

# 日本外食新聞

## THE JAPAN FOOD SERVICE NEWS

発行所

株式会社 外食産業新聞社

(本社)  
東京都千代田区鍛冶町1-9-11 石川ビル6F  
〒101-0044 TEL03(5297)1601代 FAX03(5297)0551  
http://www.gaishoku.co.jp  
購読料 1年15,750円(消費税・送料込み)

ワインのことなら

# オーレ!ジャパン

ワイン輸入商社 (株)オーレジャパン  
東京都世田谷区中町5-7-8 ☎03-5433-6366  
http://www.olet-japan.com/

### 突撃!!

## ゲンバ ニンゲン

東京都練馬区の中国料理《桂林》で  
絶妙のタイミングで料理をサービスする

### 小島ムツさん

# ご飯少なめ、ネギ抜き... 100人以上の嗜好を記憶 技術ではない「心遣い」

「いろいろございませ。ど  
うぞうちうへ」  
東京・練馬で26年続く中  
国料理店「桂林」の店内に  
入ると、女将さんが笑顔で  
出迎えてくれる。  
濃い味が好き、辛いのは  
弱い、量は少なめ、ネギ抜  
き、お茶は熱いのしか飲ま  
ない、煙草を吸う...お客  
さん個々の嗜好・細かい癖  
に至るまで、女将である小  
島さんは事細かに頭に叩き  
込んでいく。その数、10  
0人は下らない。少しの間、  
来店があいってしまったお客  
さんから「私いつも何を食  
べていたっけ?」と逆に聞  
かれることもある。どこか  
何かに頼りにされて  
いる小島さんは、常連のお  
客さんから「ママ」と呼ば  
れ、親しまれている。  
「長年やっているから嗜  
好がわかる」と照れて謙遜  
するが、新しいお客さんに  
対してもキチンと記憶して  
いるのだから本物  
だ。小島ママの凄  
いところは、お客  
さん一人ひとりの  
癖を記憶している  
だけでなく、それ  
ぞれのお客さんに  
対し、料理を出す  
タイミングを計っ  
てること。

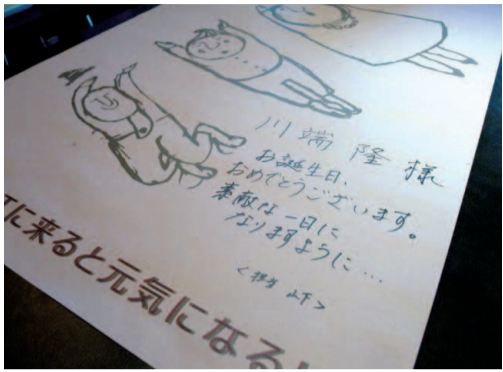


「食事メインの  
お客様とお酒を飲  
んでいる方とで  
は、料理を出すタ  
イミングも変わっ  
てる。中華料理  
はアツアツのうち  
に食べて頂くか  
ら、より美味し  
い。」

東京都練馬区  
中国料理《桂林》



「これもすべて調理場の  
協力があってできること  
みんなに感謝している。優  
しく接すれば、スタッフも  
お客様も、必ず優しく接し  
てくれる。それが私の考え  
だ。」



## わざ技やっています!!

### ペーパーテーブルクロスにお客へのメッセージ

●東京・九段下《BIS  
TORO》の技●  
東京・九段下の「BIS  
STREET(ビストロ)」  
(運営はテンポスグルー  
プのあさくま)では、大  
きめのペーパーテーブル  
クロスを採用している  
が、これがただのテーブ  
ルクロスではない。  
普通のペーパーテーブ  
ルクロスと違うのは、予  
約のお客さんに対して  
だ。例えば、予約時など  
事前に「連れの誕生日な  
のでケーキを仕込んで欲  
しい」といった要望があ  
れば「△△様、きょうは  
ご予約ありがとうございます  
ました。当店自慢の料理  
とワインをご用意くださ  
いませ。担当△△と  
させていただきます。」  
といった具合に、ひと言メ  
ッセージを添えるように  
しているという。  
ビストロといっても  
ボトルワインは9000円  
からと「うま安ワイン酒  
場」を志向し、お客さん  
も気軽に普段使いする店  
で期待もしていなかった  
サービスを受けるギャッ  
プが人気を呼んでいる。

### 甘口辛口

▼良い意味  
でも悪い意味  
でも、一寸先  
は闇。だが、  
明日のことが  
見えないか  
ら、人は頑張ることが  
できるのも真理。混沌  
の時代、先の見通しが  
立ちづらい乱世だから  
こそ、しっかりと足下  
を見て歩くことが大切  
だ▼今年の新年号では  
「顧客創出力」を大き  
なテーマに掲げた。業  
態論や商品力を否定す  
る気など毛頭ないが、  
どんなに画期的な新業  
態を創り出しても、ど  
んなに美味しい料理を  
提供しても、それを台  
無しにしてしまうの  
も「人」であり、それ  
を最大限に活かすの  
も「人」である▼本特  
集記事の中で、デザイ  
ナーでありプランナー  
でもあるポッチラン  
ドの石川和孝氏が「人  
(店主)がお客様を呼  
び、人とお客様が店をつ  
くる。店主はもちろんだ  
が、店のお客を見れば、  
その店の善し悪しはた  
いがわかる」と述べ  
ているが、そこには真  
理がある。

**井村屋業務用商品**  
●業務用 肉まん・あんまん  
●ゆであずき・小倉あん  
●充填豆腐  
●OEM受託  
井村屋株式会社 業務用営業部  
TEL03-5844-6162

NISSHIN **oillio**  
"植物のチカラ"

# 日清 スーパーデリカエース

業務用 商品

## サクツと長持ち

さまざまな油種の持つおいしさと機能を最大限に引き出し、  
マレーシアISF社の高度な分別技術による低融点パームオレイン  
をブレンド。日清独自の「CL製法」で揚げもののサクミを持続させ、  
酸価の上昇を抑えるフライ油です。

日清スーパーデリカエース  
キャノーラ&パーム 16kg缶

日清スーパーデリカエース  
大豆&パーム 16kg缶

日清スーパーデリカエース  
ひまわり&パーム 16kg缶

日清オイリオグループ株式会社 〒104-8285 東京都中央区新川一丁目23番1号 お問い合わせ先 ☎ 03-3206-5079 (ダイヤルイン) ○ホームページアドレス <http://www.nissin-oillio.com>