

夏鴨茶葉包み焼

人時生産性を考える



武田 博行
料理研究家 比呂武
196peace
(港区赤坂)

プロ調理師の基本は、お店の立ち位置に合った料理を、自分の技術と工夫でいかに原価率を抑えながら美味しい料理を作ることが、経営を左右する大きな柱でもあるわけです。また、その調理の技術と工夫がお客様に対してもコストパフォーマンスを伝えやすくする効果を生み出し、SNSでお客様自身が宣伝して下さる時代でもあります。



調理の工夫

人時売上高とは従業員一人当たりの一時間の売り上げ高で、人時生産性とは従業員一人の一時間当たりの粗利益のことで、人時接客数とは従業員一人当たりの一時間の接客対応人数のことをいい、これら総ての一人当たりの労働の投下時間に対する収益性を的確に計算できることが健全経営に繋がる基本となります。今回はこの計算式の紹介をします。これから料理長を目指す方はこれらの言葉の意味をしっかりと理解してください。

ります。基本的には伝統のある日本料理の形を崩すことはできませんが、日本料理は敷居も価格も高いという観念を払拭していく調理技術の開発が求められている時代でもあると思います。

前回までは食材についてでしたが、今回は営業について人件費管理の基本を勉強してみましょう。これからの料理人は食材も人材も上手く使いこなさなければやっていけません。そこで素材そのものの原価は不問でも、主な調味料に廃物の出がらしの茶葉を使いつつ、他の作業もこなしながら片手間でも調理できる人時生産性に優れた鴨の茶葉包み焼を紹介しましょう。

和食の店に煎茶はつきものですが、まず出がらしの茶葉を、茶葉には水不溶性のたんぱく質が多く含まれていますから、カビやずいので腐敗しないようにしっかりと



① コーティング加工されたフライパンに、しっかり乾燥して粗くすり潰し塩15%を加えた出がらしの茶葉を敷き、皮目を下にして鴨肉をおく。

② ①で敷いた茶葉と同じものを鴨肉が隠れるまで掛けて弱火の火を入れる。



③ ②のフライパンにアルミホイルを被せて弱火のまま火を入れる。

④ 40～50分燻し焼にした鴨肉。



と干して乾燥させる必要があります。天ぷらでは芸がありませんので、粗くすり潰して使用します。

コーティング加工されたフライパンに、茶葉の分量に15%ほどの塩を加えた茶葉を敷き、皮目を下にして鴨肉のブロックをおき、上から先と同じ茶葉を掛けて弱火を入れ、アルミホイルでフライパンを被い、四〇～五〇分燻し焼にする。その間、二、三回焼け具合を見るだけで、後は放置しておくだけで良い加減で茶の香りと塩分が入り、しかも低温でするので中まで柔らかく仕上がります。

昔からの飲食店が閉店に追い込まれているのは、原価や経費が掛り過ぎるのが大きな一因といわれているように、食材の見直し、調理の工夫、人の使い方などの改善が経営を大きく左右すると思われます。

WASABI COOKING CLASS

Learn Japanese Traditional Cuisine
with our top chef Hirotake

At Spark Lounge
3 Chome-30-9 Asakusa Taito-ku Tokyo-to 111-0032

info@wasabicookingclass.com

