ致します

※料理の印象は、盛り付けられた器も非常に重要になり
ます。印象的な料理にはコーディネートされた器は必須

リピートには

「3つ」

の課題をクリアする事で
解決可能です。

①オペレーション効率化

仕込み軽減→加工品の多用

人員不足の度合いにより、商品構成を調整していきます

<1> 人員不足 ⇨ 深刻

フィーレ 冷凍加工 レトルト

フィーレ→ 下処理済み、歩留まりが少ない
冷凍加工→ 仕込みの必要がない、ロスがない
レトルト→ 仕込みの必要がない、ロスがない、

生産原価を抑制する為には、仕込み時間の改善、歩留まりを最少減にする。また全て加工品ではなくフィーレ食材を使用することで、クオリティを維持する。

<2> 人員不足 ⇨ 注意

鮮魚 フィーレ 冷凍加工

鮮魚→ 季節感の演出
フィーレ→ 下処理済み、歩留まりが少ない
冷凍加工→ 仕込みの必要がない、ロスがない

鮮魚を使用する事で、旬の魚の提供が可能になる半面仕込みに負担がかかります。当社の加工品やフィーレを組み合わせる事で、負担を減らしながらクオリティの高い商品提供を実現致します。

<3> 人員不足⇨ 問題ない

鮮魚 フィーレ

鮮魚→ 季節感の演出
フィーレ→ 下処理済み、歩留まりが少ない

産直で入る鮮魚や加工状態の良いフィーレを使用することで、お客様に素材の良さを感じて頂けます。付け合わせや副菜などを当社商品に変えれば時間削減に繋がります結果的にクオリティアップに繋がります。

人件費抑制を行いながら、一定のクオリティを目指す

弊社の加工は4つの分類になり、組み合わせていく事で 製造原価を下げながらもクオリティ向上が可能に

(フィーレ・冷凍加工・レトルト・鮮魚)

※フルクラッチ (1から作り込んで製造) は、原材料コストは抑える事が可能ですが、人件費、水光熱などのトータルでの製造原価を考えた場合には加工品との組み合わせを行うことをお勧めいたします。



②朝食をPA/フロントで出来るようにする

調理場の労務環境改善

マニュアル化した朝食を提供する事で、労務環境改善を目指します。

前日準備で間に合うような商品構成の構築、調理場の朝出勤を減らす事で、長時間労働や残業を無くしていきます、健全な環境で働く事を目指します。

白和え 冷凍加工

ローストポーク（山椒）約 25g 冷凍加工

季節の魚 鮮魚
 ぶり・銀鮭・さば フィレ
 銀鮭もろみ漬 冷凍加工



金華メさば 冷凍加工

<p>小鉢 海老と春キャベツの胡麻和え</p> <p><中央>春キャベツボイル 1/6 (1人前 50g) <中央>海老 1/6 (1人前 1本) <中央>胡麻和えの素(白) 1/6 (1人前 25g)</p> <p>解凍した春キャベツ1/6(1人前 50g)をしかりと絞り水気を取る。解凍後半分に後半分に切った海老1/6(1人前1本)と胡麻和えの素1/6(1人前 25g)を入れて混ぜ合わせて器にもりつける。 ※胡麻和えの素が分離した場合はホイッパーで混ぜてから使う。</p> <p style="background-color: #FF0000; color: white; text-align: center; padding: 2px;">器に盛り込み冷蔵保存</p>	<p>向付 しめ鯖</p> <p>山葵</p> <p><中央>鯖(白板昆布) 1/12 (1人前 2貫) <半兵衛>なかあげ湯葉 30g <高瀬>山葵 2g</p> <p>解凍したしめ鯖1/12(1人前 2貫)を12枚カット、1人前 2貫 しめ鯖1人前 2貫、生湯葉(なかあげ湯葉)30g、山葵 2gを器に盛る。</p> <p style="background-color: #FF0000; color: white; text-align: center; padding: 2px;">器に盛り込み冷蔵保存</p>	<p>香物 漬物三種</p> <p><中央>ゆず白菜漬 1/6 (1人前 20g) <中央>きゅうり浅漬 1/6 (1人前 20g) <中央>高菜醤油漬 1/6 (1人前 20g)</p> <p>解凍した漬物物 ゆず白菜づけ、きゅうり浅漬け、高菜醤油づけを1/6(1人前 20g)を器に盛る。</p> <p style="background-color: #FF0000; color: white; text-align: center; padding: 2px;">器に盛り込み冷蔵保存</p>
---	--	---

