

Concept Range TX-0

調理人のこだわりや夢、
使命や喜び、果ては哲学。
決して終わる事のない
厨房への熱い思いにお応えしたい。
そこには、料理に賭ける思いと
製品に賭ける私共の思いがシンクロした、
誰も想像出来ない新しい未来が存在します。



カスタムメイドモデル例
(HCJ2012出展)

羨望のブラックステンレス面材を使用
ultimo Custom Model



パスタボイラー ガスレンジ サイドテーブル フライヤー

未来創造

〜タニコーのチャレンジスピリットから
生まれた未来への形〜

CURRENT NEWS

2012年9月11日発行
発行：タニコー株式会社 〒142-0041 東京都品川区戸越1-7-20 TEL03 (5498) 7111
編集：株式会社メディア・ミル



CURRENT

[カレントニュース]

No. 28

特集

「絆」の時代のもてなしビジネス
ウエディング業界最前線



厨房施工担当者が独占リポート!
あの繁盛店の「こだわり厨房」お見せします!!

- ・ローズガーデンクライスト教会
- ・伊勢山ヒルズ
- ・イリス ウォーターテラス あやめ池
- ・アマンダンヒルズ
- ・八仙閣
- ・ザ・キャピトルホテル 東急

ウエディング業界最前線

「絆」の時代のもてなしビジネス

私たち日本人の価値観、人生観を大きく変えたと言われる東日本大震災。

未だその傷は癒えることなく、復興への道りは長く思える。

そんな中で、日本人の消費マインドに変化が生じているという。

キーワードとなるのは『絆』。

家族、夫婦、友人、地域など、人と人との関わり合い、絆の大切さが今ほど見直されている時はない。

そして、その絆を意識したビジネスが、飲食業界でも展開されているのは至極自然なことだ。

今号は、『絆』そのものをビジネスにしていると言っても過言ではない、

ウエディングビジネスにフォーカスを当て、消費マインドの変化、絆ビジネスの可能性を考えてみたい。

震災後に大きく変化した消費マインド

未曾有の大災害となった東日本大震災。震災直後には、水、食料、ガソリン、電池などを求め、スーパーやコンビニの棚から“モノが消える”という、パニック的な消費行動が社会を混乱させたことは記憶に新しい。

パニックが一段落すると、次に訪れたのが自粛モード。亡くなられた方や被災され大変な思いをしている方に申し訳ないという思いから、日本中で花見など多くのイベントが中止され、旅行や外食すらも控えると

震災前後の消費意識の変化

	2011年4月	2011年5月
消費意欲が高まった	8.5%	18.3%
変わらない	49.4%	60.1%
消費意欲が低下した	41.1%	20.3%
分からない	0.7%	1.3%
無回答	0.2%	0%

日経トレンディ調べ

いう、一種独特な自粛禍ともいえる重い空気が立ちこめた。

しかし、その行き過ぎた自粛は、「震災によって落ち込んだ経済をより縮小させ、復興への障害になる」という論調が広まると、今度は一転して、「被災地を助けるために消費をしよう」という、真逆の現象も起きたのだ。

震災直後の4月、5月に、消費マインドはどのような変化を見せたのか。『日経トレンディ』（2011年7月号）に興味深いアンケート調査の結果が掲載された。

「震災前後で消費意識はどう変わりましたか？」という問いに対して、震災1か月後の4月の段階では、41.1%もの人が、「消費意欲が低下した」と回答したが、

わずか1か月後には、その数が20.3%へと激減している。代わって、「消費意欲が高まった」が8.5%から18.3%、「（消費意欲は）変わらない」も49.4%から60.1%へそれぞれ大きく上昇したのだ。

震災後のわずか2か月間に、ここまで急激に消費傾向が変化したことは、あらためて人の気持ちと消費行動が直結していることを証明することになった。

同誌では、他に家電や車に関する「省エネルギー」、食品や外食産業に関する「安心安全」についてもアンケート調査を行っているが、結果は福島原発事故の影響から、省エネ、安心安全志向が鮮明になった。原発停止による節電、省エネ問題は、今や全国に波及する形になり、今後も食の安心安全とともに消費動向に大きな影響を与えるファクターとなるのは間違いないだろう。

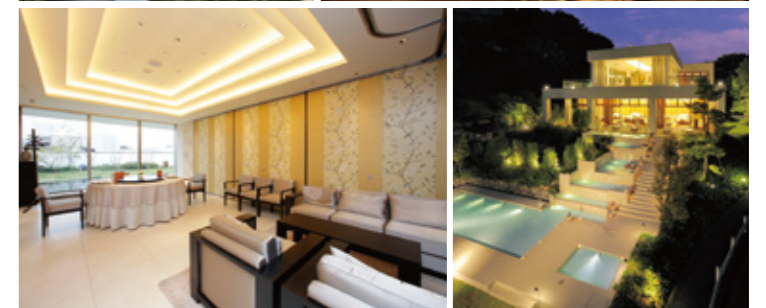
『絆婚』でウエディング業界活況！？

昨年末、毎年恒例となっている今年の漢字（主催・日本漢字能力検定協会）に『絆』が選ばれた。昨日までいた人が、家が、生活が、一瞬にして消え去ってしまう。そんな悪夢のような出来事を経験した私たちが、この文字を選んだのだ。

ちなみに、次点以下の文字には、震災をストレートに表現した「災」「震」などの文字もあったが、そうした現象ではなく、目に見えない心と心のつながりを表す『絆』が選ばれたことに重い意味があると感じる。

震災直後から、ボランティアや募金の輪が全国に広がり、人と人が助けあい、励まし合うことの尊さを再認識した、という人もいたはずだ。家族のはじまりである結婚にも、その影響はすぐに現れた。

結婚情報サービス最大手のオーネット（本社・東京）によれば、震災直後の4月前半、入会希望の資料請求件数が前年同月比で最大15%伸びたという。震災による落ち込みを覚悟していた同社にとっては、これは想



定外のことだった。

さらに、既に会員同士で交際をはじめていたカップルに「成婚退会」（結婚するための退会）する人数が、2011年3月には、前年同月比で20%も増加したというから、結婚適齢期の男女にとって、震災の与えた影響は非常に大きかったことが分かる。

このころ『絆婚』なる言葉も生まれたが、実際に婚礼数は増えたのだろうか？ 意外にも11年のブライダル関連市場は、前年比13%減の2兆7154億円で、3年連



続の前年割れとなった。調査を行った矢野経済研究所によれば、ブライダル関連市場の中でも大きな割合を占める挙式披露宴の市場が縮小したことが大きく影響したらしい。

その理由は、結婚の数の減少はもちろん、震災による式場の営業休止、挙式のキャンセルや延期、そして、挙式や披露宴1件あたりの少人数化が進んだことが背景にあるとみられている。

