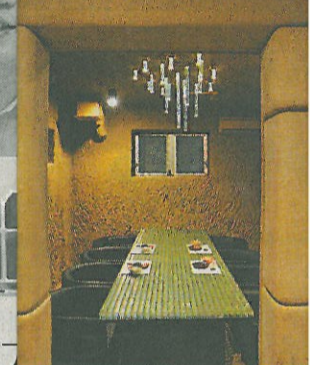


# 農と消費者

農業をもっと身近に感じて  
客担当者などを務めるレ  
いさについて来店客に語  
を施したり。農家とは程遠  
がコミュニケーションでき



定されたテーブルが「地  
。地下は「土の中」とい  
。照明も地上1階の店内  
。設定しており、来店客が  
自分が土の中にいるかの  
不思議な感覚に包まれるよ  
思っている。「人間を大根  
菜と見立てた」(西田代  
)

### 収穫も体験

農園ではあくまで野菜が  
で、使う土にもとこと  
ったという。世界各国で  
左官職人の久住有生氏に  
声をかけ、土壁塗りプロ  
への参加を要請。久住氏  
のこせがれネットワー  
ンターネットの掲示板の  
で応募した社会人らが参  
プロジェクトを09年7

「ネイチャ  
然知覚力を考  
ン」 11月7  
タワー53階の  
デザイナーの吉  
栗林隆氏の3人

## アントビュツフエ式出店

### 昼食需要を取り込む

キーコーヒーの完全子  
会社であるイタリアント  
マト(東京・港、遠藤勝  
利社長)は、ビュツフエ式  
レストランの展開を始め  
た。このほど東京都品川  
区に「シーサイド ic  
hibar」を出店、洋食  
から和食まで70種類以上  
のメニューを提供する。  
家族連れなどの需要を取  
り込める店として多店舗  
展開を検討する。  
りんかい線の品川シー  
サイド駅近くにある商業  
施設の品川シーサイドフ  
ル

オレスト内に開業した。  
店舗面積は約390平方  
メートルで144席を設けた。  
全席禁煙とし、店内は市  
場をイメージした開放感  
のある雰囲気になってい  
る。  
メニューは洋食や和  
食、中華と様々なジャン  
ルの料理をそろえ、デザ  
ートまで70種類以上のメ  
ニューをビュツフエ方式  
で提供する。ランチは90  
分の利用時間制限を設け  
た。大人が1260円、  
小学生が750円、幼児  
が500円で3歳以下は  
無料とする。  
午後5時以降のディナ  
ータイムは握りたてのす  
しやローストビーフの切  
り分けサービスなど、限  
定メニューを用意する。  
夜は大人が1860円で  
時間の制限を設けない。  
同社はこれまでカフェ  
や夜の集客を見込んだイ  
タリア料理店を展開して  
きた。シーサイド ic  
hibarはビジネススマ  
ンや家族連れなどの昼食需  
要の取り込みを狙う。

## わらびもちを商品化

釜飯とくし焼きの店  
「とりでん」などを展開  
するプライム・リンク(東  
京・港)が自社メニュー  
商品の8月から販売を  
始めた。企画したのはF  
「東京高輪餅(わらび  
もち) きなな」という  
長代理の前田賢治さん

## 出店投資抑え営業拡

意識した内容を「つぶや  
き」で発信。同サイトで  
認知度を高め、都心店で  
は少ない女性客の来店頻  
度を高めた。考えた。美  
同社がこのほど立ち上  
げたサイトは「マジカル  
ちゃんぽん」。9月16日  
から画面上でキャラクター  
情報が充実して来店し  
てもらうため(同社)  
という。  
同社のメールマガジン  
会員はパソコン・携帯電  
話の合計で現在は約34万  
人いる。会員専用のお得  
なキャンペーン情報が来  
店につながる。全国的に  
から、女性を意識したツ  
イッターサイトを立ち上  
げて、さらなる上積み  
を図りたいと考えた。

自身は大阪出身。「子  
どものころからわらびも  
ちはよく食べていたが、  
関東ではあまり知られて  
いない。それだけに東京  
の新銘菓として普及させ  
たい」という。(奈)

