

簡単ではないレストラン経営

直売所でレストランを運営する形態が増えている。旬の野菜、果物が豊富にあり、買い物もできて食事もできるのであれば、満足度も高いということになるし、売っている生鮮品を実際に味わってもらうためにもいい機会だろう。しかし、レストランの食の満足度が低いと、結果的にマイナス要因になりかねない。そのためにも、食事がおいしく、そこならはもののが味わえるものであってほしい。

料理を提供するに当たっては、調味料を厳選する、地場産の食材を使い地域性や季節感を出すなどの、ひと手間がほしい。なかには、安直にラーメン、うどん、そばなどを外部委託するところもある。それも特徴があり、クオリティーが高く、そこまで行っても食べたいというものなら集客につながるし、訴求効果も高くなるだろう。そうでないと、全体のイメージアップにつながらない。直売所の商品購入の連動性も弱くなってしまふ。

最近、多く取り入れられているのがビ

視察研修やメニュー開発の努力が必須

ユッフエスタイル。この方法で早くから手掛けモデルとなったところに大分県「大分大山町農業協同組合」のレストラン「木の花ガルトン」がある。大皿で料理を出し、それぞれを取り皿にとってテーブルに運び食べるものだ。実はこの手法は、地元の人が料理を作り提供するために考えられたものだ。というのは、山間地の農村で、プロの料理家を雇うというのは難しい。そこで、地元の農家の女性でもできる料理を、大皿で出すという手法が生まれた。地方だと祭り料理では、よく行われているスタイルだ。

人気のビュッフェは、料理が20から30ほど出てくるところが少なくない。これも毎日の食材を現場でみて、実際に料理を作り、好評であればメニューに取り入れる。あまり受けなければ下げるなど工夫をしている。また、残らないように、日々のデータをとり、来客人数を予測して料理を準備するようにしているところもある。熱心なところは他のレストランでの視察研修や、メニュー開発の勉強会も毎月欠かさないようにするなど、絶えず努力している。

◇次回は10月19日付



2018年(平成30年) 9月21日 金曜日  
月4回金曜日発行

農地を活かし 担い手を応援する  
農業委員会ネットワーク機構

発行所 全国農業会議所

〒102-0084 東京都千代田区二番町9の8  
中央労働基準協会ビル ☎03-6910-1130  
©全国農業会議所2018  
ホームページ <https://www.nca.or.jp/shinbun>

お申し込みは、お近くの農業委員会へどうぞ