<p>温物 だし豚(山椒)</p> <p><洗利>だし豚(山椒) 1/6 (1人前 1枚) <中央>野菜炊(竹の子) 1/6 (1人前 1個) <中央>野菜炊(レンコン) 1/6 (1人前 1個) <中央>野菜炊(人参) 1/6 (1人前 1個) <高瀬>糸がき ひとつまみ</p> <p>解凍してある竹の子1、竹の子、さつまいも、人参を各1個づつを器に盛りコンベクションで5分温め、2分温めだし豚を盛り付け糸がきをのせる。</p>	<p>焼物 鯛玉葱味噌焼き</p> <p><中央>鯛玉葱味噌焼き 1pc <中央>玉子カステラ 1/12 (1人前 2貫)</p> <p>解凍した鯛の味噌焼き1pc 湯煎機(85℃)に10分入れ温める。オープン用トレーにアルミホイルを敷き、その上に袋から出した鯛の味噌焼きを並べてガスバーナーで焼き目を付けて器に盛り玉子カステラ2貫を添える。</p> <p style="background-color: #FF0000; color: white; text-align: center; padding: 2px;">事前準備 ご予約分の人数を確認</p> <p>解凍した玉子カステラ1/12(1人前 2貫)を12等分にカットしておく、x</p>
--	---

<p>汁物 味噌汁</p> <p><中央>味噌汁 1/6 (1人前 90cc) <高瀬>油揚げ刻み 2g <八百屋>万能葱 1g</p> <p>器に油揚げ2gと万能ねぎ1gを入れておく 解凍した味噌汁1/6 90ccを鍋で沸かし入れる。</p> <p style="background-color: #FF0000; color: white; text-align: center; padding: 2px;">事前準備 ご予約分の人数を確認</p> <p>万能葱・事前に必要分を刻んでおく。 揚げ、万能ねぎを計機にいれておく。</p>	<p>飯物 炊き立てご飯</p> <p><中央> 京都丹後産 京の輝き(お米) 120g</p> <p>前日に準備してある洗ったお米を、一人前 120gとし人数分を入れ同じ分量 釜に入れ時間をセットして炊く。 ※朝の最初の段階でタイマーセットをしておく。</p> <p style="background-color: #FF0000; color: white; text-align: center; padding: 2px;">事前準備 ご予約分の人数を確認</p> <p>前日の米研ぎ 白い水が出なくなるまで磨ぎ、1時間洗水させてから、ザルでしっかり水気を取るビニール袋に入れて保存する。 当日 タイマーセット</p>
---	---

③職人同士でコミュニケーション

同じ立場からの助言・サポート

調理経験豊富なスタッフが担当致しますので、調理場で問題や、現場での導線オペレーション、発注、仕入れ、仕込みなど調理場の問題点、課題点などを見つけ、現場の方々と一緒に改善していきます

斗南 日本料理

宮下 略 暗間坂

信成 日本料理

日本料理 斗南
 東京・神楽坂 日本料理

暗間坂 宮下麻布
 東京・麻布 日本料理

日本料理 信成
 東京・外苑前 日本料理

2011年9月開業

1996年9月開業

2001年7月開業

① 発注の効率化

取り扱い業者の削減

弊社からご提案させて頂く加工品は、仕込み軽減を目的とした商材になります。

(朝食・前菜・焼き物・碗もの・甘味など)

取引業者が多岐に渡る可能性が高い商材を弊社にて一元管理を行いましてお客様にお届け致します。取り扱い業者を減らす事で発注の効率化させ、無駄を無くす事でコスト削減にも繋がります。