「震災の影響はやはり大きかったですね。当社では仙台にもゲストハウスを持っていますが、インフラが復旧して通常営業に戻るまでに2カ月の時間を要しました。物的な被害を受けなかった地域の施設でも、震災直後の自粛ムードによってキャンセルも出ましたので、ブライダルビジネスとしては、厳しい一年だったと思います」



伊勢山ヒルズ
松本東日本地区統括総料理長

こう語るのは、伊勢山ヒルズ（横浜市西区）の松本東日本地区統括総料理長（以下、松本総料理長）。伊勢山ヒルズは、国内外で多様なゲストハウスウエディングビジネスを展開する、(株)ベストブライダル（本社・東京）の新施設だ。

震災、不安、結婚増という流れは解りやすいが、実際には、ベストブライダルの例をとってみても、営業休止やキャンセルなどで生じた落ち込み、そして、少子化という大きな流れの前には、『絆婚』の影響も限定的だったようだ。ただ

し、外食産業が年々厳しさを増し、市場売上を縮小している中では、ブライダル関連事業は大いに健闘していると言っていい。そこには、いたずらに価格競争に走るのではなく、ブライダル各社がウエディングという特別なハレの日の価値を損なわぬよう、様々な付加価値を付けて切磋琢磨している姿がみとれる。

ゲスト中心の新しいブライダルスタイル

では、ブライダル業界には、今回の震災を経て『絆』が強く意識されるようになった社会の影響はなかったのか？ 実は、ここ数年ブライダル業界で注目されていた一つの傾向が、震災を契機にさらに鮮明になってきたという指摘がある。

震災前からの流れではあるが、と前置きをしつつ、前出の松本総料理長は語る。

「大きく変わったのは、ゲスト中心の式が増えたことです。私たち料理人も、料理の打ち合わせや試食会などで新郎新婦と話をする機会がありますが、『ゲストに喜んでもらえる料理、式にしたい』というカップルがとて多くなりました。少し前までは、結婚式といえば、自分たちが主役で、私を見て！ というお披露目目的だったものが、今は、原点回帰といえますか、ゲストをもてなすことを第一に考えるようになってますね」

そうした傾向を表す例として、伊勢山ヒルズでは、フレンチをベースとしながらも、和の要素を取り入れ、箸でも食べられる「フレンチジャポネ」スタイルの料理も提供している。

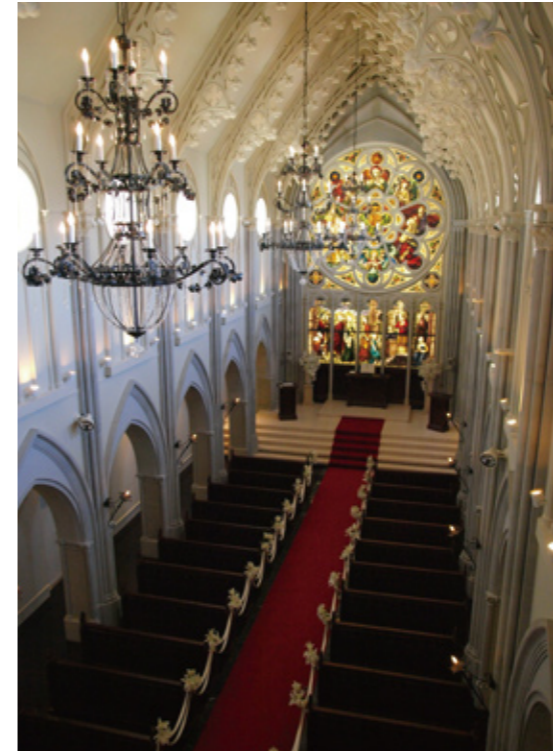
婚礼のゲスト、特に高齢者には、フランス料理やその様式を好まない方も少なくない。そこで、和のテイ



イリスウォーターテラスあやめ池
秋吉エグゼクティブシェフ

ストを入れ、さらに箸も使える料理にすることで、全てのゲストが満足できる料理を考案したところ、大きな支持を集めたのだという。

また、ザ・ヒルトップテラス奈良、イリスウォーターテラスあやめ池のプロデュ



ローズガーデンクライスト教会
征矢総料理長

ースで知られる(株)ディライト（本社・奈良）は、「食べて健康になる料理」をコンセプトに掲げ、評判となっている。

イリスウォーターテラスあやめ池のエグゼクティブシェフ・秋吉博国氏はこう語る。

「今ほど食の安心・安全に高い関心が寄せられている時代はありません。その中で、私たち料理人がすべきことは、やはり、ゲストの皆さんの健康を守ることだと思います」

ゲストに安全でヘルシーな食を提供したい、こうしたゲストを思いやる新郎新婦の志向に応えるために、イリスウォーターテラスあやめ池では、野菜ソムリエとも契約をしてコラボレーション料理を提供しているのだ。

「食事と会話を楽しむ結婚式」をコンセプトとして掲げているのは、北海道札幌の人気ゲストハウス、ジャルダン・ドゥ・ボヌール。ローズガーデンクライスト教会で挙式をしたばかりの2人とゲスト、ゲストとゲスト、2人と家族といった、式に参列した人たちの

ふれあいを全面に押し出した新しいウエディングパーティーは、まさに絆の時代を象徴している。これも、ゲスト満足に重きをおいた戦略の一つのかたちと捉えることができるだろう。

いまや当たり前となった婚礼前の打ち合わせの際に、ゲストのアレルギーや好き嫌いなどを、アンケートなどでできる限り事前に調べ、式当日、料理によるトラブルが起きないように徹底的に対策を講じているのもゲストに不快な思いをさせない、心から喜んでいただけるウエディング、いわば、「もてなしのウエディング」が求められているからに他ならない。

ゲストと共に感動して泣けるウエディング

「最高に感動できる式と一緒にやりましょう！」

ゲストハウスウエディングの他、婚礼衣装、ホテル・レストラン経営などを手掛ける、(株)ノバレーゼ（本社・東京）アマンダンヒルズの清水ゼネラルマネージャーは、婚礼営業の際に必ずこの言葉を投げかけるという。

