

「理想の野菜」を作って 富裕層の心をつかむ

中国料理 文菜華(中国料理店、千葉県柏市)

JR柏駅から徒歩5分の商店街にある「中国料理 文菜華」。昼の客単価は4000円、夜の客単価は1万円という高級店で、企業経営者や医者など富裕層から人気の店だ。同店はコース料理が主体で、5月のある日の「シェフのおまかせコース」(5400円〜)は炒め物「今日の海鮮と初夏を感じる野菜の炒め物 シェフオリジナル“青い豆板醤”」など11品だった。

その最大の特徴は、主要な野菜を自店の畑で作っていることだ。野菜の炒め物で使っている空芯菜、広東白菜、トマト、オクラ、インゲン、ナス、スナックエンドウなどが、自店の畑産だ。ちなみに、炒め物に使っている豆板醤の空豆も自社の畑で作っているという。同店オリジナルの青

い豆板醤だ。

畑は、店からクルマで40分ほどの場所にあり、その面積は5反(約4950㎡)。空豆やネギ、葉玉ネギ、かき菜、つぼみ菜、パクチー(香菜)、らっきょう、アスパラガスなど年間30〜50種類の野菜を作っている。自店で使う野菜のほとんどを、この畑で賄うことができる。

お客は食材の作り手を 知りがっている

「文菜華」が、自社の畑で野菜を作ることにはこだわるのは、無農薬の野菜を年間を通して安定的に確保するためだ。「店が無農薬の野菜を作ること、安全な食へのこだわりをお客様に感じていただく」(オーナーシェ

フの渡辺展久氏)。

さらに、朝採れの新鮮な野菜には、フレッシュな独特の甘み、シャキシャキとした食感という長所もある。当然、店のブランドイメージが高まる点も大きい。

一方で同店の場合、自店の畑ですることは、野菜の仕入れコストを下げることにはつながっていない。「野菜に掛かる原価は通常と同じか、若干高くなる」と渡辺氏は話す。

畑で使う有機肥料は一般的な化学肥料より高く、肥料代だけでも年間に27万円以上掛かる。無農薬で育てるため、野菜についた虫を除く手間も掛かる。そのうえ、虫が食った野菜は店で使えずロスも出る。

ただし、主要な顧客は、食事への出

5反の畑で30〜50種類の野菜を栽培



畑は5反(約4950㎡)あり、年間で30〜50種類の野菜を作っている。農作業は主にオーナーシェフである渡辺氏の祖母が1人でやっている。過去に農作業を手伝った経験があり、そのコツは試行錯誤してつかんだという

オリジナル豆板醤を使った野菜料理が人気



写真左は、初夏の時期の5400円以上のコースに入れる予定の「今日の海鮮と初夏を感じる野菜の炒め物 シェフオリジナル“青い豆板醤”」。自店の畑で作った空豆を使った青い豆板醤で炒めているので、通常の中国料理のように茶色がかっておらず、野菜の緑色とミル貝の白色の対比が鮮やかだ。右は、オーナーシェフの渡辺展久氏

費を惜しまない中高年の富裕層。店のこだわりを評価して、相応の対価を支払う人ばかりで、野菜などの材料が多少高くても影響はない。

野菜などの価値を伝えるため、注文を受けてから料理の提供を始めるまでの間に料理で使う食材をワゴンに載せて客席に運び、スタッフが一つひとつ詳しく説明する。そこで生きてくるのが、従業員教育の一環として、スタッフにも定期的に農作業をさせていることだ。

畑活用3つのポイント

- 1 **自店が望む品質の野菜を安定して確保**
年間30〜50種類の無農薬野菜を栽培
- 2 **お客に安心・安全へのこだわりが伝わる**
自店の畑で作ることで、お客は品質に安心感を持つ
- 3 **スタッフのやる気をも高める効果も**
農作業体験で、スタッフに自店のこだわりを実感させる

「今朝、僕が採ってきた野菜です」「今の旬はこれです」といった形で、お客と会話するきっかけが作れ、その言葉に説得力が加わる。「食材についてのお客様に伝えるべきストーリーを体験していると、料理について説明するときの目の輝きが違ってくる」と渡辺氏。

同店では月に1回、お客に説明する際の言い回しについての勉強会を行うなど、スタッフ教育にも力を入れている。

ホールスタッフは、初来店のお客に料理についての説明を欠かさずしていれば「説明給」という手当がもらえる。料理に使われている野菜のうちで畑で採れた野菜はどれかなどを説明していれば、月5000円が給与に加算される仕組みだ。

自店で作った野菜は、お客に説明する際にこだわりが伝わり、共感を得やすい。自店の畑で野菜を作ること、商品力を高めるだけでなく、接客力の底上げにもつながっている。お客にスタッフの熱意が伝わり喜ん

でもらえれば、それがスタッフの自信を生むからだ。つまり、顧客満足度と従業員の士気を共に高める。

こうした効果を生む自店の畑だが、「文菜華」のように農家から畑を借りるには、ちょっとしたコネが必要が多い。長年守ってきた畑を見ず知らずの人に貸そうという農家が少ないからだ。ただ、都心部などを除けば、親戚や知人に農家がいることは多く、こうした縁を活用できそうだ。



中国料理 文菜華

●千葉県柏市東上町2-2 ☎04-7164-5211 ●月商/700万円 ●客単価/昼4000円、夜1万円 ●原価率/29〜31% ●店舗面積/20坪(66.1㎡) ●スタッフ数/4人(ピーク時)