

文=大塚千春
写真=小川玲子

シラス盛り放題

盛り放題で料理もお客も盛り上げる

シラス盛り放題や山盛りシラスのサービスを提供、お客にアピールする店が増えている。

10月にオープンした東京・渋谷の居酒屋「でんず食堂 GEMS渋谷店」では、チーズとキャベツをベースとしたピザに、シラスを盛り放題にできるメニュー「山盛りしらすピザ」(1500円)を提供する。スタッフがトロ箱に入ったシラスを持って客席まで行き、お客がストップと言うまで盛り付ける。

勢いで「ひと箱全部盛ってほしい」

と言うお客もいて原価率は40～50%になる。それでも「お客様にインパクトを与えやすく、ブログに書いていただけることも多い。しらすピザが利用動機になるので損はしていない」と、経営する麦企画の田原句時社長は指摘する。

20ページで紹介した神奈川・武蔵小杉のイタリアンバル「イタリアン酒場 ナチュラ」にも「名物!! シラスたっぷりペペロンチーノ」(880円)がある。発注しすぎたシラスを使い切ろうと生まれたメニューは、今や



「でんず食堂」の「山盛りしらすピザ」。1皿に約150～250gのシラスを使う

店の看板料理の1つだ。

どんな料理にも合わせやすく、盛るだけで手軽にイベントにできるシラス盛り放題。メニューに取り入れる店は増えていきそうだ。