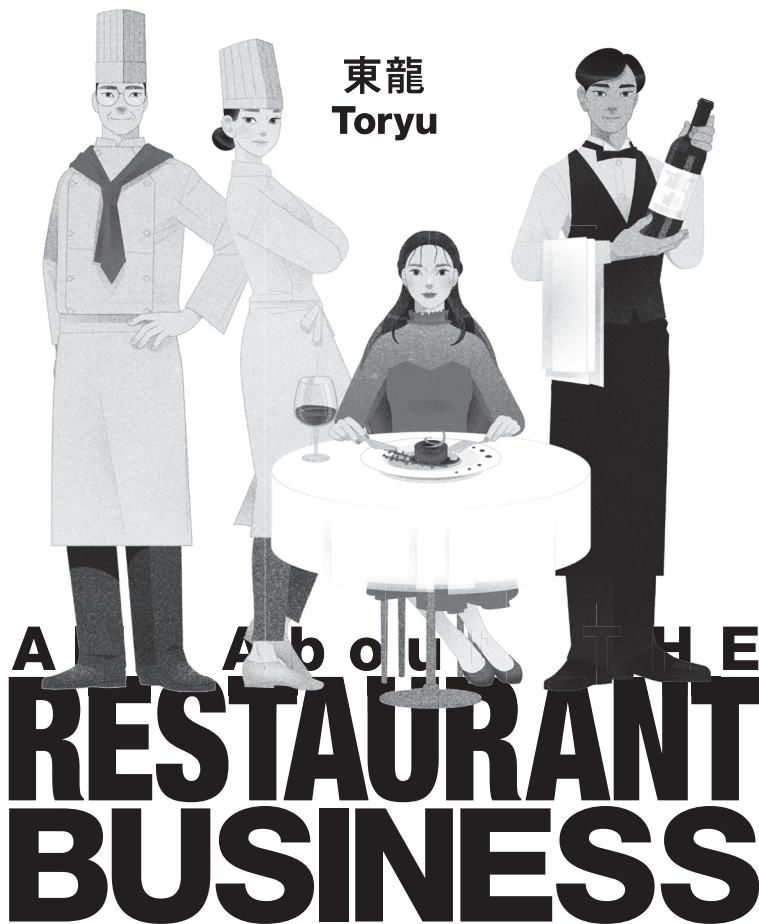


レストランビジネス

美食家から業界関係者まで楽しく読めるレストランの教養



CROSSMEDIA PUBLISHING

はじめに 人々がレストランを訪れる理由

人々がレストランを訪れるのは、2つの理由があると考えています。

ひとつは素晴らしい食体験を求めているからです。ただ単にお腹を満たすために、レストランを訪れるわけではありません。

おいしい料理で口福を満たしたり、銘酒のどを潤したりすることに加えて、居心地のよい空間に癒されたり、ホスピタリティに心が洗われたり、知的好奇心を満たす発見があったりと、「特別な食体験＝食事を通して紡がれる体験」を享受するために、わざわざレストランに足を運んでいるのです。

もうひとつは人との絆を深めるためです。レストランは、交流を深める社交の場となっています。

初めての相手と接点をもったり、面識ある相手ともっと絆を深めたり、すでに築かれている親密な関係を維持したりするときに、レストランを訪れます。食事という場を共有す

ることによって、人間関係を構築しているのです。

私は、料理人が所属する大手団体の会員誌から、レストランガイドやファッショ誌、経済誌や新聞など、幅広いメディアで記事を書いてきました。フアインダイニングやホテルグルメを中心に、炎上事件から美食やトレンド、食のあり方から飲食店の課題まで、記事の内容は多岐にわたります。

レストランを利用するゲストの立場からはもちろん、レストランの経営者、料理人やサービススタッフ、さらにはメディアの側からと、さまざまな視点に立ってレストランのことを考えてきました。

今回、幸いにもレストランを包括的に詳説する機会に恵まれたので、これまでの経験を活かして筆をとることにした次第です。

本書におけるレストランの定義を説明します。

総務省の日本標準産業分類では、「大分類M―宿泊業、飲食サービス業」の下に「中分類76 飲食店」があります。この傘下に、食品衛生法に基づく飲食店営業許可が必要となる

飲食店が網羅されていますが、業態別に分かれているだけで、値段帯による分類にはなっていません。

農林水産省や経済産業省などでは、ファストフード、ファミリーレストラン、カジュアルレストラン、ディナーレストランという表現で、飲食店を価格帯で峻別することができます。列挙した順番に値段が高くなっていき、料理の提供時間も長くなっていきます。

本書で取り扱うのは基本的に、最も高価なディナーレストランで、いわゆる高級レストランと形容される飲食店です。フランス料理店が中心となります。

本文では「レストラン」と表現し、外食産業や飲食店全体に触れるときは「飲食店」、高級な飲食店と強調するときは「ファインダイニング」と表記して混同が生じないようにしています。店名やブランド名などの名称は、基本的に日本語で表記しています。