## ツイッターで女性誘客

### リンガーハットサイトを開設

リンガーハットは長崎  
ちゃんぽん店のツイッタ  
ーのキャンペーン情報や、  
のレシピなど女性層を

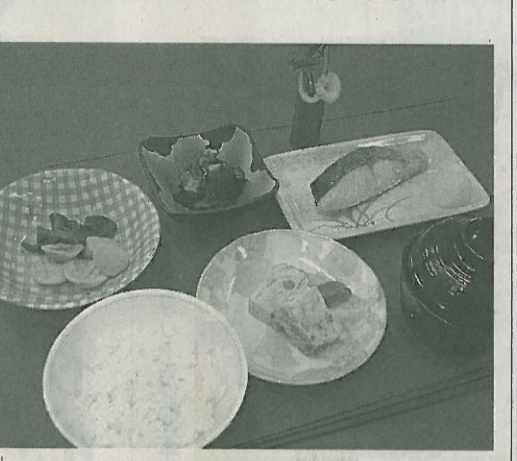
## 利用者配慮し献立作成

分で解凍できる。調理機  
器はほとんど必要としな  
いため、厨房(ちゅうほ  
う)に小規模なスペース  
しか取れない施設での需  
要が好調だという。  
献立は管理栄養士の資  
格を持つアルスの社員が  
作成する。まずはシステ  
ムの利用を希望する施設  
に向けて、基本的な献立  
表を提示し、施設ごとの  
要望に応じていく。例え  
ば、「固形のメニューは  
食べられない人が多いの  
で除いてほしい」とい  
った施設利用者の健康状  
態などをヒアリングして  
施設別に約1カ月分の献  
立を作り上げる。  
献立は朝昼夜の1日3  
食ずつ用意する。夕食メ  
ニューの一例を見てみる  
(湯山美穂)

「都心店では少ない  
女性客に安心して来店し  
てもらうため」(同社)  
という。  
同社のメールマガジン  
会員はパソコン・携帯電  
話の合計で現在は約34万  
人いる。会員専用のお得  
なキャンペーン情報が来  
店につながる。全国的に  
から、女性を意識したツ  
イッターサイトを立ち上  
げて、さらなる上積み  
を図りたいと考えた。

## 食を支える

### 高齢者施設向け介護食



アルスケータリングシステム  
高齢者施設向けに介護食を企画販  
売する。加熱調理済みの食材を急  
速に冷凍する。配送先の施設では、  
袋詰めの食材をお湯や水を使って  
解凍するだけで食べることができる。  
調理の手間が省けるので、介護食  
の献立表を作成し、管理栄養士が  
栄養バランスなどを考えて、介護食  
1回配送する。

### 利用者配慮し献立作成

「梅本高士社長」  
アルスは1999年に  
8月期の売上高は前期比  
1.2倍の24億円をめざ  
す。

「梅本高士社長」  
アルスは1999年に  
8月期の売上高は前期比  
1.2倍の24億円をめざ  
す。

少子高齢化で食品・外  
食各社は介護食事業に力  
を入れている。居酒屋チ  
ーン大庄の子会社、ア  
ルス(東京・大田)は高  
齢者施設向けに介護食の  
企画・販売を手がけてい  
る。300前後の食材を  
用意しており、1カ月分  
の献立表と介護食を利用  
する施設に提供する。基  
本的に湯せんで解凍する  
だけで調理作業の手間が  
省けるため、人件費削減  
にも役立つ。企画・販売システム「ア  
ルススケータリングシステ

### アルス

ムは特別養護老人ホ  
ムや高齢者向けのデイサ  
ービス(通所介護)施設  
を対象に展開している。  
介護食は東京都大田区に  
ある大庄の食品加工拠点  
「大庄クック工場」で  
0℃～3度で保存した  
と、全国20カ所の提携工  
場で製造する。  
介護食はサバのみそ煮  
や豆腐ステーキなど、高  
食は湯せん、もしくは水  
をかけたければ解凍でき  
る。中心に構成する。介  
護食は東京都大田区に  
ある大庄の食品加工拠点  
「大庄クック工場」で  
0℃～3度で保存した  
と、全国20カ所の提携工  
場で製造する。

### 利用者配慮し献立作成

「梅本高士社長」  
アルスは1999年に  
8月期の売上高は前期比  
1.2倍の24億円をめざ  
す。

「梅本高士社長」  
アルスは1999年に  
8月期の売上高は前期比  
1.2倍の24億円をめざ  
す。

### のりつくだに

# アララ

ユニークな食品づくりをめざす  
パンセン株式会社  
〒679-4393 兵庫県たつの市新宮町新宮387番地  
ホームページ http://www.bunsen-kk.co.jp

塩ふき昆布	(塩ふき昆布)
昆布佃煮	(昆布佃煮)
納豆もろみ	(納豆もろみ)
煮豆	(煮豆)
おかず	(おかず)
和菓子	(和菓子)
お弁当・お寿司	(お弁当・お寿司)

### Art's Stand Puzzle

フレームいらす、つながるパズル!

フレームいらす! つながるパズル! 簡単接続!

組んでそのまま立てられます。 どんとんつけて飾れるので、あなただけのパズルコレクションが作れます。 接続パーツは、はめ込みだけ! 簡単につながります。

ラクラク接続!

### フレームいらす、つながるパズル!

フレームいらす! つながるパズル! 簡単接続!

組んでそのまま立てられます。 どんとんつけて飾れるので、あなただけのパズルコレクションが作れます。 接続パーツは、はめ込みだけ! 簡単につながります。

ラクラク接続!

### Desktop style

卓上で組み立て、お好きな場所に  
あなたのお部屋を彩る、ちょっとお  
シリーズです。

### Petit

ぎっしりヒ

●ピース数: 500  
●サイズ: 16.5x

眼の奥にたま