



\*\*\*\*\*

開催日 2017年10月18日(水)  
開始時間 14:00 (開場: 13:30)  
閉会時間 16:30 (予定)  
主催 株式会社ニックフーズ

\*\*\*\*\*

# Program

司会進行 管理部 今野 哲平

1. 挨拶 (14:00~14:05)  
株式会社ニックフーズ 代表取締役社長 佐野 徹
2. 神山先生講演 (14:05~15:05)  
株式会社エフビー 代表取締役 神山 泉
3. いまだき女子の食トレンド「気になる!エモ消費」  
(15:05~15:20) チーム元気 (木村・酒井)
4. 今月のメニュー紹介 (15:20~15:30)  
株式会社ニックフーズ 商品開発室係長 鳴海 隆
5. 今月の外食情報 (15:30~15:50)  
株式会社ニックフーズ 商品開発室室長 楠本 哲也
6. 試食会 (15:50~16:30)

## Program 2. 外食の正しい値上げ、間違った値上げ

株式会社エフビー 代表取締役 『フードビズ』主幹 神山 泉

低迷を続けていたマクドナルドが復活しつつあります。マクドナルドは、何をして復活したのでしょうか。今回は、この点を検証してみます。

赤字店は、どんどん閉店

まずは「安心」「安全」で地ならし

参加型の宣伝手法が奏功

フランチャージャーを支援し続けた

苦しい時でも、店舗投資を続けた

もうひとつは「外食の値上げ」です。今の値上げ傾向は、是か非か。「良い値上げ」があるとしたら、それは何でしょうか。「悪い値上げ」と対比しながら、お話をしてみます。

価格は「店主の自由」が、外食業の特徴

差別化のポイントは、サービスと店舗調理

鳥貴族の 280 円 298 円は、正しいか  
「安さ」を売り物にしていい。しかし「価格」を売り物にしてはいけない

値上げの時は、新しい価値を提示

実は、サイゼリヤだけが値下げをしている

### 神山 泉(かみやま いずみ)様の略歴

\*\*\*\*\*

1947 年生まれ。1972 年早稲田大学法学部卒業後、柴田書店入社。以後『月刊食堂』を中心とした外食関連の取材活動と業界への提言を通じて、外食産業の発展に努力。同誌編集長、同社取締役編集部長を経て、平成 14 年 7 月に(株)エフビーを設立、さらに積極的な業界への発言を開始。その雑誌媒体が平成 15 年 1 月に創刊した隔月刊『Food Biz』(フードビズ)です。

### Program 3. イマドキ女子の食トレンド「気になる！エモ消費」

チーム元気 商品部 木村めぐみ  
管理部 酒井 富美

# 気になる！ エモ消費



「エモい」ってコトバ、ご存知ですか？  
諸説ありますが、emotion（感情）を由来としていて、ココロが動いた、感情が揺さぶられた時に使われる言葉で、ネットスラングとしては実に10年以上前から使用されています。

消費の形は時代と共に変化しています。所有価値としての「モノ消費」、体験価値としての「コト消費」...そして、モノの所有やコミュニケーションの為の体験は単なる手段と化して、そうした行動の先にある精神的な安定や充足を求める消費「エモ消費」へと移行しつつあります。

この「エモ消費」について、外食と繋げつつ掘り下げてみようと思います。

そして今回の視察店舗は、「ビオディナミ新宿」様です。  
女子目線で『エモ体験』のご報告をさせていただきます。



BIODYNAMIE  
SHINJYUKU

## Program 4 & 5. 本日のメニュー紹介・今月の外食情報

商品開発室 室長 楠本哲也  
係長 鳴海 隆

今回のメインテーマは『エモ消費』。いよいよ分かりにくい時代になりました。繁盛する理由が分かりにくくなっています。これは女子の発表をお聞きください。今回は”食”元気塾を40回続けられた記念として『肉祭り』を中心にを行います。やまと豚骨付きモモ v s ラム骨付きモモ、国産牛トマホーク v s 国産牛バックリブ、仙台牛の塩釜ローストビーフ、阿波尾鶏の丸焼き、『氷感熟成美保野ポークバラ』 v s 『ハープ三元豚バラ』の新感覚の醗酵キムチ美人鍋、霧島黒豚の白いカレーうどん、うまかぶり三昧、横須賀ピッツァ・ブラック、盛りだくさんのお料理で皆様をお迎え致します。



