

current news

tanico

タニコーとお客さまを結ぶ最新情報通信



特集 満員御礼

ブームがいよいよ本格化！

立ち飲み「ビジネスの旨み

味覚道造 ふるさとの味探し・沖縄

長寿食の秘密に迫る！

カラダが喜ぶ、

「ぬちぐすい(命の薬)」「食

INFORMATION

マネのできない技術とサービスでNO.1!!

人気のフードテーマパークを

影から支えるタニコー

no.17

満員御礼!

「立ち飲み」が いよいよ本格化! 「立ち飲み」が いよいよ本格化! 「立ち飲み」が いよいよ本格化!



昨年火が付いたと言われる「立ち飲み」のブームは、飲食ビジネスの繁盛モデルの一フォーマットとして、認知された感がある。そして、そのカタチは、ますます進化を遂げ、ブームの渦中にある東京以外の都市へも、飛び火して行く勢いだ。しがたない月給取りが、安酒を煽るといった、以前の寂しげなイメージとはかけ離れた、時代の先端を行く、(古くて)新しい「立ち飲みビジネス」の今、そして魅力のヒミツを探ってみたい。





チープだけとお洒落なバリ鳥

スタイリッシュなbuchi

聖地・恵比寿の繁盛店

JR恵比寿駅西口の目の前に延びる、古い飲食街・恵比寿銀座。この界限には、ここ2、3年の間に新店が出た、多くの立ち飲み屋がある。そして、そのほとんどが人気店となっていることから、恵比寿西口は、今や“立ち飲みの聖地”として、新聞や雑誌にも取り上げられる程になっているのだ。

早速、聖地へと足を運んでみた。金曜日の夜ということもあり、通りは活気に溢れていた。もちろんその主役は、立ち飲み屋だ。立ち飲みブームの火付け役といわれる店は、都内に数軒あるが、「立吞」(2003年12月オープン)と共に、恵比寿を立ち飲みの聖地として盛り上げてきたのが「あぶりどり バリ鳥」だ。

黒で統一された店内には、工専用(?)のパイプと黒板くろいたで作った立ち飲

みのカウンターがあるだけ。チープで、ハイセンスとは言いがたい。にも関わらず、どこともお洒落で居心地のいい雰囲気は漂うのだから不思議なものだ。スタッフも若く、客層も若い女性が多いことも、店の雰囲気作りに一役買っているのだろう。

メニューは鳥の串焼きが中心で、焼き上げた串は、キャベツを敷いた親子鍋(どんぶり用の浅鍋)にのせられるのもユニークな趣向だ。炭火で焼き上げた串、ホルモンの煮込みなどは、なかなかの本格派だ。酒は立ち飲みの定番とも言えるホッピーから、人気の芋焼酎、バーボンやシングルモルトまで幅広く揃っているのが高感度な街・恵比寿らしい。

スタイリッシュ渋谷とオヤジ系新宿

場所を変えて、今度は隣街の渋谷で人気の店、「buchi」に足を運んだ。

この店は、ウッドとメタルの斬新な店の作り、明暗を意識したライティング、店内に流れるジャズなど、すべての演出が掛け値なしにお洒落。ハイセンスな客も多く、デートに使っても全く違和感がないはずだ。

そして、ウリは、自ら「立喰酒場」と名乗るように、手の込んだ料理の数々だ。生地にそば粉を練り込んだ酒盗のピザや、野菜のテリーヌなど、一つ手の込んだオリジナルなメニューは、100を超えるという。酒は、日本各地から集めたという、ワンカップ酒、焼酎、カクテルなど、和洋幅広く揃えているが、この充実メニューを楽しむならば、やはり、ワインといきたいところだ。実際に、ワインをボトルで注文している女性客のグループが目についた。