そして、9つの章に分けてレストランを詳説しています。

○第1章 フランス革命から学ぶレストランの歴史の世界

古代ボンベイからフランス革命、現代までレストランの歴史を案内しています。

○第2章 仕入れから学ぶ高級食材の世界

食材の特徴や探し方、生産者や仲卸業者との関係について説明しています。

○第3章 利益構造から学ぶレストラン経営の世界

どのようにして利益を出しているのか、経営の裏側に迫っています。

○第4章 人間関係から学ぶシェフとソムリエの世界

さまざまな役割をもったスタッフの人間関係やキャリアパスを追います。

○第5章 椅子やテーブルから学ぶ空間デザインの世界

食事する空間はさまざまな意図でつくられており、価値があります。

○第6章 各国のレストランから学ぶ多様な食文化の世界

世界のレストランや食文化から、国民性についても触れます。

○第7章 『ミシュランガイド』から学ぶマーケティングの世界

レストランガイドやアワードなどを通して集客やブランディングを考えます。

○第8章 テクノロジーから学ぶスマートレストランの世界

レストランで使われている最新のテクノロジーを紹介します。

○第9章 グローカルな視点から学ぶ未来のレストランの世界

地産地消や食の多様性など、レストランが対峙する課題を考察します。

巻末には、レストランに関する横断的な事象をまとめた年表も収載しているので、眺めていただけたらと思います。

飲食店に関する書籍は、たくさん出版されています。食通によるレストランガイド、コンサルタントによる開業・経営ノウハウ、カリスマ経営者による英雄譚など、外食産業のある一面を解説する内容が多くなっています。

本書では、あらゆる方向からレストランに光を照らしました。話題は広範囲に及んでいくので、新しい発見や興味をもつていただけるトピックがあるはずです。

業界内外の方から初めて高級レストランを訪れる人まで、予備知識のアペリティブ（食前酒）や、話のネタのディジェスティフ（食後酒）として、美酒のようにじっくりと愛読いただければ幸甚です。

はじめに	人々がレストランを訪れる理由	003
------	----------------	-----

第1章 Chapter 1 : The world of restaurant history

フランス革命から学ぶ レストランの歴史の世界

1	飲食店の原型「ホスピティウム」	018
2	フランス宮廷料理の黄金期	021
3	史上初のレストランガイド『食通年鑑』	025
4	レストランの起源	029
5	コース料理のはじまり	033
6	近代的レストランの誕生と最新ガストロノミー	038
COLUMN	「街場のレストラン」と「ホテルのレストラン」	046

第2章

Chapter 2 : The world of gourmet ingredients

仕入れから学ぶ 高級食材の世界

1	レストランの仕入れの仕組み	050
2	どのようにして食材を探しているのか	057
3	これだけは押さえておきたい高級食材	060
4	食の魅力を伝えるアンバサダー	069
5	食の新潮流「ファームトゥーテーブル」	073
6	生産者や仲卸業者のブランド化	077
COLUMN お酒にこだわるのは名店の証？		082

第3章 Chapter 3 : The world of restaurant management

利益構造から学ぶ レストラン経営の世界

1	レストラン経営の基本	086
2	レストラン開業までの流れ	089
3	利益が出るメニューの組み方	092
4	長く愛され続けている名店の共通点	094
5	ドタキャンの損害額は年間2000億円	097
6	成功店の拡大・成長戦略	100

COLUMN	中小企業の経営者がレストランをオープンしたがる理由	103
---------------	---------------------------	-----

第4章

Chapter 4 : The world of chefs and sommeliers

人間関係から学ぶ シェフとソムリエの世界

1	プロ集団がつくる至高の一皿	106
2	未来のシェフとソムリエを育てる	111
3	師弟や先輩後輩の人間模様	115
4	専門性やキャリアアップにつながる資格や認定制度	118
5	キャリアパスと将来展望	126
6	業界を発展させるために活動する団体	131
COLUMN	レストランにご近所付き合いは必要?	138

第5章 Chapter 5 : The world of spatial design

椅子やテーブルから学ぶ
空間デザインの世界

- | | | |
|---|----------------------|---|
| 1 | レストランの空間デザイン | 1 |
| 2 | 科学的に心地よいと思わせるテーブルと椅子 | 4 |
| 3 | テーブルを華やかに彩る小物 | 7 |
| 4 | 特別感を演出するテーブルウェア | 5 |
| 5 | サービススタッフによるパフォーマンス | 7 |
| 6 | ゲストが雰囲気をつくる | 6 |

COLUMN 細かいマナーのあれこれ

1
6
8

第6章 Chapter 6 : The world of diverse food cultures

各国のレストランから学ぶ 多様な食文化の世界

1	西ヨーロッパ	172
2	中央ヨーロッパ	175
3	北ヨーロッパから東ヨーロッパ	177
4	中東、アフリカ	179
5	アメリカ大陸	181
6	アジア	184
COLUMN 日本のレストラン文化		187

第7章 Chapter 7 : The world of marketing

『ミシュランガイド』から学ぶ マーケティングの世界

1	レストラン評価の種類	194
2	『ミシュランガイド』が成功した理由	201
3	SNSを利用したマーケティング	208
4	グルメ系インフルエンサーの実情	210
5	PR専門家の役割	213
6	メディアとのかかわり方	217
COLUMN	食通やフーディーの日常	220

第8章

Chapter 8 : The world of smart restaurants

テクノロジーから学ぶ スマートレストランの世界

1	分子ガストロノミーとは	2
2	分子調理の種類	2
3	五感を刺激する体験型レストラン	3
4	ラボラトリーとテストキッチン	3
5	予約サービスの進化	4
6	未来のフードテック	4

COLUMN 飲食店でのロボット活用

2
4
7

第9章

Chapter 9 : The world of future restaurants

グローバルな視点から学ぶ 未来のレストランの世界

- 1 飽食の時代における美食の役割 252
- 2 持続可能な食システムを実現するレストラン 256
- 3 「食の多様性」にどこまで対応すべきか 259
- 4 地域を活性化するローカル・ガストロノミー 262
- 5 次世代を担う注目の日本人シェフ 265
- 6 時代に淘汰されないレストラン 271

COLUMN

レストランが存在しない世界

274

おわりに

276

完全保存版レストラン年表

278

参考文献

284

読者特典 一生に一度は行きたいレストランの名店50

286