

近代食堂

令和7年2月22日(毎月1回22日発行)第57巻第2号(通巻672号)

MENU AND
MANAGEMENT FOR
THE PROFESSIONAL

2

2025

【特集】繁盛キーワードで読み解く

2025年

注目の新業態・ヒット業態

立呑み中華 起率礼
Bheipuri
肉と蕎麦の店 晴レルヤ
ラム肉酒場 羊咩咩
VOLLON
meso
スパゲッティ食堂
ズッパ 松戸本店
武蔵野うどん 竹園
埼玉タンメン 山田太郎
焼きたてのかるび

【特集】

大事な**確定申告**が目前！

個人事業主・中小店のための

節税ポイント & 超重要な**お金の話**



今月の
表紙

ハンバーガーの概念を覆す！
パティで具材を挟む名物メニュー

東京・錦糸町 Shake Tree Burger & Bar

OYATUYA GABRIEL

住所／大阪府堺市美原区黒山22番1号らぼーと堺1F フードスタジアム内
Instagram／https://www.instagram.com/oyatuya_gabriel_sakai



ふわとろの誘惑、指先でちぎる贅沢。本格パティシエの絶品クリームがたっぷり!! 話題の生ドーナツを堪能できる。

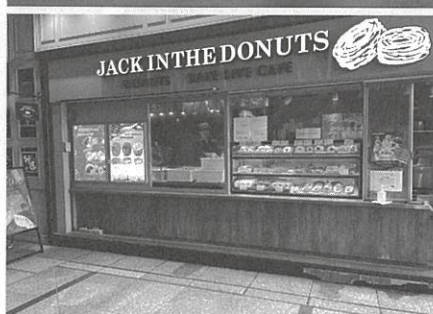
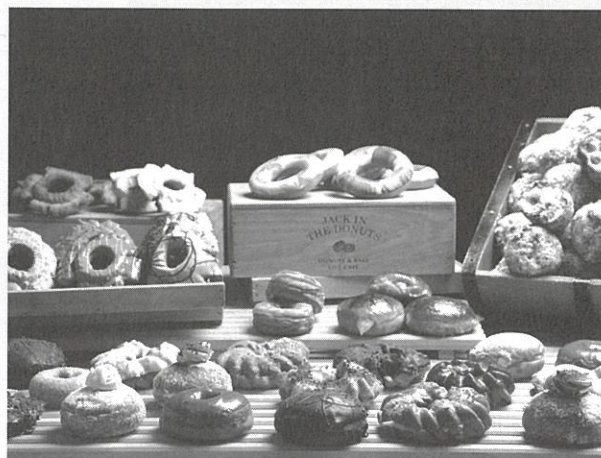


外食広報こぼれ話

最近、自宅のオフィスと行動範囲がすっかり狭くなった。ただ、その中でも新たな出会いがあったり、昔から知っていたTVディレクターと再びつながったりできたのは、とても嬉しい事だ。この歳になると長く付き合える人がいい。もっと言えば残り少ない? 人生にいい影響を与えてくれる人は大切にしたい。ビジネスであれ、プライベートでも2024年にお会いした人は最高な人たちだったと思う。いい人にめぐり会うために私もがんばっていい人と言われたい。

JACK IN THE DONUTS

HP／<http://www.jack-donuts.jp/>



コンセプトは、ワクワクと胸がときめく瞬間を創ること。「世界のドーナツ」や「絶品ドーナツ」、「プレミアムドーナツ」など多彩なカテゴリーで常時30〜40種類をラインナップ。

ガブリエルが夢中にさせる 人気シェフの生ドーナツ

もう一つ、生ドーナツをメインに多彩なお菓子メニューを取り揃えるお菓子のセレクトショップがコンセプトの「OYATUYA GABRIEL」の紹介。大阪の「三井ショッピングパークらぼーと堺」のフードコートに10月にオープンした同店は、店舗物件の開発や外食事業におけるテナント運営者の誘致に定評がある㈱エイトシナジー。そして、商品開発とディレクションを務めたのは、群馬県にある「パリ・ドートンヌ」のオーナーシェフ川村浩二氏。あのロブションをはじめ国内やフランスの名店でキャリアを積んだ後、自

分の故郷に店を開いた。秋のパリを訪れるようなラグジュアリーなスイーツを創るというシェフだ。お店で掲げる生ドーナツは、川村シェフ特製レシピの繊細で上品な生クリームが詰められている。ラインナップは、ガブリエルシェフが、ホイップ、カスタード、キャラメル、抹茶、ココナッツ、いちご、ピスタチオ、チョコレイト、モンブランと豊富。ちょこんと上に乗ったクリームの色が、とてもキュートで、女心をくすぐる。ふわふわの口溶けの生ドーナツをすぐ食べられるのもフードコートのいいところだろう。お店には、「パリ・ドートンヌ」のマドレーヌ、エクレア、プリン、東京・西荻窪の名店「越後鶴屋」のどら焼きなども売っている。堺の商業施設のフードコートで選りすぐりの甘いものが手に入るの嬉しいかも。エイトシナジーは、商業施設出店支援事業として、らぼーと堺で6店舗の出店に繋がっており、2024年3月の6店舗の合計売上は前年同月比266%を達成したというからすごい。