② 毎月の使用原価を算出

毎月の棚卸の実施

レストランでは必ず毎月の棚卸しを実施致します。過剰仕入の抑制、デットストックを無くし、月間使用食材費用の把握を行います。

昨今の物価上昇もあり、使用食材をよりシビアに見ていく為にも使用原価の把握は重要になります。

使用原価 = (前月棚卸し + 仕入れ額) - 月末棚卸し



③ ウェブ会議での助言やアドバイス

同じ立場からの助言・サポート

「2週に一度」(必要な場合1週に1度)、定例でウェブ会議を開催して問題点や課題の進捗確認を行います。

当社では、「現場ミーティング」「経営ミーティング」の2つの会議を開催して経営と現場の双方の意見を聞き運用する事をおすすめしております。



① 彩り

盛り付け指導

弊社は、東京エリアの美食の街（青山・麻布・神楽坂・東京・三田）でレストラン運営をしております。

毎年のように新たな店や話題の店が出店する中で、お客様に支持されてきた料理は「彩り」が大切だと考えております。「美味しい」は当たり前の時代にお客様に支持される料理を作り続けてきたノウハウをご提案させていただきます。



② 地場と季節

地場と季節感

「その土地を訪れたら地場のものを食したい」という気持ちは誰しも思うこと、御社の土地にある地場のものを使い、お客様の思い出に残る料理演出をご提案致します。また季節のものを入れる事も大切だと考えます。その為、通年ある加工品ではなくその時期だけの弊社オリジナル加工品の導入で季節演出も可能になります。



③ 器 (演出)

器コーディネート

料理は音楽のように流れがあります。メインに向かって盛り上がる、最初の出だしを印象的にするなどお客様にどのような印象を持って頂くのが非常に重要になります。単調なものでは飽きてしまい、ずっと盛り上げていくと疲れてしまいます。せっかく美味しい料理でも器が派手だったり色合いが合っていないようでは魅力が半減してしまいます。料理の流れに合わせて、器をコーディネートする事で印象に残る料理の提供が可能になります。



事例

高級旅館での少人数での部屋だし料理 旅館名物開発と朝食の提案 器・演出のトータルコーディネート

湯河原温泉の名宿

四季折々の移ろいを見せてくれる美しい渓谷と川のせせらぎが心地よく私たちを出迎えてくれる山あいの“湯河原温泉の奥座敷”と呼ばれる場所、和の情緒あふれる大人の隠れ家として美しい自然の中に佇み、日本の建築の“粋”を集めた職人の技が光る和室をご用意した温泉宿になります。2017年にオープン。4つの棟からなる離れは、江戸・明治・昭和・平成と日本の元号を表現した贅を尽くした癒しの空間。現在と伝統が織りなす純和邸宅を堪能できます。露天風呂で湯浴みを満喫することも、この宿で過ごす魅力のひとつ。ひなびた山の秘境の源泉かけ流しの川沿いにある露天風呂では、自然との一体感を楽しめる本物の隠れ家として人気を集める名宿です。

「彩」「色々」を好みで食す新たな部屋食

ゆっくりと流れる空間の中で提供する食とは、コースという概念ではなくお好みの物を自分のペースで愉しんで頂けるように、前菜、肴、握りを彩り豊かに「組子彩三段」に盛り込みます。組子彩三段は、島根県吉原木工所の「檜」「朴の木」で組まれた特注品を使用、その中に全国より集めた素材を職人の繊細な仕上げと日本料理備成の拘りでもある彩りを加え仕上げます。一の重では、薄はり白磁器を使用し、北海道産干し数の子、宮城くじらベーコン、静岡桜エビ、季節の佃煮などシャンパンや和酒などに合わせてお召し上がり頂ける仕立てに、二の重には、地場より仕入れた料理長厳選の握り、フォアグラテリーヌと自家製パンを盛り込み食事として、三の重には、季節の摺り流し、旬魚黒七味焼き、旬菜昆布メ、気仙沼産フカヒレ、鮑蒸しなどを贅沢にあしらいました。ゆっくり流れる時間、そして旅の大切なひとときの中で「日本」を愉しんで頂けるように全国の素材で表現しております。また、今回の新たな試みとして島根県西田和紙工場の石州和紙をつかった絵献立をご用意致しました。手漉き和紙と活版印刷の風合いに神楽絵師山藤氏の絵で描かれた献立をお楽しみ頂けます。