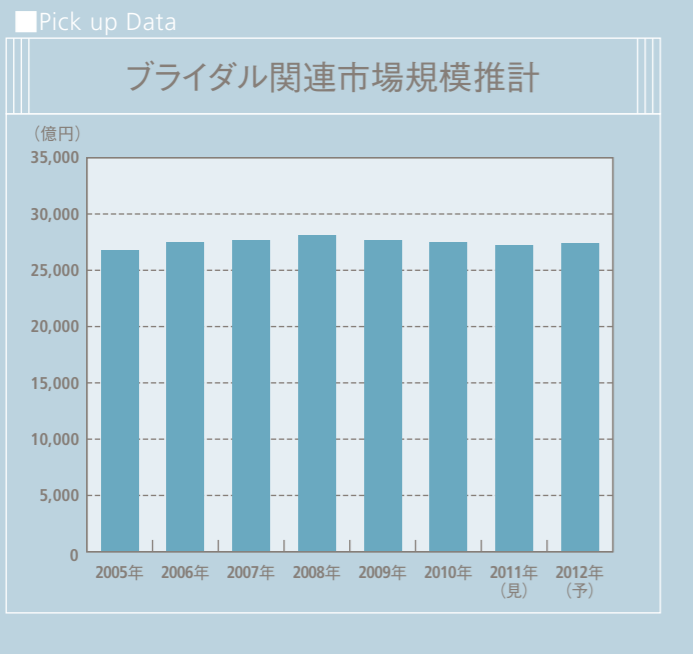
ノバレーゼは、都市型と郊外型（リゾート）というタイプの異なる2種類のゲストハウスを持ち、ウエディング需要の多様化に対応してきたが、そのどちらにおいても、「最高の感動」を約束したウエディングを提案し、好評を得ている。

「今の新郎新婦が求めているのは、式が終わった後に、ゲストの皆様から、『素晴らしい式だったね』『感動したよ！』と言われるような、いわば参列者みんなが感激して泣いてしまうようなウエディングだと思います。そのためには、新郎新婦の自己中心的な式ではなく、ゲストを喜ばせることを第一に考えるのはもちろん、ドレス、料理、空間演出、ビデオ制作、花、引き出物に至るまで、それぞれにこだわって上質を追求することが、ゲストの皆様への感動につながると考えています。だから、安くしますからうちで式をやってください、とは絶対に言いません。どこかに手を抜いてしまったら、例えば、生花を造花にしてしまったら、それだけでノバレーゼの考える、最高に感動できるウエディングではなくなってしまいますからです」

もともと婚礼衣装事業からスタート



アマンダンヒルズ
清水ゼネラルマネージャー





したノバレーゼだが、現在では、泣けると評判のビデオ制作、式に彩りを添える花、個性的な引き出物など、それぞれの事業を専門子会社化することで、クオリティの高いこだわりの式を実現している。

「業界のナンバーワンになるつもりはありません。ノバレーゼしかできないクオリティや感動といったものをこれからも追及していけばいいと考えています」(清水ゼネラルマネージャー)

「最高の感動」という独自の価値観を追い求めること。それが、ノバレーゼのオンリーワン戦略といえるだろう。

妥協なく、新郎新婦の思いのままのウエディングを目指す

昨年11月、福岡博多の老舗中華料理店・八仙閣が、食と文化の総合コミュニケーション空間「TERASO(テラソ)」の核テナントとして装いも新たにリニューアルオープンを果たした。話題となっているのは、「プレミアム・ウエディング八仙閣」と銘打ったウエディング事業。TERASOの3～5階の3フロアに大小5つのバンケットルームを設け、本格的にウエディング事業に参入したのだ。

昨今、ウエディングシーンを演出するハードウェア(会場・施設)が多様化し、競争を激化させている中、「プレミアム・ウエディング八仙閣」では、あえて、「絆をうやまう、心をつたえる、人をもてなす」という、心に訴求したコンセプトを掲げ、新郎新婦のウエディングに対する“夢”を叶えることに徹底的にこだわっている。

その一例が、経験豊富なウエディング・プランナーのサポートによる、自由度の高いオリジナルウエディングだ。

「従来のウエディングでは、施設側の都合でどんな式の内容が決められてしまい、新郎新婦の“夢”の実

現という、ウエディングの大切な目的がおろそかになることが多々ありました。でも、それでは心から感動できる、満足度の高い式にすることは難しい。八仙閣が目指したウエディングは、新郎新婦が“夢”を語り、その“夢”の実現を最大限にサポートするいわば世界に一つだけしかないオリジナルウエディングなのです」(プレミアム・ウエディング八仙閣 担当者)

40年以上に渡って博多っ子に愛されてきた八仙閣は、その伝統に加え「お客様本意のウエディングをサポートする」という新しいニーズに即したウエディングを提供することで、親子二代、三代に渡って、八仙閣から新しい人生をスタートする博多っ子と共に、新しい絆を築いていくのではないだろうか。

絆を感じる物語をつくる

今回、ウエディングビジネスの最前線取材してあらためて感じたことは、スタイルや方法は違っても、一様に「人と人の心を結ぶ」ことで顧客満足を高めようとしていることだ。ウエディングビジネスの場合は、すなわち「人をもてなす」ということになるであろう。

飲食業界でいえば、おいしい料理、質の高いサービスを提供するだけでなく、さらに「人と人の心を結ぶ」仕掛けや絆を感じさせる物語を、店や料理に込めることは十分に可能だろう。

単に飲食のための場を提供するだけでなく、店に訪れた人同士、店のお客とお客様、店の人間とお客様、食材を供給する農家の人と料理人…。絆は無数に存在し、それを実感できた時に、ほっと心が温まるような心地よさを感じるのだ。



一昨年に新規開業した、ザ・キャピトルホテル 東急(東京都千代田区)では、伊豆半島から週に5日届く新鮮野菜を使ったメニューが人気となっている。

そのきっかけは、ザ・キャピトルホテル 東急の総料理長・加藤 完十郎氏が伊豆の河津野菜に惚れ込み、数や種類は問わず、できたものはすべて買い上げると



いう破格の内容で、信頼できる20もの農家と契約を交わしたことに始まる。

「はじめから単発の取引をするつもりはありませんでした。長い付き合いをしたかった。そのためには、リスクをこちら側が取らないとダメ。生産者の方は、安心安全でおいしい野菜を丹精込めて作っている。それをいただくのですから、形が悪くても、数が少なくても全部買い取りますっていうリスクをとらないと申し訳ない。長くお付き合いするためには、信頼関係が大切なんです」(加藤総料理長)

新鮮な野菜の味もさることながら、こんな「絆」の物語を聞いて食す料理は、また格別には違いない。



ザ・キャピトルホテル 東急 加藤総料理長

///CURRENT INTERVIEW///



お客様の予想や期待を超える、“ノバレーゼならではの”の追求

株式会社 ノバレーゼ
代表取締役社長
浅田 剛治

昨年度、ブライダル業界は、震災後の環境や社会的状況の変化によって苦戦を強いられました。しかしながら、当社の運営するハウスウェディングスタイルでの挙式シェアは、引き続き増加傾向にあります。これは、ハウスウェディングが一過性の流行ではなく、一つのスタイルとして定着したからであり、今後も“ノバレーゼならではの”サービスをより向上させることで、さらなる成長戦略を描いております。

