





# シリーズ 外食産業レポートNo.101

～『大局着眼小局着手で店を活性化させる』～

フードビジネスコンサルタント  
永嶋万州彦

## 『OLD&NEWで商品を活性化させる』(6)

新型コロナウイルスの被害は今や全世界に拡がり、人々の健康と国の経済に大きい影響を与えています。特にサービス業への被害は大きく、外食産業は個人経営者が多い為、店の存続にもかかわって来ています。一刻でも早い収束を心から願っています。経営用語の一つに「経営安全率」と云うものがあります。それは、今の売上高がどの位低下しても赤字にならず、経営を続けていけるかを示すものです。産業別、企業別に当然一社一店あたりの数値は異なりますが、外食産業は90%(売り上げが10%低下すれば赤字経営になる)デパートメントストアは95%と云われています。何としても頑張って店を維持していかなければなりません。病気に負けない元気な挨拶と明るい笑顔はこの難局を乗り切る「薬」です。

### 1. コンビニエンスストアに負けないランチメニューを考える。

外食産業のもう一つの難敵はコンビニエンスストアです。このシリーズのOLD&NEWの考え方で、自店の商品の魅力づくりを案内して来ました。振り返るとその為のキーワードは8つであると申し上げました。

- (1) 働く女性 (2) 50歳以上の男性 (3) 個食 (4) チョイス
  - (5) 健康 (6) オーバー1000円の商品 (7) フリードリンク (8) アウトキッチン
- この8つのキーワードと単体から複数組み合わせる商品政策(MD)を創り上げる事でした。今回はその(8)のアウトキッチンについての案内です。

### ～アウトキッチン(O・E・M)～

今から20年前の事です。この頃、外食産業でさかんに採り上げられたキーワードがありました。「グレーディング(個食)」です。この言葉の意味は・・・多品目の食べ物を少量づつ、時間を決めなくて食べる。と云うものでした。このニーズにぴったり合った業態が、コンビニエンスストアだったのです。もう多くの人がこのグレーディングの生活になれた為、この用語は用いられなくなりました。本来このグレーディングは対応出来る業態は「カフェ、喫茶店」と云われていました。確かにお客様の来店動機と利用時間は他のレストランや飲食店と違い、幅広い販売も不可能ではありません。しかし、席数も多くなく、狭いキッチンと絶対的な客数が少ない店にとってこの戦略に対応するのは難しい現実がありました。コンビニエンスストアの様な品揃えは出来ないからです。

### 1) 働く女性、個食、チョイスを満たすアウトキッチン(O・E・M)

しかし、そうだと云って、このままにして良いと云う事は出来ません。グレーディングを積極的に採り入れていかなければ、生き残っていけない時代です。そこで生まれて来たのが、アウトキッチン(O・E・M)と云う商品政策です。自店で調理加工出来ない商品を外のキッチンで加工してもらうと云う考え方です。O・E・M(オーダー、エントリー、マニファクチャー)は食品業界でも使われている方法です。このO・E・M方式は、今では大手外食チェーン店では、ほとんどの店で採用しています。自社だけでは全ての商品、調味料はとても自製出来ないからです。ではカフェ、喫茶店ではどの様にしてアウトキッチンを利用したらよいのでしょうか。その方法は二つあります。

### 2) アウトキッチン(O・E・M)二つの方法

#### (1) 完全外部発注/半加工外部発注

最近良く通販のTV番組で、健康に留意した完全調理済食品の「弁当・総菜」を見る事が多くなりました。冷凍庫に入れておけば、簡単に食事を採ることが出来、一食600円前後と決して安くはないのに多くの量が売れています。この完全調理済の商品とは別に調理は自ら行う、半加工食品を宅配する企業も昔から存在します。使用量も食材も下ごしらえも調味料もすべて人数分を届けてくれます。この方式で店にも届けてくれる会社があります。ランチメニューに困っていた店は一か月分のメニューの内から好きな曜日、個数を3日前に発注します。朝に届けられた食材をランチ前に調理し、個数限定で販売します。個人的宅配を業務用にしたこのO・E・Mは九州市区ですっかり定着しました。

#### (2) 完成品購入

この方式はメーカー販賣商品を購入するのではなく、店が考える側とよく協議検討して商品化してもらい、自店のオリジナルとして購入し販売する方法です。小ロットですむ焼菓子等は始めに手がける方法としては良い方法です。ただ気をつけなければならないのは焼菓子の場合でも製造者が保健所の指導を受け食品衛生の基準を満たしている所が条件です。こうしたO・E・Mを採用するときは事前に保健所に相談すると良いと思います。こうしたアウトキッチン(O・E・M)で商品点数を少しづつ増やしていくと「働く女性、個食(グレーディング)、チョイスと云う三つのキーワードを満たす事が出来ます。昔から知っていた(OLD)を今の時代(NEW)に合わせる。これが知恵(知識+心)と云います。

フードビジネスコンサルタント、㈱ドールコーヒース社後、FCチェーン本部長、同社常務取締役を歴任。1986年に永嶋事務所を設立。数多くの繁盛店・人気カフェを指導。著書に「繁盛するカフェ成功開店法」「人気のカフェをつくる本」(ともに旭屋出版)

# 春のおかずサラダ特集

ドレッシング+αでたれ・ソースに!!