ダイニングにてコース料理を提供していた
→部屋食提供を希望

調理場人件費の削減
→人員不足の解消

新たな見せ方（他との差別化）
→従来旅館料理からの脱却を希望

ケータリング形式での料理開発

自社加工品 / PB品の活用により
大幅の仕込み削減
朝食もパートで出来る料理に変更

三段重（珍味 / 前菜 / 寿司）の提供
名物料理として
富士の溶岩を使用した蒸し料理提供

夜メニュー / 三段重 オールインクルーシブ (メイン・汁物以外を三段重に盛り込んで提供)



○前菜

のどぐろ黒七味焼き とうもろこし摺り流し
 天豆蜜煮 干し数の子 鴨ロースト 菜の花昆布
 焼き胡麻豆腐 フカヒレ味噌漬 穴子柔煮
 鮑塩蒸し カマンベール味噌漬 きくらげ金平
 赤酒卵 アヒルの卵たまり漬 京筍の若竹揚げ
 薩摩揚げ

料理長厳選寿司

本鮪 雲丹 車海老 メ鯖 鉄火巻き がり
 フォアグラテリーヌ パケット

珍味

唐墨大根 桜海老 鯖へしこ あさり佃煮
 豆腐味噌漬 干し数の子 くじらベーコン

朝メニュー



朝食 (和食)

白木箱 二段重

夜メニュー / メイン 部屋での仕上げ



メイン

A5 天草黒毛和牛シャトーブリアン
 溶岩蒸し / 薫り山椒

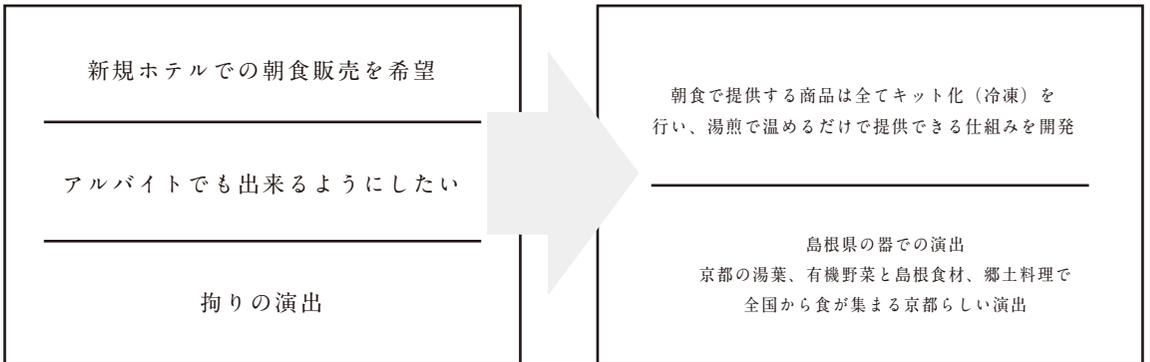
デザイナーズホテル

料理人なしでい運用できる朝食と ラウンジメニューの開発

世界遺産・二条城の圧倒的な眺望を、室内やバルコニー、バスルームからお楽しみいただける唯一無二のロケーション、上質で洗練された空間と16室だからこそ可能な適度な距離感のサービスで、老舗旅館やラグジュアリーホテルも経験した旅慣れたお客様に、京都滞在の新たな選択肢を提供します。京都の街の息吹を感じながらゆったりとした時間を過ごす、京都滞在の可能性を広げるものです。



日本料理 唄成（きなり）による朝食
伝統を大切にしながら現代の手法を取り入れた東京・外苑前の名店、日本料理 唄成が監修、京都の食文化との出会いと日本のモノづくりをコンセプトに特注の組子御櫃（吉原木工所）をはじめ、手に取る器から使用する食材を全て国産にこだわります。湯葉や京都産のお米、旬魚の焼物、だしを利かせた温物、季節の野菜など彩り豊かなワンプレートに仕立てます。日本料理をベースにした「和」と「洋」の2種をご用意いたしました。新たな1日の始まりに上質な空間と特別な朝食をお楽しみください。また、夜のラウンジメニューでは郷土料理からヒントを得た「うずめ飯の鯛茶漬け」などをご用意しております。