今年オープンした「横浜モノリスダイニング」では、オープンキッチンを採用し、目の前の活気あるキッチンから料理が提供される事によって、ゲストに期待以上の満足を得ていただくことを目指しました。オープンキッチンは、当社ゲストハウスでは標準仕様となっていますが、これもお客様に提供できるサービスすべてにおいて予想や期待を超え、「一生に一度、ここでしか生み出せない感動」をお客様に感じていただくという“ノバレーゼ

ならではの”を実践した一例と言えます。

ブライダルビジネス市場は、少子化、晩婚化の傾向を受け、婚姻届出組数は緩やかに減少すると予想されています。しかし、そうした中でも当社では、国内外におけるゲストハウスの新規出店、さらに並行して、歴史的建造物などの再生事業にも積極的に取り組み、年間4店舗をめどに出店を継続していく計画です。また、サービス面においても、結婚式を起点に繋がったお客様との「絆」を、人生に渡って継続していくアニバーサリー事業を立ち上げました。今後もこれまでの事業で培ってきた当社の強みを最大限に活かせる新規事業を展開してまいります。





厨房施工担当者が独占レポート！
あの繁盛店の「こだわり厨房」お見せします！！

奈良県・奈良市

イリス ウォーターテラス あやめ池

IRIS WATER TERRACE AYAMEIKE

住所：奈良県奈良市あやめ池北1丁目27番8号 TEL：0742 (40) 0055 HP：http://www.iris-ayameike.com

機能とデザインを両立させた、 “祝い船” アイランドキッチン

— 誰もが笑顔になる究極のウエディング料理を目指して —

斬新な提案にも、 まさかの即OK！

2011年3月3日、奈良・菖蒲池の畔にグランドオープンした、イリスウォーターテラスあやめ池 (IRIS WATER TERRACE AYAMEIKE)。ここでは、奈良で最も高い人気と評判を誇る、あのザ・ヒルトップテラス奈良 (THE HILLTOP TERRACE NARA) のプロ



デュースで知られる、d-lightグループの新しいゲストハウスです。

イリスウォーターテラスあやめ池の厨房の特徴は、何と言ってもオリジナルデザインのアイランドキッチン。最初に厨房施工のお話をいただいた際に、当社の設計担当者と話し合ったのは、ウエディングというハレの場にふさわしいものにすること、そして、あやめ池の湖畔という抜群のロケーションにフィットするものという2点でした。そして、熟考に熟考を重ねて提案したのは、アイランドキッチンを“祝い船”に見立てた、斬新なコンセプトの厨房でした。

正直なところ、ここまで斬新なデザインが受け入れてもらえるだろうか…と不安もありましたが、秋吉エグゼクティブシェフに見ていただいたところ、



“祝い船”という縁起のいいコンセプト、ラウンドした船のデザインが見ただけだけでなく、作業動線も考えた機能的なラインであることなどを高く評価していただき、その場で即OKをいただくことができました。

納品後も、使いやすさに加えて、「デザインが新鮮で、厨房に入ると自然にテンションが上がるね」というお褒め



祝い船をモチーフにした斬新なアイランドキッチン



秋吉博国エグゼクティブシェフ

の言葉をいただき、あらためて厨房作りにおけるデザインの重要性を認識しました。

「虹の邸宅」で味わう、 スターシェフの本格フレンチ

イリスウォーターテラスあやめ池のテーマは、「虹 (イリス)」。新しい人生をスタートさせるふたりの幸せの光が、人と人、人と自然を結ぶ「虹」の架け橋になるようにとの想いを込めたといいます。

菖蒲池は、奈良の人たち、特にかつての子供たちにとっては、楽しい遊園地があった思い出の場所としても印象深いところ。今はその役目を終えて、自然に帰った池の畔は、自然あふれる静かな水辺のオアシスとなり、イリスウォーターテラスあやめ池の大きな魅力となっています。

また、「虹の邸宅」というコンセプトで作られた施設も、光が溢れ独創的なアーチが印象的なチャペル、レイクサイドとフォレストサイドという自然を生かした2つの独立したバンケットルームなど、ただ単に豊かな自然を享受するのではなく、調和、融合といった



もう一段高いレベルの演出が施されているのはさすがです。

そしてもう一つ、イリスウォーターテラスあやめ池ならではのウエディングとして忘れてはならないのが、スターシェフ・秋吉博国氏をエグゼクティブシェフに迎えた本格フレンチ。

秋吉シェフは、THE HILLTOP TERRACE NARA (ザ・ヒルトップテラス奈良) の料理長として、その人気と評判を不動のものにした実績を持つ方。このイリスウォーターテラスあやめ池では、「For Your Smile」という、まったく新しいコンセプトを掲げて、「誰もが笑顔になる料理」を追求しています。

「誰もが笑顔になる料理というのは、そのおいしさはもちろん、基本は医食同源、食べて健康になる、そして、笑顔になる料理ということです。あやめ池では、野菜ソムリエの方と提携していて、コラボレーション料理というものも作っているんです」と、秋吉シェフ。

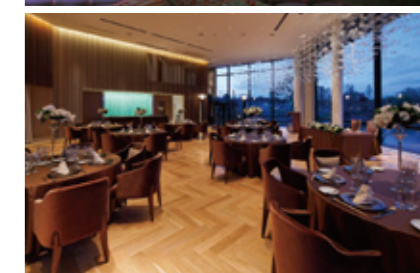
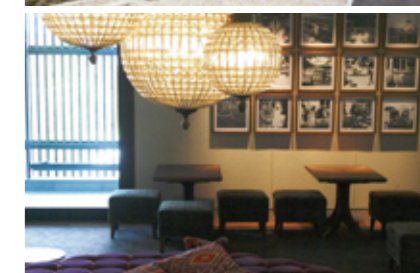
実は、秋吉シェフ自身も、敷地内に小さな畑を持っていて、そこでオーガニックの野菜を作っているのだとか。

「ウエディングにお出しできる量は採れませんが、ブライダルフェアなどの時には、その野菜を使って来場者の方に、私が育てたオーガニック野菜で作ったお料理なんですよ、とお出ししています。そうすると、すごく感謝していただけですね。いつかは、ウエディングにも出せればいいな、と夢見ています」