さて、最後に向ったのは、日本一の歓楽街・新宿の「日本再生酒場」。屋号の通り、高度成長に沸きに沸いた



月商1,500万円稼ぐ・日本再生酒場

名古屋の立ち飲みのつまみは、やはり、味噌仕立て

昭和の30年代の、古き良き時代のノスタルジーを漂わせた立ち飲み屋だ。

客層も、恵比寿、渋谷の2軒とは違って変わって、リアルタイムで古きよき時代を生きたであろう、サラリーマンや自由業風のオジさんが多い、いわばオヤジ系(笑)。メニューも、本格的なモツ料理が中心で、モツ串、モツ煮込み、スジ煮込みなど、オヤジ好みの定番酒場料理がズラリと並ぶ。

大声で話し、大声で笑う客で、活気に溢れる店内。巧みに演出された擬似空間の昭和30年代の中で、あの時代の持つパワーや温かみが、客にも伝わり、心を解放させるのだろう。オープンから深夜まで、客が引きも切らないのもうなずける気がする。

立ち飲みの、店のメリット、客のメリット

さて、なぜ今立ち飲みなのか？

を考察してみたい。

まず、立ち飲みのメリットを客の側から考えてみると、一番の魅力は、その立ち寄りやすさだ。ちょっと一杯やりたい時、気軽に立ち寄れる店は意外に少ない。ダイニング形式の店で、着席して、酒と何か料理をたのんで...、となると、時間も金もかかる。ましてや一人で、となれば、なかなか立ち寄る気にはなれないだろう。しかし、立ち飲みであれば、本当にビール一杯だけ飲んで帰っても、店に全く気兼ねすることはない。また、そんな一杯が、立ち飲みすると何ともうまいのだ。

そうした敷居の低さ、時間もお金もセーブできる気軽さから、立ち飲み屋をハシゴする人々も現れている。立ち飲み屋も、最近はバリエーションが増え、いわゆるオヤジ系の店から、洋食系のお洒落な立ち飲み屋まで、選択肢が急激に増えている

から、一晩で数軒のいろんなタイプの店を楽しむなんて事も可能というわけだ。

逆に、立ち飲み店を出店する側、経営サイドから見た、立ち飲みという業態の魅力はどこなところにあるのだろうか。

まず、(古くて)新しい業態なので、話題性があり、客が集まりやすい。ブームとなっている、昨年から今年にかけては、新規出店した立ち飲み店は、どこも繁盛している。そして、カウンター一つから営業できるとあって、店のスペースも、人員

客のメリット

一杯でも気兼ねなく入れる

比較的低価格

気に入らなければ、すぐに店を出られる

一人でも気軽に寄れる



名古屋駅のホームにある立ち飲み・ど入りゃあ亭



立ち飲みビジネスのこれから

さて、新しい立ち飲みビジネスのこれからはどうだろうか。

立ち飲みの聖地・恵比寿の立役者、「立呑」と「あぶりどりバリ鳥」。実は、この2店は、(株)ピューターズが経営している。もともと、松栄(寿司)、松玄(手打ち蕎麦)など高級和食業態を展開し、繁盛させてきた飲食業界の雄だ。そして、同社が先の2店に続いて、新たに手掛けた立ち飲み店が、スペインのバルをイメージした「18番」という店。

この店の洗練された感覚は、もはや立ち飲みというカテゴリではおさまきれないレベルに達している。イスもあるので、客の好みで立っても腰掛けでも、本格的なピンチョス(酒のつまみ)とシェリーといった、ちょっとリッチでお洒落なひと時が過ごせるのだ。

また、甘太郎などの居酒屋チェーンを全国展開する(株)口ロワイドは、立ち飲み形式の「旨いもん屋」を、六本木に開店させた。この店は、隣接する「遊食三昧NIJYU-MARU」のウェイティングバーとしても機能しており、NIJYU-MARUが満席の際は、ここで一杯待つという客も多い。

