

**各店の最高記録と
平均記録を美食調査!**

食べ放題といえは、いろいろな料理が出てくるのが一般的。ところが、最近では「甘エビ刺身食べ放題」「エビフライ食べ放題」「明太子食べ放題」「松茸ご飯食べ放題」といった単品だけの食べ放題の飲食店が増えている。

しかし、なぜ一品だけ? 外食産業に詳しいフードアナリストの重盛高雄氏に聞いた。

「一番の理由は話題性ですね。これまで飲食業界で行なわれてきた価格競争が行き詰まるなか、ある一品を目玉にすることでお店の特色を出しているのです」

なるほど。

「通常の食べ放題店のように何種類もの料理を提供するわけではないので、スタッフの負担は大きくない。その上、一品に注力できるので仕入れコストを抑えられ、クオリティの高いものを提供できるというわけです。決して、ものすごく儲かるという商売ではありませんが、話題性があったら集客を見込め、時間制にすれば回転率もアップできます」(重盛氏)

お店側にとってはいいことづくめでいいことか。でも、われわれユーザーにとっては!?

「食べ放題を食べているお店に突撃だ!」

まずは焼き牡蠣の食べ放題を行なっている「かき小屋 高円寺」。

土・日・祝のみの実施だが、昼は10分3180円、夜は12分3380円というおトク価格で高級食材の殻付き牡蠣をたらふく食べられちゃう!

まずは鉄板の上に牡蠣を並べら

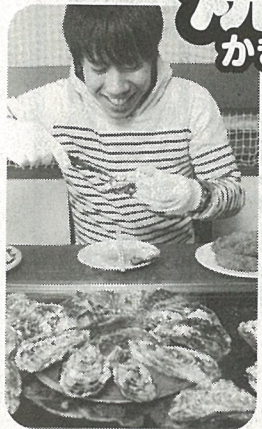
「さまざまな料理を提供する従来の食べ放題とは一線を画す、"一品だけ食べ放題"のサービスを行なう飲食店が増えている。果たして、コスパはいいのか悪いのか、カラダを張って調べてきたぞ!

続々登場! そのコスパは!?

でどれだけ食えるか!?



焼き牡蠣
かき小屋 高円寺



東京都杉並区高円寺南4-28-6
TEL/03-5913-8168
営/16時~23時30分
(土・日・祝は12時~23時) 無休

焼き牡蠣食べ放題
【牡蠣フライ3個、エビ2匹、牡蠣ちまき1個付き】は土・日・祝のみ。
昼100分(12時~17時)3180円、夜120分(17時~22時)3380円。要予約

れるだけ並べ、フタをして12分ほど蒸し焼きに。セツトになつている牡蠣ちまきと牡蠣フライをつまんでいると、ビビッと牡蠣の焼き上がりを知らせるタイマーの音が、では、御開帳。おお、磯の香りがイイ!

さっそく牡蠣の殻をバカッと開け、醤油を垂らして……ジュルルッ……うまあああい! 大ぶりです。ブリブリの牡蠣は噛むたびに汁があふれ出してくる! その後、一心不乱に牡蠣を食べ続け、22個目でギブアップ! ふう、なかなか食べられたぞ!!

松田真店長、もしやこれは最高記録なのでは!?

「いいえ、以前60個ほど食べた

女性のお客さまがいっぱいっしょにしましたよ。だいたい皆さん平均で20個近くは食べられますね」

ろ、60個!? しかも女性! たくさん食べるコツって?

「うちは調味料持ち込みオーケーなんです。ポン酢やバター醤油など好きな味で楽しむのがオススメですね」(松田店長)

高級な殻付き牡蠣をこれだけお手頃な価格で提供できる理由は? 「お出しするのは北海道産や広島県産など国産にこだわっています。各生産者の方々とずっと懇意にさせていただいているので、安く大量に仕入れることができるんです。とはいえ、20個以上食べるお客さまばかりになると、採算的

に厳しいですけどね(笑)」(松田店長)

続いて訪れたのは納豆が食べ放題の「納豆工房せんだい屋 池尻大橋店」。

同店ではご飯や味噌汁などがついた「納豆食べ放題定食」(780円)を注文すると、北海道産が長野県産の「国産ひきわり」や「こま納豆」といった全8種の納豆を好きなだけ食べられる。しかも時間制限なし! イートインの営業時間である11時から15時までずっと食べ続けられるのだ!