まさに、「誰もが笑顔になる料理」を日々実践し、進化させている秋吉シェフ。こ

れからも、思い出のあやめ池で、また新しい思い出、忘れえぬ日を演出する料理で人々を喜ばせてくれることでしょう。

「虹の邸宅」と呼ぶにふさわしい、満洒な施設



完全に独立した2つのバンケットは、このロケーションでしか成立し得ない、自然との調和をみせる



担当の関西事業部営業開発係長 和泉博人と秋吉博国エグゼクティブシェフ



厨房施工担当者が独占リポート！
あの繁盛店の「こだわり厨房」お見せします！！

札幌市・中央区

ローズガーデンクライスト教会

住所:北海道札幌市中央区伏見1丁目4-17 TEL:011-522-1212 HP: http://www.pietra.jp/

快適でクリーンな厨房環境を実現

— 最高のおもてなしを約束するウエディング —

スタッフにも大好評の電化厨房

「すごく快適で、もう前の厨房には戻れないよ…」

こんなうれしい言葉をいただいているお客様が、ピエトラ・セレーナです。一番の特徴は、電化厨房であること。征

矢総料理長とは、札幌で一番人気のゲストハウス、ジャルダン・ドゥ・ボヌール（中央区双子山）の厨房でもご用命いただき、長年お付き合いさせていただいております。そして、今回、新店のピエトラ・セレーナでは、電化厨房にしたいというご要望をいただき、全く新しいコンセプトで一から設計いたしました。

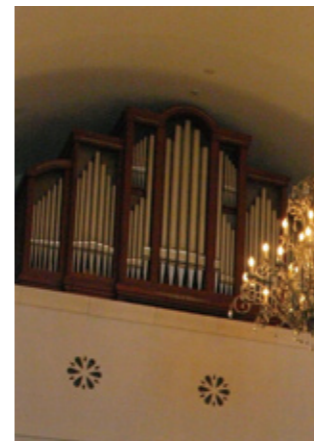
一流ホテルの料理長も経験し、フレンチの名シェフとして名高い征矢総料理長ですが、本格的な電化厨房は初めてとのことで、個々の機器の性能、使い勝手を考えたセレクト、また、電化厨房にすることによって作業内容が変わり、動線も変わってくるために、レイアウトの部分でも綿



密にお打ち合わせをいたしました。

征矢総料理長をはじめ、スタッフの方々も最初こそは戸惑いもあったようですが、そこは一流の料理人集団ですから、すぐに順応されて電化ならではのメリットを活かした調理法なども開発されたと聞いています。

納品後の反応として一番大きかったのが、「涼しいね」という声でした。暑い厨房は体力を消耗することは言うまで



札幌コンサートホール「キタラ」を手掛けた会社が設計した礼拝堂のパイプオルガン



オール電化の涼しい厨房環境が大好評



ジャルダン・ドゥ・ボヌールでも人気を博した征矢総料理長

もなく、エアコンなどのランニングコストも大きくなります。電化厨房は、快適でクリーン、そして、エコノミーでもありますから、大変高いご評価をいただいています。

厳かな教会挙式とふれあひあふれるパーティー

札幌市内を一望する、絶景スポット伏見の丘。その緑あふれる場所に静かに佇むのが、プロテスタント教会の流れを汲むローズガーデンクライスト教会。ヨーロッパロマネスク様式の荘厳で格調高いこの教会は、本格的な教会ウエディングが執り行える、憧れの教会としても人気です。

ローズガーデンクライスト教会での厳かで華やかなウエディングを演出するのは、本場ハンガリーの職人が丸1年以上の歳月をかけて手作りした、高さ4メートルにも及ぶパイプオルガン。400年間変わらぬ音色を出し続けると言われる名器によって紡がれた暖かな時間は、二人の新しい旅立ちを祝福するのにピッタリです。

誰もが憧れる素晴らしいウエディングの時を過ごした後は、もちろんその時間にふさわしいパーティーが必要。ピエトラ・セレーナは、ローズガーデンクライスト教会を専用教会とするゲストハウス。「食事と会話を楽しむ結婚式」をコンセプトにした、ふれあひを生む新スタイルウエディングパーティーが好評です。料理を存分に堪能するための「ダイニングルーム」と、会話や触れ合いの演出を楽しむための「デザートルーム」を別に用意するといった巧みな空間演出。

ずっと座ったまま、予定調和で退屈なパーティーではなく、あくまでも優雅で参加者一人ひとりが心から楽しめる、感動的なパーティーを実現するのが、ピエトラ・セレーナなのです。

もちろん、ジャルダン・ドゥ・ボヌールでも高い評価を受けている評判の料理も、食材の宝庫、北海道ならではのおもてなしを盛り込んでいます。

「料理に関しては、北海道を意識して、地の食材を中心に使うことを心がけています。道外からのゲストの比率も低くないので、やっぱり北海道を感じてもらうことはポイントですね。また、料理の提供の方法にも工夫を凝らしています。通常のフレンチのコースでは味わえないライブ感、楽しさをゲストの皆さんに感じてほしい。また、私たちがそうした最高のおもてなしをすることで、ホストとなるお二人に大きな満足と充実感を感じていただけると信じています」(征矢総料理長)

その演出の一つが、総料理長がダイニングルームに登場して、自らが1卓ずつ切り分ける霜降り和牛のローストビーフ。焼きたての香ばしい肉の香りとともに総料理長が登場すると、否が応にも会場は沸き、パーティーの雰囲気も盛り上がります。さらに、メインの食事を楽しんだ後は、デザートルームに場所を移して、今度はできたてスイーツをいただきながら、楽しいゲームや会話でさらにパーティーを盛

り上げる演出も。

荘厳で格調高い教会での挙式、そして、おいしい料理はもちろん、数々のオリジナルな演出でゲストを盛り上げるパーティー。まさに最高のおもてなしを実現した極上のウエディングは、結婚した二人はもちろん、参列したゲストにとっても忘れえぬ日になることでしょう。

壮大な藻岩山の自然に抱かれたローズガーデンクライスト教会。冬には一面の札幌の雪景色が眼下に広がる



完全に独立した2つのバンケットは、このロケーションでしか成立し得ない、自然との調和をみせる



担当の釧路営業所所長 後藤良二と征矢総料理長



厨房施工担当者が独占レポート!
あの繁盛店の「こだわり厨房」お見せします!!