こうした新しい解釈、進化型の店が増えてくると、立ち飲みという新しい業態は、単なるブームでは終わらず、一つの成功フォーマットとして、今後も飲食ビジネスに影響を与えていくように感じる。



店内へ入れず、外で飲む人も多い・18番

も、資金も最小限でスタートすることができる。先に紹介した、「バリ鳥」などは、その典型だ。また、立ち飲みはカウンターが基本なので、着席店に比べて、サービスをする従業員が少なくすむ。人件費を大幅に削ることができるのは、経営上もとても大きなメリットかもしれない。

気軽に店を訪れる客が増える一方で、客単価は着席の店に比べればもちろん落ちる。ただし、立ち飲みは、縁もゆかりもない人が肩を寄せ合っ

ても1時間程度。着席の店のように、酔いつぶれて眠る客もいないし、話に夢中でろくに注文せずに長居するという客もいない。そうした効率性を考えれば、客単価の低さを補って余りあるメリットがあるだろう。

繁盛店の中には、店から溢れだした客にも、酒を提供している店が少なくない。路面店で、目の前が公道ということになれば、もちろん法的に問題もあるが、そんな環境でも、多くの客が満足そうに楽しんでいるのが現状だ。そうした、客に不自由を強いることは、今までの飲食ビジネスでは考えられなかったが、それすらも、立ち飲み屋の魅力ととらえている客が多いことも、経営する側からすれば旨みだ。

店のメリット

開業の費用が比較的安く済む(リスクの軽減)

人件費を抑えた、ローコストで経営できる

話題性もあり、集客がしやすい

滞留時間が短く、客の回転が速い



立ち飲みブームの立役者・立呑



つまみは、ホルモンの串焼きや煮込みが中心



ウェイティングバーとしての利用も多い・旨いもん屋



OKINAWA

長寿食の秘密に迫る！

カラダが喜ぶ“ぬちぐすい(命の薬)食”

世界にその名を馳せる、長寿の島・沖縄。その秘密は、沖縄独特の食にあることはよく知られています。ミネラル豊富な土壌で育てられた野菜・果物、栄養価の高い豚肉、豊かな海の幸など、自然が育んだ「元気な食材」を、先人たちの知恵と工夫が凝らされた調理方法でいただく。まさに、中国の『医食同源』の考えを実践した、“ぬちぐすい(命の薬)”食なのです。

元気の源、苦味成分モルデシン

ゴーヤーチャンプルー



苦味が効く！うちなんちゅが愛してやまない、代表的沖縄家庭料理（撮影協力：まめの蔵）

苦味が特徴のゴーヤと、島豆腐、豚肉、玉子などを、ごちゃ混ぜ（チャンプルー）にして炒めた、最も有名な沖縄家庭料理の一つ。最近は、どこのスーパーマーケットにも置いてあるほど、全国的にポピュラーになったゴー

ヤですが、この食材こそが、常夏の島に暮らす人々の元気の源となる食材なのです。

主役のゴーヤは、シャキシャキとした食感と、さわやかな苦味が特徴。緑黄色野菜の中でも、特にビタミンCが多く、その含有量は、なんとレモンをも凌ぎます。また、苦味の素である「モルデシン」という成分は、胃・腸を刺激し、食欲を増進させてくれる効果があります。夏バテ予防に！と、テレビや雑誌に紹介されることが多いゴーヤチャンプルーですが、食欲が落ちた時に食べたい、栄養のバランスも最高な一品なのです。



とってモメキシカン!? な新定番

タコライス

タコライスは、沖縄のチャンプルー（ごちゃ混ぜ）文化を象徴する、オキナワな新定番メニュー。那覇の街のあちらこちらで、タコス、タコライスの文字を見つけることができます。

もともと、メキシコ料理だったタコ

スの具を、大胆にもご飯の上のせてしまったこの料理。香辛料の効いた牛ひき肉に、レタス、トマトをたっぷりとのせ、さらにチーズ、タバスコをかけただけのシンプルなものですが、そのスパイシーで刺激的な味が、若者たちに大人気なのです。

