

日経 レストラン

飲食ビジネスの
実務情報誌

**EXTRA
ISSUE**

April, 2007

フードビジネスの「今」を毎日発信中! / 日経レストラン ONLINE <http://nr.nikkeibp.co.jp/>

バイヤーズガイド

掲載製品の
資料を無料で
請求できます!

製品・サービス特選ガイド2007

食材・飲料から

厨房機器、ITまで

最新製品

300を紹介

文=志川 暢子 HIRAGAWA Nobuko
写真=小川 瑠子 OGAWA Reiko(P9上左2点、P10下左2点)
高瀬 哲夫 TAKASE Shinobu(P13右上2点)
喜多 隆士 KITA Koji(上記とP11、P21下2点を除くすべて)
撮影協力=「レブティノー」

現場を楽にする注目製品・サービス

ストレスフリーな店を作る。

人手不足が深刻化する中で、厨房、客席ともに現場で働く
スタッフへの負担が高まっている。一方で、
お客が料理やサービスに求めるレベルは年々上昇するばかりだ。
そうした相反する店側のニーズをにらんで、利便性や作業性という
「効率」を実現しながら、自然で美味しい、役に立つといった
「本物」を追求した食材や厨房機器、IT(情報技術)サービスが次々登場している。
目指すはスタッフもお客も楽しんで過ごせるストレスフリーな店だ。

「自分の味そのまま」と フレンチシェフも愛用

ル・プティ・トノー（東京・虎ノ門）



ホテル出身のフィリップ・バットン氏がオーナーシェフを務めるビストロ「ル・プティ・トノー」は、エトワール藤の「フォン・ド・ヴォー」を、写真の「牛ほほ肉の赤ワイン煮」をはじめ、牛肉や魚のソースなどに使用している。使用量は月約30ℓ。姉妹店を合わせると60ℓにもなる。

「自分の店でだしをとるのが理想だが、フォン・ド・ヴォーは人も時間も場所も必要なので、忙しいビストロでは難しい。この製品は、自分が作るフォン・ド・ヴォーの味そのままなので、とても気に入っている」と、バットンシェフは話す。



人気料理の「とろける牛ほほ肉の
赤ワイン煮 ハチミツとクミン
風味のニンジンソテー添え」

☎03-5545-4640