ドレッシングに+αで旬の食材を引き立てる「春らしい和えだれ」に!

## 豚しゃぶサラダ 香味和風

### 材料(一皿分)

キューピーノンオイルドレッシング香味和風	45g
豚肉コースしゃぶしゃぶ用	100g
トマト	60g
たまねぎ 生	40g
リーフレタス	30g
フリルレタス	20g
かいわれ	5g



### 作り方

1. 豚肉しゃぶしゃぶ用はボイルし、冷水にさらし、水気を取る
2. 玉ねぎもスライスし水にさらし、水気を取る。
3. トマトは半月スライスにする。
4. グリーンリーフ、フリルレタスは食べやすい大きさにちぎる。
5. 器に4をしき、1～3を合わせて上に盛り、かいわれ菜をトッピングしてQPノンオイルドレッシング香味和風をかける。

## 2種だれのV e g eつけ麺

### 材料(1人分)

QP焙煎胡麻ドレッシング[A]	75g
牛乳【A】	50g
ラー油【A】	0.5g
QPシーザーサラダドレッシング【B】	75g
牛乳【B】	50g
ドライパセリ【B】	1g
ゆで卵	20g
中華麺(茹で)	220g
ロメインレタス	20g
玉ねぎ	30g
トマト	60g
きゅうり	50g



### 作り方

1. 中華麺を茹でる。
2. トマト、きゅうり、ロメインレタス、玉ねぎを切る。
3. 【A】【B】をそれぞれ混ぜ合わせ、2種類のたれを作る。
4. 1に2とゆで卵を盛り付け、3のたれを添える。

## キャベツとあさりの胡麻辛子和え

### 材料(一回仕込み分)

キューピー焙煎胡麻ドレッシング	80g
キャベツ(茹で)	200g
かぶ(茹で、皮むき)	160g
あさり(むき身・水煮)	60g
鰻節辛子	8g



### 作り方

1. キャベツは茹でた後一口大に切る。かぶは葉元を残したくし形に切り軽く塩もみする。
2. QP焙煎胡麻ドレッシングと鰻節辛子を混ぜ、和えだれをつくる。
3. 1を2で和え、器に盛る。

## 鶏むね肉のしょうゆマヨ焼き もやしソテー

### 材料(2人分)

鶏むね肉	1枚 180g
もやし	1/2袋 130g
小ねぎ	1本 2g
Aしょうゆ	大さじ2
Aサラダ油	適量
Aキューピーマヨネーズ	大さじ2



### 作り方

1. 鶏むね肉はひと口大のそぎ切りにし、ボウルに入れて混ぜ合わせたAを加え、約10分漬け込む。
2. フライパンに油をひいて熱し、もやしを炒め、器に盛りつける。
3. 2と同じフライパンで、1を両面焼き、火が通ったら、1の残りのたれを入れ、からめて焼く。
4. 2に3を盛りつけ、小口切りにした小ねぎを散らす。

## 夏の調理時間短縮アイテム!!

取扱開始2020年4月16日(木)～

### ● テーブルマーク

#### 流し麺 デリカラマン(ハード) 200g

流水解凍でものびにくく、時間が経過しても強く残るコンが特徴です。  
(3255142) **¥380**

### ● スガキヤ

#### リンゴハチミツ入り冷やしラーメンスープ 1.8L

醤油と酢をベースに、リンゴ果汁とハチミツを配合した、やさしい甘さの冷やしラーメンスープです。  
(630400) **¥910**

### ● MCC食品

#### 冷やし担担麺のもと 150g

個食でロスのないストレートタイプ使用の具材入り冷やし担担麺のもとです。ゴマ風味をきかせたチキンスープをベースに鶏挽き肉、豚挽き肉を加え、豆板醤、甜麺醬等でピリ辛に仕上げました。  
(640000) **¥170**



### ● アサダ

#### ぶっかけ牛肉生姜 300g

味わい深い国産牛肉をそぼろにし牛肉の旨味と、たっぷりの香り豊かな生姜と椎茸を刻んで、饅だして煮込みあんじました。  
(770010) **¥400**



★冷やし担担麺のもとは、うどん・きしめん等にもお使いいただけます。  
★ハンバーグやサラダにもおすすめ万能調味料!!