沖縄で、何でメキシコ料理？と、思われる方もいるでしょうが、米国の統治時代に、アメリカンフードが入ってきた影響で、実は、沖縄の食文化は、アメリカンファストフードの影響も受けているのです。沖縄の人がよく食べる、スパム（肉と穀類などを挽き混ぜて調理したカンツメ）ですが、これも、米軍が持ち込んだ食材。ゴーヤチャンプルーに入れたり、スパム玉子などという料理もあるくらい浸透している食材です。



沖縄の新定番メニュー・タコライスは、スパイシーな美味しさ（撮影協力：まめの蔵）

取材協力店レポート 稀少な手打ちそばの店 沖縄そば・一方通行

そばにうるさい仲座さんも大推薦の沖縄そば・一方通行は、知る人ぞ知る、地元民御用達の大人気店。一番の特徴は、自家製麺を打ち(手打ちと機械打ちがあり)、注文が入ってから、麺を茹で上げて提供すること。えっ?! それって当たり前では? と、思われるかもしれませんが、沖縄そばの店は、茹で置きた麺を使うのが普通。ゆえに、固くて、ちょっとポソポソとした食感が特徴なのです。

でも、この店の麺を一度口にすると、そうしたイメージが変わること間違いなし。なんと、つるつるシコシコ! なのです。これがウマイ! そして、フーチバ(ヨモギ)を練り込んだ、ヘルシーなオリジナル麺にも挑戦しているなど、意欲的にそば打ちに取り組んでいます。

鰹だしの効いた香り高きスープと、じっくりと煮込んだソーキと共に、つるつるシコシコの絶品沖縄そばを召し上げられ。



沖縄そば・一方通行
浦添市内間4-22-30 TEL:098(877)8655
営/(火~金)昼11:00~15:00
夜17:00~20:00
(祝土日)昼11:00~20:00
休/月曜 URL:<http://www.003.upp.so-net.ne.jp/ippotoko/>



鰹の香りの効いたスープに、固めの麺、柔らかく炊けたソーキの相性がばっちり! (撮影協力: 一方通行)

そばといえば、沖縄そばのこと 沖縄そば

沖縄で、そばと言えば、間違いなく沖縄風のそばのこと。全国的には、御当地ラーメンブームが続いていますが、そばが人気の沖縄では、ラーメン屋さんを見かけることは稀なのです。

そのルーツは、明治後半に、中国人が木炭水(木炭と水を混ぜた上澄み液)麺を打ち、汁と共に食したことだと言います。したがって、そば粉を使用している本土のそばとは、まったく異なる、小麦粉100%。そのために、本土復帰後には、「そば」と名乗ることを許されなかった時期もあったとか。(そば粉を30%以上使用してないものは「そば」とは認められないという理由で)

一口に沖縄のそばと言っても、八重山そば、宮古そば、泡瀬そばなど、その地名・地域名が付いた様々なそばがあります。太目、平麺状のそばに、ダシはとんこつプラス鰹節、そこに、いろいろな具を乗せるのがポピュラーな沖縄のそばです。具の定番は、やっぱり豚肉。煮込んだ三枚肉をのせれば、沖縄そば、あばら肉を煮込んだソーキをのせれば、有名なソーキそばといった具合に呼び名が変わります。

そして、そばを食べる時に、是非ともオーダーしてほしいのが、沖縄風の炊き込みご飯・ジューシー。ひじきや干しいたけ、にんじんなどを鰹だしで炊いた、このヘルシーご飯は、そばとの相性が抜群です。

最近は、創作的な沖縄そばを提供する店も多くなり、星の数ほどある沖縄そば屋が、オリジナリティを競っているのも楽しいところです。



沖縄伝統のゆし豆腐とそばが夢の(?)コラボ! 豆腐そばは、やさしい味で人気です。

豚足を煮込んだ「てびち」を沖縄そばにトッピングすることも(撮影協力: 一方通行)