海外からの観光客が増加している京都にて、2019年4月にオープンするホテルでの朝食メニュー、ラウンジメニューのプロデュースを担当致します。「料理人を使わずに一定レベルの食を提供したい」との要望を受けて、株式会社トキナリでは、レストランバスや石見商店でのノウハウを活かしながら献立の作成、器のプロデュースを行いました。この依頼の背景にはサービス業全体の人手不足にあると考えます。我々は、ホテル業界においても新たな取り組みとして「クオリティ」にこだわりながらもローオペレーションメニューの開発を行いました。

岩手県秘境温泉

少人数での運用とレストランスタイルの料理 郷土を感じる朝食の開発



花巻・鉛温泉の源泉100%掛け流し露天風呂をスイートルームで愉しむいにしえの時を刻む、鉛温泉。
伝承600有余年、花巻の山懐に湧き出ずる名湯源泉かけ流しの湯、伝説に彩られた白猿の湯、くつろぎの時、心づくしのお料理開湯から紡いできたおもてなしの心をそのままに、新たな物語の幕が開きます。

三陸に拘る料理演出を大切にした極上のディナーコース
前菜から始まる料理の物語、前菜には季節の食材を盛り合わせた特注箱、蓋を開けると彩り豊に盛られた前菜の数々お楽しみ頂けます。三陸より取り寄せた旬魚の焼魚、季節の味わいを大切に碗もの（擦り流し）、メインには、鳥獣戯画の描かれた鍋を使用し、岩手ブランド牛と三陸産の毛蟹、鮑、地野菜を溶岩蒸しとして提供、甘味には地元産の塩をアクセントにしたプリンをご用意しました。朝食には、郷土料理「ひつつみ汁」をご用意して炊き立てご飯と鯛梅煮、和惣菜など、岩手を感じて頂ける郷土料理を提案致しました。



オーナーより要望のコスト、尚且つ人員は5名体制→4名体制でも対応可能に出来るオペレーションに変更、労務環境を改善しながら料理クオリティをあげていく。定期的なミーティングを現場と経営で行いながら、スーパーバイザーによる調理指導を行いコミュニケーションを深め、意見交換が出来る環境を整え双方の考え方を一つの方向にしていく事でプロジェクトの進行を円滑にしていきました。調理場の労務環境改善（朝出勤～中抜け～夜出勤）に向けてマルチタスク化を行う上で、調理場の理解が必要になる為、数ヶ月かけてコミュニケーションを取り協力体制に繋げフロント・PAで朝食提供の開始を行い労務環境改善を達成しました。