最近、お酒が弱くなった私は、スイーツに心を奪われている。なので、ドーナツが脚光を浴びるのは、とても嬉しい。元々、生家が和菓子屋を営んでいたのが縁で、スイーツは永久(とわ)に幸あれと願う。

[連載]

外食の広報って“ナニ” 繁盛店づくりのお手伝い

廣瀬千賀子 Chikako Hirose

株式会社オフィス・ヒロセ代表取締役社長。NEXCO 西日本 SHD や大手外食チェーンで広報を担当。2016年にオフィス・ヒロセを設立。個店からチェーン企業まで幅広く広報をしている。
<https://office-hirose.co.jp/>

Vol.10

ドーナツブーム再来! 注目の広報支援企業

毎年12月は、本誌「近代食堂」のお陰で一年間を振り返ることができる絶好の機会だ。

この掲載がなければ、忘年会で一人ずつ順番に言われる「今年を振り返って」で、一言いうくらいしか思い出さなかっただろう。そんな2024年は1月からずっと、あまり良い事はなかった。会社では一喜一憂な日々を送り、プライベートでは身内の不幸があった。気が落ち込んでいたタイミングに他のストレスになる事が重なり、不幸の洗濯機にくるくる巻き込まれた感じだった。ようやく曇り空から晴れ間が広がったように後半からは運が上ってきたと思う。

いい社員が入社して、社員間の士気が高まってきた。息子から吉報が入り、来年の3月には、希望の孫ができて、私もグランマ(おばあちゃん)になる。落ち込んでいた私を見かねて、旦那がカナダ旅行を提案してくれて、お陰で夫婦珍道中もできた。浴びるほど飲んでたお酒が急に飲めなくなり、アルコールフリーでも十分に酔っぱらえるようになった。

よくよく考えれば、年齢に相応しい一年だったかな。占いは信じないけど、来年の運勢はどれもとても「良い」と出る。運に翻弄されず、茫々のジャングルの中に迷い込んでも希望を失わず、手探りで

も正道を見つけ出す強い力を持つて着実に進んでいく。そんな一年にしていきたい。皆様、2025年もよろしく願っています。

さて、昭和の家庭では手づくりおやつだったドーナツ。ミスタードーナツは1970年から本格的にチェーン展開がスタートした。そして、21世紀最初のドーナツブームは、2006年にアメリカから上陸した「クリスピー・クリーム・ドーナツ」だった。癖になる、あの甘さはインパクト大。昭和から始まり、継続的に高まる「ドーナツ」が、今再びコンビニからチェーン店、高級店と熱い注目を浴びている。

ジャックが起こす「わくわくする世界のドーナツ」旋風

「わくわくする世界のドーナツ」を掲げて快進撃を続けているのが、日本発のブランド「JACK IN THE DONUTS」だ。運営するのは、とり専門店「鳥さく」やタニタカフェとのコラボ店「鳥○食堂×タニタカフェ」などを手掛けるビッグクリエイティブ。1号店のオープンした2011年。現在、ショッピングモールを中心にFC店を含め全国に30店舗以上を展開し、今後は100店舗を目指す。

ショーケースにはカラフルで、すぐにもパクつきたくなるドーナツが並んでいて、甘い誘いに心が惑わ

される。ジャックのドーナツは、ドーナツの起源とも言われるオランダの「オリバーレン」(「ハワイの伝統的なドーナツ」マラサダ)、「スペイン発祥の「チュロス」など、世界のドーナツを食べる事ができる。

ご褒美感がうれしい「絶品ドーナツ」。「ドーナツはこれしか食べない」という人も多い「オールドファッション」。「シュークリームに負けない」「シュードーナツ」。「豆腐やお米を使った「ヘルシードーナツ」。「軽食にもなる「惣菜ドーナツ」など、カテゴリーが多いし、種類も豊富なのだ。ドーナツ好きなら完全制覇したくなると思う。多彩な食感のオリジナル生地があり、今までにないおしゃれ感でファンを増やしている。デイリーブライスはコンセプトだという1個100円、300円台のリーズナブルな料金設定なので、行列ができるのも納得だ。2024年11月には、もっと世界&もっと高品質なドーナツを追求すべく、ブランドメニュー20品をリニューアルした。「エクレアシュードーナツ」(フランス)「シリズ」は、濃厚なバターを使いながら後味は軽く仕上げるなど、おやつ時間のクオリティが上がりそうだ。

「世界、わくわく、デイリーブライスは」という魅惑のキーワードを終わりのない輪っか(輪ではないドーナツもあるが)に表現するブランド