「エモ消費」は大きくは、ふたつの欲求に起因する消費である。人間として根源的な欲求である「承認欲求」と「達成欲求」がある。「エモ消費」はこのふたつの欲求を満足させることで、幸福感を得るものである。この欲求は、仕事や学業・スポーツなど、消費に絡まない行動でも満足させられるものであるし、恋愛や子育てにおいても感じられるものだ。

世の父親たちが「子どもの笑顔を見ると疲れがふっとぶ」とよく口にするが、これこそ自分の中での社会的承認感と自己達成感を感じられているがゆえの感情だろう。子どもじゃなくとも相手が配偶者の場合でも同じかもしれない。表現が辛辣すぎるかもしれないが、仕事上ではうまくいかず、出世もできず、承認感も達成感を感じられない既婚男性がいたとしよう。それでも彼は家族の笑顔を見たり、大黒柱として家族を支えているという自分自身を認識することで前向きになれるのだ。

しかし、独身であるソロ男・ソロ女はそうした子どもも配偶者も持たない。既婚男女が感じられる「家族によってもたらされる日常的な幸せ」は、どうあがいても物理的に感じようがない。家族を持たないからといって気に病む必要はないのだが、根強い結婚規範や無意識の家族信仰によって、ソロ男・ソロ女は「結婚しない状態の自分」に認知的不協和を感じているのだ。だからこそ「未婚で家族を持たない人間は不幸だ」という理屈を打ち消すために「未婚で家族はいないけど十分幸せを感じている」という事実を作りたがる。その代償行為が「承認」や「達成」を満足させる消費行動につながっている。

例えば、ソロ女が「癒されたい」という気持ちで甘いものを食べたり(最近はソロ男もこの行動が多く、下手すればソロ女より多くスイーツを買う)、温泉旅行に行ったり、ヨガやサウナに行ったりすることもある。この「承認」のための消費だ。他にも、SNSで「いいね！」されたいという気持ちで自撮りのための服を買ったり、行列のできるレストランに行くことも当てはまる。「頑張った自分にご褒美」という名目で高価なモノを買ったり、高級レストランに行くというご褒美消費もまさに「自分で自分を承認する」ための消費である。

ソロ生活者の人口ボリュームも消費機会も増えるソロ社会において、精神価値による「エモ消費」をどう喚起していけるか、彼らの「承認」と「達成」をどういう形で刺激できるかが今後の大きな鍵となるだろう。