○名物 溶岩蒸し
宮城県石巻より毛蟹・鮑を直送
和牛は地元のブランド牛を使用
野菜は地場



○前菜 彩り前菜
当社にて、旅館様向けにオリジナルで開発した商品
その為、仕込みはなく盛り付けのみに仕上げました



○温物
東北地方にある、提携工場より弊社レシピでじゃがいも饅頭を
納品、地場の季節野菜と一緒に



○甘味 野田塩ぷりん
特注レシピにて、旅館の名物として開発
今後はお土産・通販も検討していく。



○焼物
魚の切り身を塩水加工にする事でバサつきを無くした
特別品で納品、色合いや盛り付けに関しても指導



○碗もの
福島より川俣シャモの肉団子、スープの製造依頼
塩味の調整で出せる状態に仕上げたものを納品

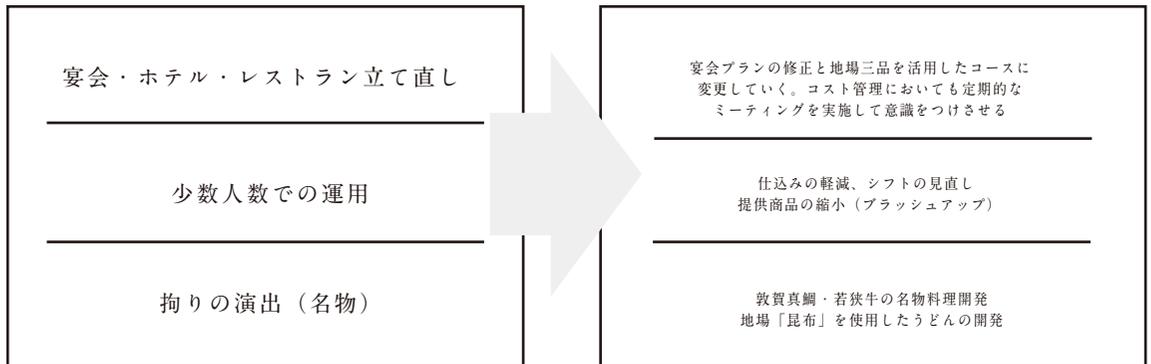
福井県敦賀で長年続く ホテル・レストラン・宴会 複合施設の再建 少人数での運用と新たな打ち出し



リゾートホテルとして設計され、豪華な施設とゆったり広めのお部屋、豊富な湯種の大浴場が自慢です。会議、ご宴会はもちろん、レストランではフレンチから日本海の食材を使った会席をお楽しみいただけます。併設する施設には、冬はアイススケート場、夏にはビアガーデンがあり、あらゆる世代のお客様にご満足頂きます。お客様の大切な方々との大切なひと時を、感謝の気持ちを持って、真心込めて 丁寧におもてなし致します。

地場のリソース（敦賀真鯛・若狭牛）リブランディング

数十種類にも渡るコース料理を廃止、お客様に選んで頂ける3種類のコースと敦賀真鯛コースに絞り、食材の共通化とそれぞれのコースの差別化、若狭牛は「本葛すき」を名物に設定、敦賀真鯛では「土鍋鯛めし」を名物に設定してホテルでの料理に関しては、「敦賀真鯛」もしくは「通常コース」を組み合わせて提供、宴会に関しては基本コースでの販売、それによりオペレーションの改善に成功、今後はレストラン、ホテル朝食の再構築に着手予定



オーナー様より「料理クオリティ」の向上を依頼、長年営業されてきている為、メニューが多岐に渡り在庫過多状態を解消することから、厨房と経営でのミーティングを行いながら、目標を決めていく。宴会コースのリブランディングを実施して、仕込み軽減と「売るメニュー」を明確にしていく。今後は朝食・レストランの着手を行う予定
将来的にはマルチタスク化を実施して、人材リソースをフル活用していく方針



○前菜 小鉢六種もり
50名からの宴会でも対応可能に設計
盛り付けが乱れない小鉢もりを提案しました。



○造り
大人数でも対応可能な盛り付けを提案
シンプルで分かりやすい盛り付け



○小鉢
地元野菜、魚を弊社オリジナル和え衣を使用して
仕込みを短縮させます。



○お鍋 鯛のしゃぶしゃぶ
大人数でも一定のクオリティを保てる様に
小鍋を使用した料理を提案



○名物 若狭牛の本葛すき
他にないオリジナルメニューとしてとろみのある
葛すきを提案



○名物 土鍋鯛めし
大人数でも「土鍋鯛めし」を提供する事で差別化
(土鍋を見せる→盛り付ける) 料理の拘りを表現

① 人員不足解消したい

株式会社トキナリ 加工品導入を行い「仕込み」の軽減、弊社の商品は、(株)僖成の日本料理の職人がレシピ調理指導を行い作っておりますので、クオリティの高い商品を提供可能です。既存品以外でも、各ホテル、飲食店様向けにオリジナルでの生産も可能です。