神奈川県・厚木市

アマダンヒルズ AMANDAN HILLS

住所: 神奈川県厚木市森の里若宮13-3 TEL: 046 (290) 3344 HP: <http://www.amandanhills.jp/>

大量調理に対応した、 ノバレーゼスタイル厨房

— オトナの心を揺さぶる、感動リゾートウエディング —

高い顧客満足を実現する オリジナルコンセプト

「料理がおいしいと言ってもらえるのは当たり前。私たちはそこで満足はしません。料理においても、やはり人を感動させたいんです」

「期待されない婚礼料理」という既成概念を打ち壊すために、この業界に飛び込んだという、アマダンヒルズの



入江料理長。目指す感動する料理のために重要なのは、食材選びから、調理方法、サービスに至るまで、お客さまの目線で常にベストなものを追求することだと言います。

もちろん、その要となるのは厨房です。アマダンヒルズの厨房施工のご依頼を受けた際、強く要望されたのは、大量調理に対応した使いやすい厨房にすることでした。

限られた時間で、100名ものゲストにベストのコンディションで料理を出すためにはどうすればいいのか? これは、大変難しい課題でした。レイアウトを考える際には、入江料理長からもご自身の経験から、作業動線、通路の幅、デシャップの大きさなど、具体的に指示をいただきましたが、これはノバレー



ゼスタイルと言っている、大量調理を行うためのオリジナルコンセプトの厨房でした。

ここまで細かく計算して、大量調理の命であるタイムロスをなくす工夫と努力をしているのか、と驚くと同時に、生き馬の目を抜くプライダル業界で、常に高い顧客満足を得ているノバレーゼの企業力を垣間見たような気がしました。

レイアウトが決定し、実際の施工に



担当の当社第一営業部係長 矢崎尚武



大量調理を実現するため、徹底的に作業効率を追求した厨房



清水和哉マネージャー

移ってからも、入江料理長には、サラマnderをデシャップのぎりぎり近くに設置する、スチコンの扉の開閉を反対にするなど、細かな改良の指示をいただきました。こうした指示一つひとつが、料理をベストのコンディションでゲストに出すための効率を求めたもので、そのこだわり、情熱にあらためて感服いたしました。

お陰様で、2006年オープンから今まで大きなトラブルもなく、非常に使いやすい厨房というありがたい評価を頂いておりますが、今後も、微力ながら厨房の進化をお手助けできるよう努めてまいります。

普遍的な価値を持つ ウエディングの追求

「人の心を揺れ動かすこと」それが当社のポリシーです。現在、当社は様々な事業を展開していますが、ウエディング事業においても、ご結婚なさるお2人だけでなく、式に参列されるすべての皆様の心に残る感動をご提供すること、それが使命だと思っています」



入江料理長

都心から一時間でアクセスできる、リゾートウエディングとして人気のアマダンヒルズは、2006年のオープンから、2000組以上のウエディングを行ってきました。ゲストの満足度は非常に高く、新郎新婦の友人や親族などがリピーターとなって、この場所でウエディングをすることがとても多いと言います。

運営会社株式会社ノバレーゼの清水マネージャーは、同社の事業ポリシーについてこう語ります。

「ゲストとしていらしていただいたお客さまが、今度はご自身のウエディングをここで挙げていただく。これは、私たちにとって一番嬉しいことです。当社がウエディング事業でこだわっている事は、3つのみ。空間、お料理、そして、ドレスです。それは、この3つは、どんなに時代は変わろうとも、普遍的な価値を持つものだからです」(清水マネージャー)

丹沢山系を望む、豊かな自然の中に洗練された施設を設けたリゾート空間、地場産の新鮮な食材を使ったヘルシーな創作フレンチ、そして、ノバレーゼ創業のきっかけともなったハイセンスなドレスとコーディネート。アマダンヒル

ズは、奇をてらうことなく、この3つだけを愚直に磨き上げることで、上質を求める大人たちの琴線に触れる感動のウエディングを提供してきたのです。

「20年後、30年後、新郎新婦のお子様、式の写真を見た時に、『ママのドレス素敵、ここカッコイイね、私もここで結婚式が挙げたいな』って言っていただけるような、感動的で、大人のカッコイイウエディングをこれからもつくっていききたいですね」(清水マネージャー)

アマダンヒルズでは、結婚記念日のアニバーサリーディナー、妊婦さん向けのセミナー、ご家族での宴会など、ともすれば一日限りで終わってしまう顧客との接点を、人生という長い線で考えた独自のプログラムを用意してつないでいます。

「人の心を揺り動かす、感動のウエディング」は、一日だけでは終わらないのです。



地元でもその存在を知らない方も多いという、緑豊かな隠れ家的ロケーションに建つ、アマダンヒルズ



厨房施工担当者が独占レポート！
あの繁盛店の「こだわり厨房」お見せします！！



横浜・桜木町
伊勢山ヒルズ
ISEYAMA HILLS

住所：神奈川県横浜市西区宮崎町58-3 TEL：045 (260) 0082 HP：http://iseyamahills.jp/

あらゆるウェディングに 대응する 充実の立体厨房

— すべてのゲストに最大の満足を —

完成までに3年の歳月を 費やした立体厨房

2011年5月、横浜桜木町に華々しくオープンした伊勢山ヒルズは、ゲストハウスウェディングの大手・ベストブライダルの最も新しい施設です。

タニコーは、これまでもベストブライダルの施設で厨房を作らせていただいておりますが、伊勢山ヒルズの厨房



は非常に特殊なものでした。それは、厨房が複数階にまたがる立体厨房です。こうした特殊な厨房は、私自身初めてで、当社としても施工例が多くないために、最初のお打ち合せから完成までに要した時間は3年にも及びました。

難しかったのは、各フロアの役割を明確にして、厨房スタッフの方々の作業をシミュレーションしながら、その動線を立体的に組み立てなければならぬことでした。温かい料理は温かいまま、冷たい料理は冷たいまま。こうした基本を守るために、作業が一つのフロアでは完結せずに、エレベータを使って他フロアに引き継がれる料理などを中心に、料理ごとに細かなシミュレーションをする必要があったのです。

また、今回は、当社のスチームコンベ



クションオープン機能についても改良のご助言をいただき、ベストブライダル仕様の製品をお納めいたしました。詳しい話は企業秘密になるのでお伝えできませんが、これは当社としても、今後の製品開発に生かせる貴重な経験となりました。余談ですが、3年間の想いが結実した引渡しの際には、私はもちろん、当社の工場、技術スタッフも思わず感極まってしまい、という一幕もありました。



プロの料理人集団を率いる、松本圭介 東日本地区統括総料理長

ゲストの満足を追求する ウェディング料理

伊勢山ヒルズは、横浜の一大観光スポットである、みなとみらい地区を見降ろす絶好のロケーションに、敷地面積約1000坪、地下1階地上7階に展開する充実のウェディングステージ。伊勢山ヒルズウェディングの大きな特徴は、2つの独立型チャペルと7つのバンケットルームを備え、あらゆるタイプのウェディングに対応できることです。

濃色の大理石にゴールドのシャンデリアが映える、正統派ヨーロッパスタイルの「ヴェネチア グランデ」、テラスプールを設え、溢れる開放感を楽しむ「パリ プランシェ」、みなとみらいのビューパノラマを存分に味わえる「グラマシースイート」、日本の伝統美と西洋のテイストを上品に融合させた「バンブーコート」…。