この続きはぜひ荒川和久さん著書の「超ソロ社会」をお買い求めください。

# 肉祭りメニュー

## Menu 1 : 骨付きやまと豚モモの豪快ローストポーク

骨付きやまと豚モモをゲランドの塩、ハーブでマリネします。

をハロヒートオープンで低温調理します。

翌日、 をハロヒートオープンから取り出して表面をトリミングしてオープンで焼き色を付けます。

カービングして和風シャリアピンソース、フルーツソースでお召し上がりください。

## Menu 2 : ラム骨付きモモのローストラム

ラム骨付きモモをゲランドの塩、ハーブ、オリーブオイルで真空パックマリネします。

をスチコンでスチームしてハロヒートオープンで低温調理します。

翌日、 を取り出して開封してオイル、ドリップを拭き取ってオープンで焼き色を付けます。

をカットして焼き野菜、マスタードソースとご一緒にお召し上がりください。

## Menu 3 : 国産牛トマホーク With 純胡椒

国産牛トマホークにゲランドの塩を擦り込んで表面を焼きます。

スチコンをオープン機能に設定して5分焼いて5分寝かすことを繰り返して火を通してハロヒートオープンでホールディング致します。

を取り出して芯ロースのスジを取り除いて表面を再度、焼いて胡椒を振り掛けてバター醤油、山葵、純胡椒でお召し上がりください。

## Menu 4 : 国産牛バックリブ With BBQソース

国産牛バックリブにゲランドの塩を擦り込んでスチコンのスチーム昨日で火を通します。

にBBQソースを塗って一晩、マリネします。

をスチコンのオープン機能で焼き上げます。

をカットして提供致します。焼き野菜とお召し上がりください。

## Menu 5 : 四国が生んだニッポンの地鶏『阿波尾鶏』の丸焼き

阿波尾鶏の中抜きをソミュールで漬け込みます。

オープンで焼き上げます。

カットした骨付きをマスタードソースでお召し上がりください。

## Menu 6 : 仙台牛の『塩釜焼き』

仙台牛モモを塩釜でハロヒートオープン使って仕上げます。

をスライスして仙台味噌だれ、醤油、山葵と一緒に召し上がりください。  
ソトモモのハバキ、千本筋はゲランドの塩、オリーブオイルでマリネしてスチコン&ハロヒートオープンの組み合わせで提供致します。

## “食”元気塾メニュー

### Menu 7 : 『醗酵美人のキムチ鍋』 氷感熟成美保野ポーク vs ハーブ三元豚

今年の鍋のテーマは『醗酵です』。熟成キムチを準備します。長葱、レタス、豆もやし、ズッキーニ、黄色ズッキーニとキムチパウダーで色々野菜のキムチBARを準備します。

氷感熟成美保野ポークバラスライス、ハーブ三元豚バラスライスを容器に盛り付けます。

薬念ピュレと水を沸かして薬念だれを仕込みます。

ベジダシを希釈して薬念ピュレ、液体塩麹、醤油でキムチ鍋の地を仕込みます。

を比較しながら召し上がりください。 はそのまま食べても鍋に入れてもお好みで召し上がりください。

寒い冬を唐辛子のカプサイシンで温まって下さい。

### Menu 8 : 霧島黒豚の白いカレーうどん

霧島黒豚肩ロースにゲランドの塩、オリーブオイルでシンクパックにして一晩おいてスチコン、ハロヒートオープンでローストポークを仕込みます。

北海道キタアカリを裏漉しして生クリーム、塩、胡椒で味を調べてエスプーマで白いトッピングを準備します。

ベジダシを出汁で希釈して健康カレー、スパイスを加えてカレーうどんの地を仕込みます。

をスライスします。

うどんをボイルアップして器に入れて を注いで を載せて をトッピングしてお召し上がりください。

便宜上、鍋仕立てに致します。

### Menu 9 : 『うまかぶり(鯨)』三味

**ぶりのカルパッチョ**、『うまかぶり』を薄造りにして器に盛り付けて熱々のガーリックオイルをかけて提供致します。

**ぶりしゃぶ**、『うまかぶり』を薄造りにして野菜と器に盛り付けて提供致します。鍋地はベジダシ、薄切り大根、細切り野菜とお召し上がりください。

**ぶりロール**、残った『うまかぶり』を漬けにしてご飯にキヌア、蕎麦の実を加えてシャリにしてロールにしました。

## Menu 10 : 横須賀ピッツァ・ブラック

食用の竹炭をピザ生地に練り込んでブラックピッツァの生地を仕込みます。

の生地にソース、チーズ、トマトをトッピングしてUNOで焼いてカットします。

釜揚げシラスをお好きなだけ載せてお召し上がりください。

ピッツァの新メニューを毎回、探しておりました。横須賀で『横須賀ピッツァ・ブラック』というP 1グランプリがありました。ペリーの黒船、『黒い生地』『黒いソース』、三浦半島の食材、歴史と地産地消を掛け合せていました。

期間 9月8日(金)～9月30日(土)

あなたが選ぶ **No.1** ピザ はどれだ!!