② 季節ごとの献立

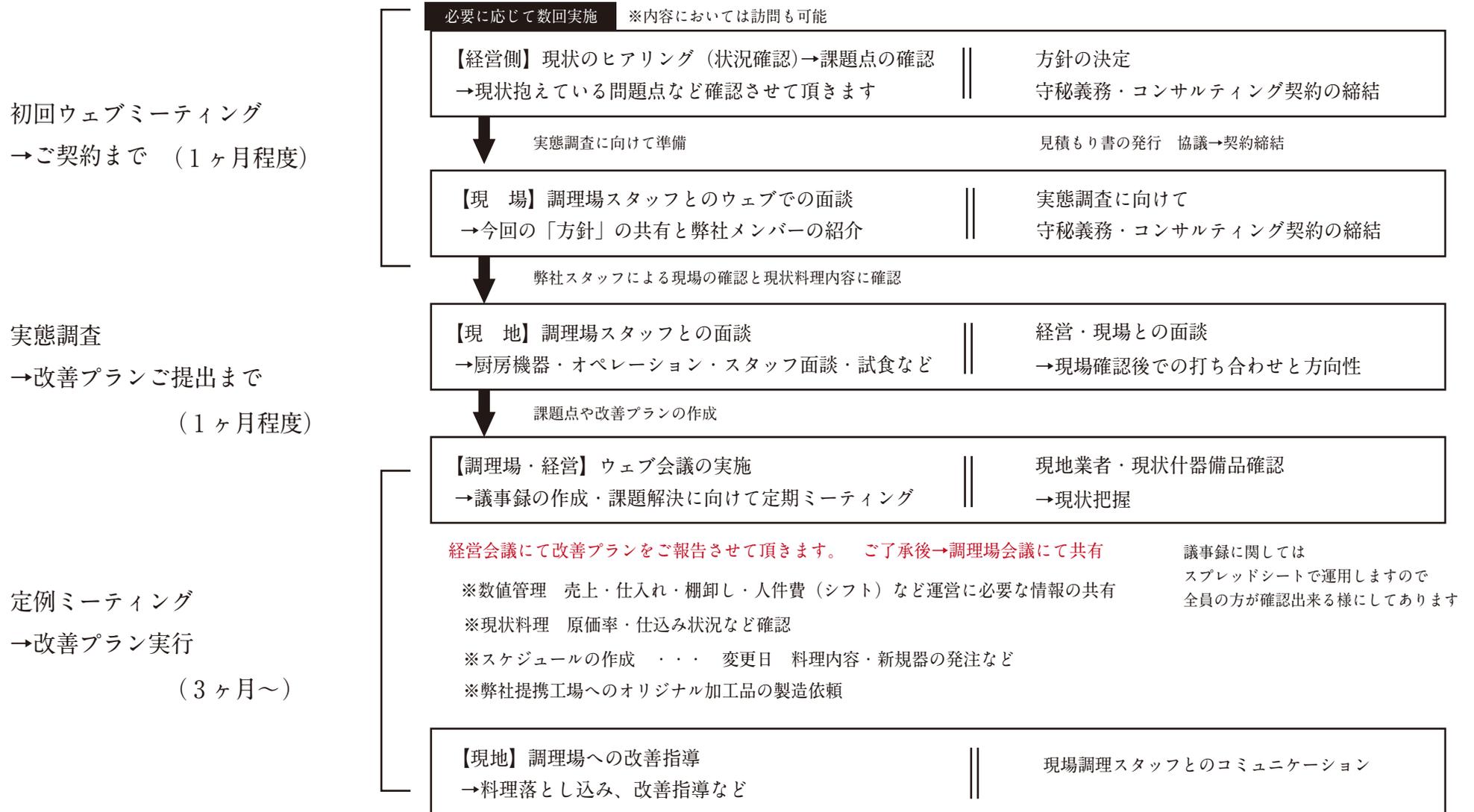
季節の献立の提案、調理指導も行う事も可能です。また、設定原価に合わせての提案も可能ですのでコスト面でも安心して運用可能です。但し人材不足での献立開発の場合は「食材原価」よりも「製造原価」を重視して、効率的なオペレーションを目指していきます。

③ 調理場 まるごと

献立、人員の運用も可能です。御社にて数名採用頂きまして、弊社から指導係を派遣して調理場の運営を行わせて頂きます。また、器などの調達、プロデュースも承ります。

食の表現は日々進化していきますので、伝統文化や新たな表現方法など、日本料理の「今」を常にアップデートしていくことも重要になります。我々は、東京の青山、麻布、神楽坂でレストラン運営を行っておりますので様々な角度からの料理提案が可能です。

サービス内容の流れ



※ご要望に応じて「料理撮影」「デザイン廻り」も承ります