

日本外食新聞

THE JAPAN FOOD SERVICE NEWS

発行所

株式会社 外食産業新聞社

(本社)
東京都千代田区錦糸町1-9-11 E-11000E-KAF
〒105-6004 TEL:03(5287)1000 FAX:03(5287)0851
http://www.gashoku.co.jp

購読料 1年15,750円(消費税・送料込み)



「海」の他は「魚」な
りの扱いがある。水を履
小根に使わないと魚を痛め
てしまう。切り方から保存
まで細かな「技」がある。
刺し身イカでも扱いが次第
で多岐のものが存在。食
べればわかりますよ」と、
「オリーブキッチン」のそ
の料理の悪いところは、そ
の店員が知らされた

「新たな料理人」
と「新しい料理」
味しい料理を出す
だけでなく、お
客さん話し、楽
しませてあげて
お金を儲かるとい
うこと」だと言
う。マイケルジャ
ンが遊ぶように
きこえる空気は
を込めて作った
「刺し身」のボ
ススター。マイケル
役は番長だ。その
ボスターが店の
明窓下に貼られ
ている。このボス



東京都立川市
(活イカ)販売所 いか天国

突撃!!

デンパニシデン

東京都立川市(いか天国)で
活イカとお客さんを別く

齊藤 宣典さん

愛称は「イカ番長」 リーゼントきめた料理人 接客と料理の両刀使い

「海」の他は「魚」な
りの扱いがある。水を履
小根に使わないと魚を痛め
てしまう。切り方から保存
まで細かな「技」がある。
刺し身イカでも扱いが次第
で多岐のものが存在。食
べればわかりますよ」と、
「オリーブキッチン」のそ
の料理の悪いところは、そ
の店員が知らされた

「新たな料理人」
と「新しい料理」
味しい料理を出す
だけでなく、お
客さん話し、楽
しませてあげて
お金を儲かるとい
うこと」だと言
う。マイケルジャ
ンが遊ぶように
きこえる空気は
を込めて作った
「刺し身」のボ
ススター。マイケル
役は番長だ。その
ボスターが店の
明窓下に貼られ
ている。このボス

れまで高級料理や割烹で
「何万回」もする料理を作
ってきた。それが「いま
までのレベのものとはスツ
ブとなつたのなら、戸
惑うのは当然だろう。「店
のコンセプトを理解するの
に時間がかかった」とい
う。この店員が知らされた

ターがくる店にも掲載さ
れたことで、店の別業歩
いている「あつ」番長と
と知る人があふれ客はけ
られるようになった。あ
んな入道、立川市で
る。今年で月8000ほど
を記する。名刺が活番
長「アム」が起きている。
甘酒いかにあめだ「口
トカド」で、1客店に
で番長からおつまみレセ
ント、6回で「もつ」で
いフゼントなど、番長
が刺さる。たスベシル
料理が良られる。
し、番長は「責任を
べさるから責任をけ
のびを求めて刺さる
ぐる、活イカはもつた
が「番長」目当ての来店
客が絶えない。