どれもが、ここでなければ味わうことのできない、オンリーワンのウェディングを実現する、「伊勢山ヒルズオリジナル」のバンケットルームとなっています。

ベストブライダルのゲストハウスといえば、質の高い施設・サービスに加え、定評があるのが料理。もちろん、伊勢山ヒルズも、業界でもトップ水準という徹

底した衛生管理のもと、安心安全を追求しつつ、さらに、細かな心遣いで、すべてのウェディング参列者の満足を目指すという心づくしの料理が人気となっています。

「私たちは、通常レストランなどに行けば、食べたいものをオーダーして食べます。でも、ウェディングの場合はそれができませんよね。場合によっては、食べたくないものが出されることもあるでしょう。でも、できる限りすべての人に喜んでもらえる料理をお出しするのが私たちの努めです。ですから、事前の料理の打ち合わせはもちろんですが、式当日もフロアのサービスの人間と一体となって、お客さま個々の反応を見ながら、お出しするお料理を変更するなど、少しでも満足度を上げることに力を注いでいます」(松本総料理長)

また、最近のウェディングでは、新郎新婦ご自身の趣味や楽しみよりも、原点回帰して、招いたゲストを満足させることを中心に考えになる方がとて多くなっていることから、「私たちには、そうしたお2人の気持ちを料理で表現する使命がある。そんな気持ちで料理を作っています」と、松本総料理長は語ります。

2つの独立型チャペル、7つのバンケットルームという、一施設としては他に例をみないほどの充実した施設部分にスポットがあたることが多い伊勢山ヒルズですが、その影で、安心安全の原則を踏ま

え、ゲストの誰もが満足する料理を追求する、プロの料理人集団がいることも忘れてはならないでしょう。



個性豊かな7つのバンケットルームで、どんなタイプのウェディングにも対応できる



みなとみらいの美しい風景を目の前にする伊勢山ヒルズ



担当の東京営業所所長 松本弦一と松本東日本地区統括総料理長



厨房施工担当者が独占レポート！
あの繁盛店の「こだわり厨房」お見せします！！



福岡県・博多

八仙閣 / ダブルズ・ロータスガーデン

HASSENKAKU / W's Lotus Garden

八仙閣 住所：福岡市博多区博多駅東2丁目7-27 TEL：092 (411) 8000 HP：http://www.8000.co.jp/
ダブルズ・ロータスガーデン // TEL：092 (411) 4188 HP：http://www.wslotusgarden.com



担当の福岡営業所長代理 鬼木学



快適に仕事をこなせる「涼厨」仕様の厨房、ステンレス一枚板の天板



八仙閣・吉村総料理長

美しく、機能的で、快適。 「涼厨®」仕様のデザイナーズ厨房

— 思うがままのオーダーメイド感覚ウエディング —

「涼厨」の導入で、 涼しい中華厨房が実現！

福岡博多で中華料理といえば、誰もが思い浮かべる店が老舗・八仙閣。

2011年11月1日、その歴史ある八仙閣が、食と文化の総合コミュニケー



「蓮双庭」の厨房は、中華には珍しい大胆なオープンキッチン

ション空間「TERASO (テラソ)」の3～6階の4フロアに、装いも新たにリニューアルオープンを果たしました。

八仙閣の新厨房は、デザイナーズ厨房と呼んでいただきたいほど、凝りに凝ったものです。これは、八仙閣を含むTERASOの店舗デザインをされた、会社

のご指導によるもの。機能的であるだけでなく、見ても美しいオンリーワンの厨房を作ることができたと自負しています。

もちろん、細かな使い勝手の点などは、旧店舗時代から厨房の指揮を執る吉村総料理長にも貴重なご意見をたくさんいただきました。長年の経験に裏打ちされた助言



はとてもの確で、私自身、今回は中華厨房の真髄、そして、大宴会に対応する厨房のあり方というものを、総料理長から改めて勉強させていただきました。

設備面における新厨房の最大の特徴は、西部ガス（本社・福岡県福岡市）に全面的にご協力頂き、最新鋭の「涼厨」仕様の厨房としたことです。「炎の芸術」と言われる中華料理の厨房は、長い間暑くて当然、とされてきました。でも、今

回は「涼厨」仕様の製品を導入したこと、そして、空調にも配慮したことで、「信じられないくらい快適」（吉村総料理長）な、中華厨房を実現できました。

また、「TERASO (テラソ)」のもう一つの目玉と言えば、あのモダンチャイニーズの巨匠・脇屋友詞シェフがプロデュースする、「蓮双庭 (ダブルズ・ロータスガーデン)」と「シノワズリーカフェ・キャメルロータス」の2店舗が同時オープンしたことです。

こちらの厨房も八仙閣同様、当社が施工担当させていただきました。蓮双庭では、中華の厨房としては異例の全面ガラス張りオープンキッチン、そして、通常であれば溶接で設える大きな天板に、あえてステンレスの一枚板を使うなど、見せる（魅せる）厨房に徹底的にこだわり、脇屋流の新しい中華料理の世界を提案しています。

博多から新しいウエディングのページが開かれる

八仙閣が今回のリニューアルにあたって、新機軸として打ち出したのが、「プレミアム・ウエディング八仙閣」と銘打ったウエディング事業。八仙閣は以前から多くの披露宴を手がけてきましたが、今回は、ブライダルサロンや店の近隣に専用のチャペルも設え、挙式も含めたウエディングをトータルプロデュースするという、本格的なウエディングビジネスに参入。八仙閣第二章をスタートさせたのです。

「今までのウエディングは、すべて式場側の都合が優先。ですから、新しい八

仙閣のウエディングは、そうした制約を取り払って、新郎新婦が思うままに、オーダーメイド感覚で心から納得のいくウエディングをお手伝いします」

八仙閣婚嫁課ご担当者様は、八仙閣が提供する新しいウエディングサービスについてこう語ります。

新しいウエディングのために用意された数多くのバンケットルームの中でも最大席数350を誇る「天香牡丹 (てんこうぼたん)」は、重厚な扉を開いた瞬間に、そのスケールと豪華さで訪れるものを圧倒。ウエディング事業にける八仙閣の意気込み、本気度を感じます。また、席数150名程度の「蘇芳 (すおう)」「連翹 (れんぎょう)」「雪柳 (ゆきやなぎ)」は、それぞれに優雅で品格を感じる温かみのあるバンケット。盛大なパーティーだけでなく、家族や友人との絆を深めるアットホームなウエディングにも対応しています。

大都会にありながら、水と緑を眺め特別な開放感に浸れるのが、最上階の特別室「花木蓮 (ムーラン)」(80席)。もちろん、ここでも“オープンエアな披露宴”を行うことができます。

