



YOSHIMORI

飲食業界が直面する課題解決のカギは「豆腐」

# 美盛のできたて豆腐キット「べっぴんさん豆腐」導入事例

今、飲食業界では、さまざまな問題に直面しています。

人手不足に対する企業の動向調査(帝国データバンク調査、2018年4月)によると、「従業員が不足している」と答えた企業は全体の49.2%で、過去最高を更新しました。そのなかでも飲食業界では半数以上の**63.6%**が「従業員不足」と回答し、業種別でもトップクラスです。さらに、非正社員の従業員が不足していると答えた割合は77.3%と、**全業種で1位**となりました。

そのような状況で売り上げを確保するためには、人件費と食材費をできるだけ抑えなければなりません。飲食業界全体で**FL比率は60%が平均**といわれていますが、できることなら50～55%に抑えたいところです。

こういった問題に対応しようとして、「食品偽装」や「ワンオペ」といった新たな問題が起こったのは記憶に新しいでしょう。求められているのはその場限りの解決策ではなく、**根本的な解決策**です。少ない人員で食材費を抑えつつ、お客さまにご満足いただくためには、飲食業界でも「働き方改革」を行わなくてはなりません。

さらに、2020年の東京五輪の開催に向けて、政府は訪日外国人旅行者数の目標値を4,000万人と示しました。2018年上期には1,500万人を超え、目標に向けて順調に推移しています。インバウンド客の増加は日本の飲食業界にとっても喜ばしいことですが、課題はインバウンド客の5%に当たると言われる**「ベジタリアン・ビーガン」の対応**。日本では出汁に魚が使われていることもあり、動物性の食品を排除するのが難しく、ベジタリアン・ビーガンに優しくない国となってしまっているようです。

問題 1

人手不足

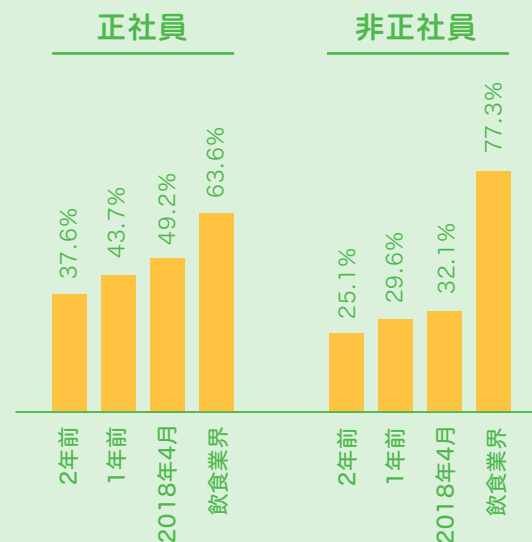
問題 2

高いFL比率

問題 3

ベジタリアン対応

## 正社員／非正社員の雇用率



## FL比率の計算

$$\text{FL比率} = \frac{\text{食材費 (food)} + \text{人件費 (labor)}}{\text{売上高}}$$



# 美盛の豆乳・豆腐について

豆腐は原価率の低い食材だと言われており、そのままでもアレンジも可能で、非常に「コスパがいい」食品です。しかし、大豆やにがりの質で、いくらでも価格が上がる商品でもあります。

美盛では、厳選した良質の大豆を使用しつつも、お客さま自身に豆腐を作っていただくことで、価格を抑えています。さらにできたての温かな豆腐は、それだけで「ごちそう」になるものと自負しております。

美盛の豆乳は大豆を厳選し、添加物を使用せずに新鮮な水のみから抽出した、おいしい豆腐のための豆乳です。独自製法によって、高温加熱殺菌を施さずとも冷蔵で30日間の保存が可能。絞りたてのコクと香りをそのままに、まるやかで濃厚な味わいを楽しんでいただけます。



また、美盛の豆乳を導入いただいた方には、おいしい豆腐が出来上がる豆腐製造機、提供用のおかもち・バレルを無料で貸し出しいたします。豆腐製造機に豆乳とにがりをセットするだけで、15分でできたて豆腐が完成。時間も人員も必要ありません。

