

傍目考④e カフェ・軽食のメニュー例と食材寸描

(注)このレポートは外食事業の業態や新商品を検討、および、厨房計画の参考のため、メモ的に作成するものであります。グルメによるレストラン探訪に役立つことを目的とするものではありません。その点ご了解ください。また、引用の注記などは不完全な状態です。複写印刷等をご寛恕のほどお願い申し上げます。

カフェ・軽食のメニュー例と食材寸描

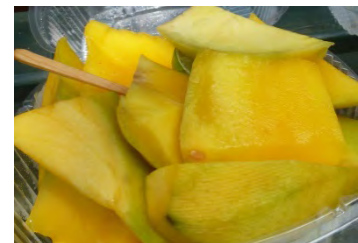
◆カフェ・軽食

カフェは本来コーヒーハウス・コーヒーショップで、コーヒーやその他のホットドリンクを提供するが、国や地域によってはどの意味するところが異なる。パリとアーバインではカフェの趣はずいぶん違う。国・地域の文化も在り様でカフェの意味はずいぶん変わるから、こういう議論をしてもここでは意味がない。fusion food(fusion cuisine では固すぎる)の話であるから、軽食堂を意味するものと割り切って考える。むしろ、本格的なレストランと軽食グループの境界線はどこかという問題が残るが、ややこしいのでここでは直感的に線引きしてもらえない。また、ハンバーガーやステーキなど肉食系およびケーキや飲み物などデザート系の軽食メニューは、周知のことなのでここでは省略し、それ以外の食材、野菜果物、魚貝がどういう献立に注目する。



◆果物・野菜訴求

オレンジカウンティという名称があるくらいだから、果物も野菜も豊富に収穫される。そのためか、ひとり分の提供量(ポーション)が多く、惜しげもなく提供される。材料費もさることながら、下処理のコストが重要になる。



果物は機械で処理し、手間を掛けずにひと口サイズの大きさにする。野菜はいくつか種類の組み合わせ、色合いを考え、サラダのように生食で提供する。極力手を掛けないのが基本なので、加熱処理をすすめる場合は、大量調理で既製化する。スープはその典型である。



◆魚貝

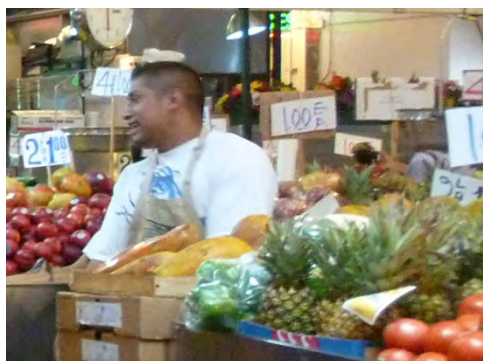
ここではエビ(タイガー)を扱う。この材料は国際的にかなり規格化されている。サイズを揃えるのはさほど難しくはない。その上で事前加工し、店の調理工程で油で加熱処理している。献立例(画像)からもわかるように、比較的手のかかるものと、そうでないものがあるが、手のかかるものは、すべて機械で下処理ということにはならない。エビの養殖先で加工し冷凍で輸送していると推定する。

US 店に使うものはカリブとカラテンアメリカというよに、養殖先は比較的「近隣」に確保していると思われる。調理機械の発展により、油による加熱の工程はかなり機械化され、品質にばらつきは起きにくい。むしろただ揚げただけでは味が出ない。その辺の工夫は重要だ。

それから、このケースでは、ホールにコストをかけ、大箱にして劇場化する。カジュアルというコンセプトを強



調しパーティ客歓迎をアピールしている。



◆屋外活用

気候の優越性のゆえであろうが、店舗の外に机と椅子を並べる光景をよく見かける。単に席数を増やすという意図が見え見えのモノもあるが、なかには上手に計算してカッコいいものもある。さまになる客が来店しないと逆効果だが、その辺はよく心得ているようだ。



◆食料品の店頭

ここでは業務用に立ち入らずに、普通の食料品店の店頭を寸見する。店舗数が少なければ、この程度のマーケットでも、対面販売なので交渉が可能であり、十分対応できると思われる。

US ビーフは不味いという向きもあるが、比較の対象をどこにとるかで、偏見になることもある。マーブリングした製品は好ま

れないからつらい(作れないのではない)。

最大の長所は、牛肉については規格が進んでいることだ。日本よりは安定的に調達ができると推定される。

魚介類は種類が多く、築地のようにはいかない。野菜や果物についてはかなり豊富で、日本よりは安定的に調達できるであろう。ただ機械化された大きな農場で量産するので、あるいは味は平均的になっている可能性が高い。軽食レベルではかえってそのほうが良いかもしれない。

香辛料などの加工食品はかなり豊富な感じだ。



◆スローフード化

農産物のグローバリズムに反対し、地元の農・畜・水産事業者に依拠しつつ、当圏域に根付いた食文化を尊重し、食材を仕入れるということをもって「スローフード」というのであるなら、アーバインのレストラン事業者は必然的にスローフード化する。牛肉やエビについては規格が進んでいるから、反グローバル化がどこまで追求できるかは難しいが、牛肉は US の得意分野なので、かりに日本の銘柄牛を使ったとしても、US 国内で生産してしまうかもしれない。

エビについては産地に遡って仕入先を決めてしまえば、無色無味な材料に悩むことはない。