宴に欠かせない料理に関しては、歴史とプライドをかけた最高の中華、そして、中華と和を融合させた「ジャポンシノワ」など、革新的な料理でウエディングを盛り上げます。

一方、脇屋シェフプロデュースの「蓮双庭 (ダブルズ・ロータスガーデン)」では、レストランウエディングの範疇を超えて、よりグレードの高いウエディングを実現しています。「そば一杯のお客さまも、フルコースのお客さまも、ウエディングのゲストも、私にとっては

同じ大切なお客さま。ですから、一切の妥協はしません。この店では、新郎新婦と事前の話し合いを十分に行うことで、素晴らしい式だったね、美味しい料理だったね、と言っていただける感動のウエディングをプロデュースしています」(脇屋友詞シェフ)

「プレミアム・ウエディング八仙閣」、そして、「蓮双庭 (ダブルズ・ロータスガーデン)」は、新しいウエディングの扉を開いていくことでしょう。



モダンチャイニーズの巨匠・脇屋友詞シェフ



高い天井と豪華な装飾が印象的な「天香牡丹 (てんこうぼたん)」は、プレミアム・ウエディング八仙閣の象徴的なバンケットルーム

すずちゅう 涼厨® (涼しい厨房) のコンセプト
従来「ガス厨房=暑い」と思われていましたが、排熱を集中排気し、機器からの放熱を大幅に軽減することで、触っても熱くない厨房が登場しています。商標「涼厨®」は、大阪瓦斯株式会社の登録商標です。



厨房施工担当者が独占レポート！
あの繁盛店の「こだわり厨房」お見せします！！

東京・赤坂
ザ・キャピトルホテル 東急
THE CAPITOL HOTEL TOKYU

住所: 東京都千代田区永田町2-10-3 TEL: 03 (3503) 0109 HP: <http://www.capitolhoteltokyu.com>

堅牢、高品質にこだわった ハイブリッド厨房

— ホテルならではの最上級のおもてなし —

堅牢・上質が求められる ホテル厨房

2010年10月、東急キャピトルタワーの核テナントとして開業した、ザ・キャピトルホテル 東急（旧キャピトル東急ホテル）。小規模ながら高級志向に重点をおいた、スモールラグジュアリーホテルとして高い評価と人気を得ています。

もちろん、ホテルには旧キャピトル



東急ホテル時代から続く人気レストランも揃っており、その贅沢なもてなしを求めて、政財界をはじめ多くのVIPがこのホテルを宴会の場に指名するといえます。

そのザ・キャピトルホテル 東急の厨房を取り仕切るのは、リニューアルに合わせて総料理長に就任した加藤 完十郎氏です。

「ホテルの厨房に必要なのは、まず堅牢さ。そして、上質であることもいい仕事をするためには大切な要素でしょうね」

厨房が壊れたから、機器が壊れたからと言って休業することは許されないホテルの厨房。加藤総料理長が求める堅牢さは、こうした特性を考えれば納得がいきます。さらに、上質さに関して



も、質が良いことは堅牢さにつながり、更には、それに触れる料理人たちのテンションを上げる効果も期待できるというわけです。

今回厨房を作るにあたって加藤総料



入沢 敦マーケティングマネージャー



デシヤップのステンレスを3mm厚にするなど、堅牢さと上質を目指したこだわりのハイブリッド厨房



加藤 完十郎総料理長

理長が選択したのは、ガスと電気のハイブリッド厨房。「料理によって、ガスの良さ、電気の良さ、いいとこ取りで作れるから」との希望でしたが、実はどちらか一方にしまうと、何かトラブルが起こった際に、厨房が全く機能しないという事態を防ぐリスクヘッジでもあることを教えてくれました。

宴会用として、宴会場に運ぶことができるゆで麺器の他、デザート用のディスプレイ冷蔵庫なども納めさせていただきましたが、「お客様の前に出してはすかしくないものを」という加藤総料理長のご要望で、お客様の目線から機器の内部が見えないように工夫するなど、宴席に出しても違和感のないデザインに改良させていただきました。また、加藤総料理長には、納品前に工場にまで足を運んで、細かな点をチェックしていただきましたが、そのこだわりと情熱には工場のスタッフも深く感服していました。

ホテルが 一丸となって提供する スモールラグジュアリー

「当ホテルの宴会は、お出しする料理を、お客様のご希望に応じてアレンジすることができます。それができるのは、和洋中のレストラン施設をすべて自前で運営しているからです。ホテルの宴会と言うと、グランドボールルームでの華やかなパーティーを想像なさるかもしれませんが、当ホテルにはそこまで大規模な宴会場はありませんので、限られたお客様に対して、ホテル全体で一つひとつきめ細かなサービス

をご提供することを大切にしています」（入沢マーケティングマネージャー）

現在、経営効率の問題から、スタンドアローンのホテルでは、ホテルの飲食施設を自前で持つことは稀になっていますが、ザ・キャピトルホテル 東急では、ホテルとしてのサービスグレードを高く保持するために、あえて自前の飲食施設としています。また、そうすることで和洋中の施設が相互的に協力しやすくなり、結果としてお客様に対して自由度、満足度の高い宴会料理を提供できるのです。

さらに、宴会料理について加藤総料理長はこう語ります。

「当ホテルの飲食施設は、その一つひとつが独立した店として、たくさんのお客様から愛され、ご評価いただいています。宴席に関してもそのご評価に恥じることはできません。例えば、オールデイダイニング『ORIGAMI』には、旧キャピトル東急ホテル時代からの人気料理・排骨拉麺（パーコーメン）があります。当然、宴会でもこれを食べたいと希望されるお客様がたくさんいます。しかし大人数の宴会で、通常の店舗と同じコンディションで麺類を出すことは簡単ではありません。そこで、移動式のゆで麺器を宴会場に運び、麺を茹でることでいつもと変わらない排骨拉麺をお出しすることができました。当たり前のことを、当たり前にする。そのためには妥協しないこと、そして、こだわりが必要なんです」

加藤総料理長のこうしたこだわりは、食材選びにも

及んでおり、伊豆半島からなんと週に5日、新鮮な朝採れ野菜をホテルに取り寄せているのだとか。しかも、約20軒の契約農家には、「種類や量といった発注はせず、できたものをできた分だけ送ってもらっている」（加藤総料理長）そう、その日に届いた食材を見てメニューを決める、シェフお任せの野菜料理は、多くのお客様に大人気となっています。

週に5日、伊豆半島から届けられる河津野菜を使ったヘルシーメニューも人気



旧キャピトル東急ホテル時代から続く看板料理・排骨拉麺が人気のORIGAMI



担当の東京営業所二課リーダー 高野 真一郎と加藤 完十郎総料理長