プチプチの食感が楽しい海ぶどうと、落花生の香ばしさが口には〜っと広がるジーマミ豆腐。

酒の肴だってカラダにいいさ〜 ジーマミ豆腐 海ぶどう

島豆腐（固めの絹ごし）ゆし豆腐（沖縄風おぼろ豆腐）豆よう（豆腐を自然発酵させた宮廷料理）など、豆腐が大好きな沖縄の人たちですが、ジーマミ豆腐も、忘れてはならない定番豆腐です。

ただし、この豆腐は、原料が大豆ではありません。ジーマミとは、沖縄の言葉で落花生のことで、落花生を原料とした変わり豆腐なのです。味は、大豆の豆腐に比べ、歯ごたえのあるモチモチした触感で、落花生の芳ばしさが口の中に広がり、一度食べたらクセになる美味しさ。

沖縄の人はご飯のおかずだけでなく、酒（泡盛）の肴にも、ジーマミ豆腐をよく食べますが、落花生には、アルコール中の糖分の代謝を助けるビタミンB1が多く含まれていて、酒の友としてもうってつけ。また、ビタミンEも多く含んでいるので、暑さの厳しい時期、疲労感が激しい時にも、栄養価の高いジーマミ豆腐は最適なのです。

海ぶどうも、酒の友として沖縄の人が愛して止まない一品。沖縄本島、宮古島、伊良部島などの限られた海域にのみ生息する海藻で、プチプチとした独特の食感が特徴です。そして、この海ぶどうも、カルシウム、鉄分、ビタミン類、ミネラル分なども多く含む健康食品なのです。

カラダが喜ぶ「ぬちごすい(命の薬)食

全部食べます！ 沖縄のスタミナ源 てびち・ミニガー

沖縄では、「豚は、声以外すべて使う」と言われているほど、様々な部位を食べます。その証拠に、那覇のメインストリート・国際通りに面した、牧志公設市場を覗いて見れば、豚の顔から、つま先、なかみ（内臓）まで、すべての部位が売られているのです。

豚には、ビタミンB1が豊富に含まれていて、疲労回復効果があるため、夏のスタミナ食には欠かせませんが、沖縄で豚肉が好まれているのは、決して偶然ではないでしょう。

さて、豚を使った沖縄独特の料理と言えば、代表的なのが、耳の軟骨・その名も「ミニガー」や、豚足の「てびち」でしょう。どちらも、その姿を想像して（てびちはそのままですけど...）敬遠する方も少なくないでしょうが、食べてみると、特に臭みもなく、驚くほどすんなりと食べられます。特に、女性には、コラーゲンなどの豊富

なタンパク質が含まれるので、お肌プルプル、美容効果も期待できます！尻込みしないで、是非トライしてみてください。



アグーセット:日によって内容が変わる、黒豚アグーの盛り合わせ(3,500円)



アグーを焼く脂が旨いアグーは、炭火でシブルに焼く

GeN-玄-
那覇市久茂地2-6-23 TEL:098(861)0429
営/昼11:30~14:00 夜17:00~24:00
休/無休 URL:<http://www.wagyu-gen.com/>



牧志公設市場には、ブタさんの顔がいっぱい！とろとろに煮込んだ「てびち」は、コラーゲンのかたまり





スーパーバイザー

仲座安彦さん（沖縄営業所営業課）

豪快に食べて、豪快に飲む！これが、うちなんちゅ（沖縄県民）の食事の楽しみ方。沖縄の料理と言うと、琉球王朝時代の豪華な宮廷料理を想像する方もいるでしょうが、それは観光客向けと言いましょか、ほとんど食べません（笑）。私たち庶民が食べるのは、いわゆる家庭料理。特徴は、ゴーヤー（苦瓜）、フーチバ、（よもぎ）、ナーベラー（へちま）と言った地物の野菜をふんだんに食べることで、やっぱり豚肉でしょうね。

