

日本外食新聞

THE JAPAN FOOD SERVICE NEWS



★グラン・ヴァンからヴァン・ナチュールまで★

ワイン専門オンラインショップ「ドゥナチュレ」

Deux Nature

東京都目黒区大橋2-16-28バインヒルズ302
☎03-6407-9952



外食産業を…動かす人々

アンティシペーション
代表取締役

岡田 康嗣 氏

おかだ こうじ

東京・大塚で食堂と割烹を営む家で育った岡田康嗣さんは、いつか実家を継ぐつもりだったのが2年限定の会社員として、大学卒業後に大手不動産会社に就職。その後、和食店に就職したが、2年ほどした時、ひょんなことから知人の居抜き物件で焼肉店を営むことになってしまった。

1カ月で60軒を食べ歩き、新宿の紀伊國屋で焼肉専門書をありがたげに買い、独学で焼

祖父母の時代から数えて創業89年に 人々と自ら幸せにする百年の老舗を

その後、当用漢字でないため娘の名前としては役所から却下された「睦(みはる)」と命名した魚介ラーメン店を2002年12月池袋に開店。10年には、「普通のものをやろう」と、あえて焼き鳥と冠さず、炭火串焼とした「ヒヨクノトリ」を麻布十番にオープンするなど、こだわりの強い、普遍的な店を一つずつ、着実に出店していった。その様はまさに社名の「アンティ

シペーション(見越す)だ。現在7店舗、創業29年目を迎えた岡田さんが言う。

「来年には、創業の地である神楽坂に新たな焼き鳥業態を出したい。ただ、店を出すことが目的ではなく、料理人を育て、自分自身も勉強して、永く続く、価値ある店を創る。たとえ悪立地でも、お客さんの絶えない、楽しく、やり甲斐のある店を創りたい。自身自身は、食の屋のおやじ』でいいが、食を通じ、人々と自らを幸せにする、百年続く老舗を目指したい」

●主な記事●

- 大阪・西成(火の鳥)は人口減少とどう戦った「共感」で訪日外国人客の心掴め!! 2~4
- ステディワークス、日本橋に醸造所併設店 5
- ナポリの老舗ピザ店が日本初上陸 7
- 会計はいい値でOK!後日払いレストラン登場 9
- シンシアージュ運営、提携店急増の「どこでも社食」採用増・離職減にも貢献 11
- ショーケース・ギグ、大型注文・決済端末を更新容易なスマホ型に 12
- アンティシペーション、「酒とうまい飯」の食堂酒場 16

【連載】

- ソトスマ 10月15日号 8
- ソト女の食道楽 15皿目 9

|| 関連記事 16面

GABAN®

簡単、なのに本格的。
プロのためのシーズニングスパイス



株式会社 ギャバン

プロのためのレシピが700品以上!
ギャバン 検索
<http://www.gaban.co.jp/recipe/>

日清 吸油が少ない長持ち油

業務用商品

当社独自のヘルシーオフ製法とUL製法によって
天ぷらなど揚げものの吸油量を最大13%抑制*し、
さらにフライ油の劣化も抑制して、長く使える油です。

※当社従来品比(かき揚げの場合)

違いがわかる! 油切れと持ちの良さ

油っこさ低減



超長持ち

UL製法



16.5kg缶

Point ① 長持ち効果

サラダ油と比較して、酸価の上昇を20%抑制

Point ② 吸油抑制効果

揚げものの吸油量を最大13%抑制*
※当社従来品比(かき揚げの場合)

Point ③ 油っこさを低減

油切れが良いので、油っこさを低減します

Point ④ サクミの維持

サクミが維持され、時間がたっても美味しい

*1 ヘルシーオフ製法とは、揚げものの吸油量を抑える当社独自の製法です。(特許第6109136号)
*2 UL製法とは、Ultra Long(ウルトラ ロング)製法の略です。従来製法に比べて長持ち機能が向上しました。(特許出願中)