いざ美食。正直、納豆の違いなんて今まで意識してなかったが、歯応えがよかったり、二オイの強弱があったり、それぞれに個性があつて面白い。

とにかく全部つまみ! 納豆は普段から食べているが、こんなにも一気に食べることはないのだから驚き。沢な気分も味わえる。

と思いつつも19パック食べたところで限界が……。長塚悟史店長、こんなに納豆を食べたのは初めてです!

「8種類の納豆をひとつずつ食べる方が多いですね。今までの最高記録は35パックです」

35パック! 無理!! しかし、普通の「納豆

定食」が680円で、「納豆食べ放題定食」が780円。たったの100円の差で食べ放題にするなんて太っ腹! 「ほぼ利益はありません(笑)。当社はもともと納豆の製造業者です。なので、その味を皆さんに知っていただきたいというのが食べ放題を始めた理由。正直なところ、5パック以上食べられるとキツイです(笑)」(長塚店長)

**一品食べ放題に
ハズレが少ないワケ**

そして、最後に訪れたのは「BAL PINOLO 銀座」。

こちらはなんと500円で高級食材の生ハムが1時間食べ放題! チャージ料が別途300円かかるので実質800円だが、それでも安いことに変わりはない。では、美食!

美味〜っ! 噛むたびに芳醇な香りとうまみが口いっぱい広がる。すると、店員さんがサッと次の生ハムを運んできてくれた。おお、わんこそばならぬ、わんこそばハムだ! でも、7皿でもう限界……。

「生ハムは塩分が強いので、サラダやピザなどと組み合わせたいほうがいいと思いますよ。それで皆さん3、4皿は食べられます。生ハムは薄いですが、1皿に50gくらい乗っているの、7皿食べれば350gほど。量的には普通のステーキ2枚分ぐらいあります。それでも、今までに20皿完食した方もい

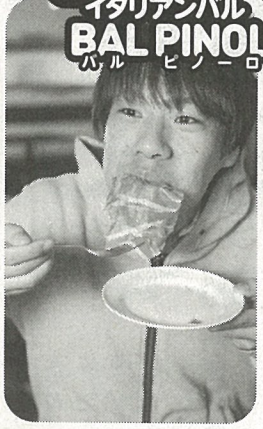
単品だけの食べ放題サービスを提供する飲食店が

**ブームの
予感!!**

一品食べ放題



生ハム
イタリアンバル
BAL PINOLO 銀座



東京都中央区銀座5-1
銀座ファイブB1F
TEL/03-6254-6060
営/17時~23時(土・日・祝は12時~16時、17時~22時) 無休

ハルマ産生ハム60分食べ放題はディナータイム(チャージ料300円)のみ実施で、おひとりさま500円



納豆
納豆工房せんだい屋
池尻大橋店



東京都世田谷区池尻
3-20-3 柳盛堂ビル1F
TEL/03-5431-3935
営/11時~19時
(イトインは11時~15時) 無休

ご飯や味噌汁などがつき、8種類の納豆が食べ放題になる「納豆食べ放題定食」は780円

らっしやいました」

と、同店の藤崎正太郎店長。にしても、500円って安すぎませんか! 「イタリアンのハルマ産生ハムを使っているの、普通なら1皿で500、600円はすると思います。ただ、うちはほかのメニューも注文していただけることを見越して、この値段にしています。生ハムだけ5、6皿食べられると赤字です(笑)」(藤崎店長)

確かに、ワインも注文したくなります!

うーん、一品食べ放題、想像以上におトク感が高いぞ!

「安ければ売れる時代もありましたが、今はもう消費者も、安いには理由がある、ことを理解しています。そんな状況にあつて、プチ贅沢としての一品食べ放題スタイルがマッチしたのでしょうか。そして、一品だごまかしがきかないので、おのずとお客の評価も厳しくなる。店と客の真剣勝負ですね」(重盛氏)

真剣勝負、望むところだ!