沖縄では、ものを食べる時に、何かにつけて「カラダにいいから...」って食べるのですが、食べることはカラダを健康にすることだ、という感覚があるんですね。お酒を飲む時にも、いろんなものを食べながら、陽気にガンガンやるのがうちなんちゅスタイル（笑）。そんな食生活が、ココロとカラダを健康に保つ、長寿の秘訣でもあるんじゃないかな、と、思いますよ。

ちなみに、沖縄では、外で飲み会をする時には、みんな家に一度帰って、風呂に入ってから店に集合します。なぜなら、うちなんちゅの宴会は、朝までが基本だからです（笑）。



幻の豚、アグーをたらふく喰らう

今、沖縄の食材で最も注目を集めているのが、アグー豚。琉球在来黒豚アグーは、14世紀以前から沖縄で飼育されていた歴史ある豚ですが、戦争と豚コレラのせいで、その数が激減し、戦後、それに変わって、赤肉の多さや発育の早さなどでアグーに勝っていた白豚を飼育する農家が増えたため、在来種であるアグーは姿を消していったのです。

しかし、沖縄の宝を絶やしてはならないと、立ち上がった人々の努力によって、アグーは復活し、最近では、沖縄を代表する高級食肉として認知されはじめています。

さて、その幻のアグーを求めてやってきたのは、アグーが全く認知されていない時期から、「地元の食材を地元で食さなければ廃れてしまう」との熱い思いを持って提供し続けた、上江州安紀さんが経営する、焼肉店GeN。上江州さんは、もともと畜産業に携わっていたという異色のレストランオーナー。今日のアグー人気を作った、立役者の一人です。

用意していただいたのは、アグーのさまざま

まな部位が一皿に盛り込まれた、黒豚アグーの盛合わせです。肉の組み合わせは、日によって異なるそうですが、カルビ、トントロ、タン、豚足の輪切り、ソーセージなど、まさに、アグーを食い尽くすための最強のセットメニュー。アグーを出す店も最近は増えてきたそうですが、ここまでできるのは、アグーをまるごと1頭仕入れている、GeN以外にはないでしょう。

炭火で焼かれたアグーは、どれも、まず、その旨みの濃さに驚かされます。そして、油がサラリとしていくとくなくないのです。実は、それもそのはず、アグーが今、注目されているのは、旨み成分であるグルタミン酸が外来種とは比較にならないくらい多く含まれていることに加え、コレステロールが外来種の1/4と、美味しくて、ヘルシーだからなのです。下味を付けていない肉を、炭火であぶり、上江州さんの考案した、石垣の塩を使った塩だれでシンプルにいただければ、アグー本来の旨さ、香りを実感できます。



取材協力店レポート

伝統沖縄料理 + 創作の名店

まめの蔵

沖縄の居酒屋では、ほとんどの店で、ゴーヤチャンプルーなどの家庭料理を提供していますが、そこに、さらに店オリジナルなひと工夫を施した、新感覚の創作沖縄料理が楽しめるのが、那覇の中心地、久茂地にある、まめの蔵です。

人気メニューの一つ、島らっきょのサラダは、普通、塩漬けにして鯉節と醤油でバリバリと食べてしまう島らっきょを、色とりどりの野菜と見事に美しくアレンジした逸品。豊富に用意された泡盛の肴としてもイケます。地物の食材にこだわりながらも、新しさ、創造性を追求するという、このこだわりが、地元の若い層から圧倒的な支持を受けている所以なのでしょう。



まめの蔵
那覇市久茂地3-6-11
098(861)7657
営/17:00~26:00
休/無休
URL:<http://www.okinawakuukan.com/index/shop/food/naha/mame-kumoji/>