ビュッフェにおかもちやバレルが並べば、お客さまにインパクトを与えられること間違いなしでしょう。

そのまま食べるのはもちろん、薬味で郷土色を打ち出したり、ご飯と温泉卵を用意して豆腐丼にしたり、黒蜜やフルーツとシロップでデザートにしたり。美盛のべっぴんパウダーや湯豆腐スープの素、朝麻婆豆腐ソースをご利用いただくのも手軽でおすすめです。

大豆とにがりのみを原料とした豆腐は、ベジタリアンやムスリムの方にも安心して食べていただける食品のため、インバウンド客対応にも一役買ってくれるでしょう。

導入事例1

ホテルJALシティ関内 横浜様

## 導入前は仕入れ代に加えて 人件費もかかっていました



ホテルJALシティ関内 横浜  
料飲部門

支配人 四谷智之様

美盛のできたて豆腐キットを導入してから費用対効果に変化はありましたか？

導入前は仕入れてきた豆腐をスタッフが切って出していたので、仕入れ代に加えて人件費がかかっていました。美盛さんから豆乳を仕入れるようになってからは、原材料を仕入れるだけなので原価は下がっています。機材を無料で貸していただいているし、調理器具の洗浄が簡単になったので時間の節約になり、人件費も下がりましたね。

具体的な数字で表れているわけではありませんが、ゲストコメントや現場のレストランの様子を見ていると、CS（顧客満足度）は上がっていることを実感しています。

機材の不具合があったときの対応はいかがですか？

とても満足しています。機材の導入から3年程度経つのですが故障はなく、経年による機材の交換をしていただいただけました。交換するときもすぐに営業担当の方が来て新品に替えていただいたので、業務にはまったく支障はありませんでした。

他に変化があったら教えてください

ランチのバリエーションを増やせたことが大きいですね。

当初、豆腐は朝食のみの提供でしたが、自分たちでいつでも作れるようになったので、ランチでもときどき豆腐をお出ししています。トマトとオリーブオイル、塩を添えて、イタリア風に食べていただく試みがなかなか人気でしたよ。

できたての温かい豆腐が10～15分程度でできるので、ランチの回転にも十分対応できています。



## 導入事例1

# ホテルJALシティ関内 横浜様

## できたて豆腐キットを導入してからお客さまの反応は変わりましたか？

以前はお客さまから豆腐に関して反応はありませんでした。美盛さんの豆乳でつくった豆腐の提供を始めてからは、朝食を食べた方から良い反響をいただけています。チェックアウト時にいただくゲストコメントで「豆腐がおいしかった」と書いていただけるようになりました。常連のお客さまからは「豆腐が以前よりおいしくなったし、面白い」と言っていただいたこともあります。

## 社内の反応について聞かせてください

オーナー会社の社長が「美盛さんの豆腐は面白いね」と気に入ってくれました。「ビュッフェの一番前の目立つところにバレルを置くように」と言われているぐらいです。

## 豆腐製造機の使い心地はいかがですか？

最初は「自分たちで作るのは大変そう」と思いましたが、実際は材料を豆腐製造機に入れさえすれば自動で作れるので、とても楽ですね。手作業で豆腐を切って出していたころに比べてスタッフの負担も減りました。機材の取り扱いも洗浄も楽にできるので、全体的に効率が上がったと思います。



## ホテル JAL シティ関内 横浜

<http://www.kannai-yokohama.jalcity.co.jp/>

〒231-0023 神奈川県横浜市中区山下町72

TEL 045-661-2580

FAX 045-212-0899

チェックイン 14:00 / チェックアウト 11:00

みなとみらい線「日本大通り駅」から徒歩2分、JR「関内駅」から徒歩10分の横浜ベイエリアにたたずむホテルです。大通りから一本入ったロケーションはひっそりと閑静で、落ち着いた雰囲気の内装は、出張でも観光でも利用しやすい空間を演出しています。

## ホテルグレイスリー銀座様

良い素材を提供してもらっているから、  
そこからは私たちの仕事です。



ホテルグレイスリー銀座  
料理長 加藤 仁思様

### どんなきっかけでできたて豆腐キットを導入しましたか？

きっかけはグループの横浜桜木町ワシントンホテルから勧められたことですね。当店の朝食ビュッフェコーナーに、インパクトのあるものが欲しかったところだったんです。

特におかもちのインパクトと、和食らしさを醸し出せるところが気に入りましたね。当店のビュッフェは特に洋食と和食に分けているわけではないのですが、お客さまが一目瞭然で「和食」と分かるコーナーが欲しかったんです。