三浦半島はイタリア半島

シンプル、創作、和テイスト…。横須賀の「うまい」が大集合したよ

# 横須賀ピッツァ・ブラック

横須賀ピッツァ・ブラックは、ペリーの黒船をモチーフに「黒い生地」「黒いソース」を用い、三浦半島の食材をトッピングしたご当地グルメです

主催 /  横須賀商工会議所  
Yokosuka Chamber of Commerce & Industry

**KAGOME**

後援 /  LAUMI

横須賀商工会議所が展開するグルメプロジェクト。三浦半島とイタリア半島の地形・緯度・三方が海という地勢的な類似性に着目し、三浦半島の食の魅力を実験を通して発信していく試みです。



長谷川 りえ

横須賀市立中央図書館  
読書推進委員

100Vで本格的なナポリピッツァが1分半で焼けます。庫内温度のバラつきを抑えます。本格的石床装着、遠赤外線効果、抜群の蓄熱。

超高温仕様  
薪窯と変わらない焼き上がりを実現。

加熱されたプレートにより、生地を素早く加工出来ます。

操作が簡単で手粉を使用しないため、楽々クリーニング。

コンパクトなサイズで、省スペース。  
最大直径30cmのサイズに対応します。



## ご出席のお客様へのお知らせ・お願い

1. 会場は弊社、**東中野本社の4階**になります。駐車スペースがございませんので公共交通機関をご利用ください。
2. 悪天候時、傘は1階でお預かりして、番号札をお渡しいたします。  
番号札はお帰りの際に1階でご返却をお願いいたします。
3. 弊社内は土足禁止となっており、お手数ですが4階玄関にてスリッパにお履き替えいただいております。
4. 受付の際、**お名刺を1枚**ご用意ください。予め名札をご用意いたしますので胸にお付け下さい。お名刺はご出席名簿として頂戴いたします。
5. お席はこちらで指定させていただいております。ご了承ください。  
会場都合により、40名様程度のお席しか、ご用意出来ません。誠に勝手ながら1社3名様以上になる場合はご連絡ください。  
**女性のお客様の参加をお待ちしております。**
6. 参加費は無料とさせていただきます。

尚、当日の様子は、Webサイト等に掲載・配信させていただく場合がございます。  
あらかじめご了承の上、ご参加くださいませ。



## 2017年 食元気塾開催日

10月18日(水)・11月14日(火)

ご出席の際は、次ページの用紙でFAXもしくはメールでお申込いただくか、  
営業担当までお問い合わせください。

**ご出席お待ちしております。**



ご出席の際はこちらの用紙にて、貴社名・ご出席者のお名前をご記入いただき、期日までにファクシミリまたはメールにてお知らせくださいますようお願い申し上げます。

第40回 食元気塾 参加申込書  
株式会社 ニックフーズ 宛

貴社名		様
お名前（ご出席いただける全体的方のお名前をご記入ください。）		様
		様
電話番号(携帯)		
メールアドレス (E-mail 案内をご希望の方のみ)		

大変恐縮ですが **10月10日(火)まで**にファクシミリまたはE-mailでお送りください。

ファクシミリ番号 03-3366-4840

参加お申込受付担当： 矢橋 E-mail: [y.yahashi@nickfoods.co.jp](mailto:y.yahashi@nickfoods.co.jp)

サポートチーム（順不同・敬称略）

スターゼン(株) スターゼン販売(株) スターゼンインターナショナル(株) ローマイヤ(株)  
スターゼンミートプロセッサ(株) (株)ゼンチク販売 (株)丸全 林兼産業(株)  
関東日本フード(株) プリマハム(株) (株)東亜商事 正田醤油(株) (株)オヤマ (株)ケルン  
(株)SCフーズ アート食品(株) (株)ダイワフーズ 小川フード&サービス(株)  
東京アグリフーズ(株) アイン食品(株) 泉万醸造(株) (株)ウオシヨク (株)アイコンアグリ  
鳥山畜産食品(株) (株)トロナジャパン (株)大冷 (株)共冷  
東京デリカフーズ(株) (株)東京めいらく (株)三晃 岡山フードサービス(株)  
(株)フーズプランナー 中央化学(株) (株)ネクスト

協力（順不同・敬称略）

米国食肉輸出連合会 USMEF 豪州食肉家畜生産者事業団 MLA (株)エフビー

終身名誉顧問 古田 基 様語録

過去と現在の延長線上に未来はない。  
働き一両、考え五両、見切り千両。  
ヒトはコストではなくバリューである。  
個性と主張の時代だ。  
細分化と専門化が進んできた。



国産牛トマホーク



国産牛バックリブ