マネのできない技術とサービスでNO.1! 人気のフードテーマパークを 影から支えるタニコー

“食とエンターテインメントの融合”という斬新な企画で、すっかり飲食業の新形態として認知された「フードテーマパーク」。タニコーは、その仕掛け人である、(株)ナムコのプロデュース集団「ナムコ・チームナンジャ」を、厨房の総合メーカーとしてサポートし、全国に広がるフードテーマパークビジネスを影から支えています。

「ナムコ・チームナンジャ」... “統一されたテーマ(物語)”のもとに、複数の飲食店舗を集合させるという、飲食施設の新しい営業形態を生み出した(株)ナムコのプロデュース集団。「ナムコ・チームナンジャ」が手がけた『フードテーマパーク』は、全国に16を数え、どの施設においても年間100万人を超える集客を達成しています。

全国で爆発的な集客を達成する フードテーマパーク

一億層グルメと呼ばれる現代は、ただおいしいだけでは客が集まらない時代と言われています。そんな厳しい状況の中、

強力な集客装置として全国で爆発的な集客を達成しているのが、(株)ナムコが手掛けるフードテーマパーク。食のテーマを絞り、全国から選りすぐったおいしいもの(繁盛店)を一同に集結させるだけでなく、さらにそこにエンターテインメントを盛り込んだ演出を施すという新しい

手法が、多くの人の驚きと共感と呼んでいるです。

そのフードテーマパークビジネスのさきがけとなったのは、現在、『横濱カレーミュージアム』、『池袋餃子スタジアム』、『神戸スイーツハーバー』など、全国に幾つのもヒットテーマパークを手掛けている、(株)ナムコのプロデュース集団「ナムコ・チームナンジャ」。タニコーは、フードテーマパークという新ビジネスを、創世記からサポートしています。

「ナムコさんのプロジェクトに最初に参加させていただいたのは、池袋のナンジャタウンのフードコートが作られる時でした。当時は、その斬新な企画演出に驚きつつも、『ナムコ・チームナンジャ』の皆さんと共に、飲食の全く新しい形態の創造に参加できることに、大きな喜びと責任を感じていました。」

タニコーでフードテーマパークビジネスを担当する、システム事業部システム部の岡崎邦明課長は、新しいビジネスに参画した時の様子をこう振り返ります。



新たなチャレンジを続ける 厨房の総合メーカー・タニコー

「ナムコ・チームナンジャ」は、池袋ナンジャタウンを見事成功させた後も、次々と新たなフードテーマパークを全国展開(そのどれもがヒット)させ、タニコーもパートナーとして新ビジネスを影より支えてきました。しかし、フードテーマパークビジネスに参画することは、今まで様々なノウハウを蓄積してきたタニコーにとっ

ても、新たなチャレンジの連続だったと言います。

「フードテーマパークは、多くの場合既存のビルに複数の店舗を収容するため、その厨房は一般の店に比べて省スペースを意識した作りになります。さらにそれぞれが全国から召集された有名店ですから、店独自の



ナムコチームナンジャ企画の フードテーマパーク

東京パン屋ストリート パン / 船橋市



スタイルを持ち、こだわりも強い。私たちは、スペース、コスト、時間など、様々な制約がある中で、どこまで出店する方々の希望に沿った厨房環境を整えることができるか、ということを追及しなければなりませんでした。こうした経験は、タニコーにとっても新たなチャレンジであり、また、飛躍のチャンスでもありました」(岡崎課長)

今、大きな集客を集め注目を浴びている、

2004年12月にオープンした「東京パン屋ストリート」(千葉・船橋ららぽーと内)ではタニコー製「ベーカリーオープン」も導入され、総合厨房機器メーカーとして「ナムコ・チームナンジャ」をバックアップしています。常に新しいアイデアを取り込みながら、今も進化を続けるフードテーマパークビジネス。タニコーは、これからも他社に真似のできない総合力を武器に、時代を切り開いていきます。