全種類の豆乳でつくった豆腐をそれぞれ食べてみたところ、甘みやこくの点で北海道産の豆乳で作った豆腐が一番でした。北海道産は一番高額ですが、そこは味優先で選んでいます。

### 豆腐はどのように提供していますか？

より豆腐を楽しんでいただくため、薬味にこだわっています。塩は厳選した小笠原の塩、ポン酢や柚子胡椒も手作りです。季節によってライム胡椒やシークワサー胡椒なども登場しますよ。一般的に、日本人はビュッフェ慣れしていない方が多いです。豆腐に関しても、冷奴で薬味を少し乗せるぐらいのイメージしかない人がほとんどではないでしょうか。本来ビュッフェはもっと自由ですから、豆腐も自由に楽しんでもらいたいです。うちではスタッフが「おみそ汁にもどうぞ」といった案内をしてアレンジをお勧めしていますが、味のしっかりした豆腐ですから、サラダにトッピングするのもスープに入れるのもありだと思うんです。

## 導入事例2

# ホテルグレイスリー銀座様

## 豆腐製造機や什器(おかもち・バレル)の使い心地はいかがでしょう

導入して2年ぐらいになりますが、一度も故障していませんし、いいですね。ただ、サイズに関してはバレルもおかもちも場所を取るので、考えて使う必要があります。当店のビュッフェコーナーはスペースが小さいため、フェアを開催する場合はどうしても豆腐の機材を引っ込めざるを得ません。おかもちだけ出すにしても、付随する薬味や食器も出すと、かなりのスペースが取られることになってしまうので。そこだけが少し残念ですね。催し物がなければ、いつも豆腐はお出ししています。

## 美盛に今後期待することはありますか？

すでに十分おいしい素材を提供していただいているので、これ以上期待することはありません。きめが細かすぎたり、しっとりしてふんわりした流行りの豆腐がありますが、私はあまり好きではありません。その点、美盛さんの豆腐は豆乳の味が濃厚で、ぷるぷるなのにしっかり食感があってとてもおいしいです。後は、お客様が期待されるものをどのように出せるかというのはこちらの仕事になると考えています。



## ホテルグレイスリー銀座

<https://gracery.com/ginza/>

〒104-0061

東京都中央区銀座7-10-1 [フロント3F]

TEL:03-6686-1000 (代表) FAX:03-6858-1020

チェックイン 14:00 / チェックアウト 11:00

話題のGINZA SIXのすぐ隣という最高の立地にありながら、主張しすぎない落ち着いた上品さを兼ね備えたホテルです。料理長が手作りにこだわっているビュッフェは、どれを食べても絶品です。季節に応じて変化する食材は何度行っても飽きさせません。ホテルに泊まらなくても、朝食だけを楽しむことも可能です。

美盛の豆乳を導入いただいた方には、「できたて豆腐キット」を無料で貸し出しいたします。

できたて豆腐キットは、15分でできたての豆腐が完成する「豆腐製造機」とお客さまに提供する場合の什器「おかもち・バレル」がセットになっていて、豆乳とにがりを購入いただくだけで、すぐに手作り豆腐がお客さまにご提供できます。

まずはできたて豆腐キット「べっぴんさん豆腐」を試してみませんか？

豆乳の種類の選び方や豆腐製造機の使い方についてなど、担当者が丁寧にご説明いたします。

できたて豆腐キットのお問い合わせはこちら

Tel 0120-102-851 (9:30~17:30)



YOSHIMORI

### 株式会社 美盛 (よしもり)

代 表 者 代表取締役 寺田 信一 (てらだ のぶかず)

所 在 地 〒591-8025 大阪府堺市北区長曽根町 1617-2

連 絡 先 TEL 072-256-7088 / FAX 072-256-7089

事業内容

- ・豆乳や豆腐を中心とした、大豆を主原料とする加工食品の製造及び販売
- ・加工食品及びPB商品の開発
- ・惣菜の製造、加工及び販売
- ・料理メニューの開発、提案



導入すると……

豆腐製造機

これらを無料で貸出!!

おかもち  
&  
バレル

その他 備品