Seminar

フードテーマパークや ショッピングセンターなど 大型物件の厨房設備を担当する タニコー・システム部

システム事業部の中には、ナショナルチェーンを担当する店舗開発部と大型物件を担当するシステム部に分かれています。今回、紹介したフードテーマパークを始め、ショッピングセンターや病院・ホテル・社員食堂などの受注を営業支援することがシステム部の仕事です。現在、東京はもちろんのこと、地方の大型物件のおよそ7割は東京で受注されています。しかし、東京で受注されても施工やアフターケア等はその地元営業所が受け持つため、タニコーとしての高品質・高レベルなサービスが提供されなくては意味がありません。そこでタニコーでは、日本全国どここの営業所でも同じ高レベルな対応を実現するためにシステム部が設立されました。店舗開発や厨房設備・顧客サービスなど最先端の情報が集中する東京を始め、地方の最新情報をシステム部に集め、全国の各営業所へ発信。お客さまに全国均一で品質の高いサービスを提供するために、情報ソースとその質の向上を目指して、各営業所の支援を行っています。



タニコー本社 システム部



タニコーリース&クレジットのご案内

経営が変わる。設備を持つ時代から使う時代へ。

わずかな経費で最新鋭設備機器の導入が可能になります。



タニコーリース&クレジットの特徴

お申込は、簡単。FAXで

お申込はタニコーリース審査申込書にご記入の上、タニコー各営業所にFAXにてお申込みください。

第三者の連帯保証は不要

法人でのご契約の場合は代表者の連帯保証が必要です。個人事業主でのご契約の場合は配偶者か後継者の連帯保証が必要です。

リース審査は、2営業日以内

1,000万円迄のご商談は2営業日以内で審査いたします。審査結果とリース料率等契約条件は、担当者よりお知らせいたします。

物件の内容によっては第三者の連帯保証人が必要になります。

厨房機器を対象とするタニコーリースの対象金額は1,000万円迄です。1,000万円を超えるご商談は一般リースとして取扱いしております。お気軽にご相談下さい。

タニコーリース登録販売店の募集受付をしております。詳細は全国のタニコー各営業所へお問合せください。

資金に
余裕が
できます

金融機関の借入枠に手をつけず、100%の借入効果があります。

経費として
処理が
可能です

リース料は全額経費として処理ができます。また、月々一定金額のためコストも容易に把握できます。

合理化により
事務負担を
軽減できます

導入される設備の資産計上、償却事務、固定資産税の申告・納付、損害保険の付保手続き等のわずらわしい事務負担を軽減できます。

動産
総合保険付
で安心です

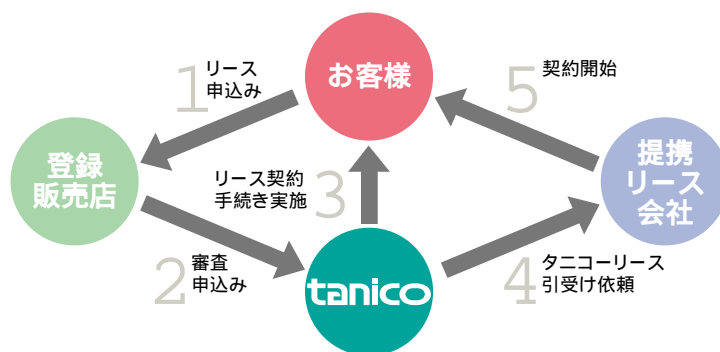
動産総合保険を付保していますので、火災、風水害、盗難等にも安心です。

タニコー保守保証付リース

タニコーではご希望により保守保証付リースをお取り扱いいたします。

保守契約のみのお取り扱いもいたします。〔114Pを参照〕

タニコーリース&クレジット



リース期間終了時には、年間リース料の1/10の金額で、1年間の再リース契約も可能です。