



ワンダーテーブルは9月17日、東京新宿にシユラスコ料理専門店「バルバッコア新宿店」としてオープンする。鍋ぞう、新沼明治通り店をオープンする。坪で3000〜3100万円、志村坂上店は10坪で3200〜3300万円。大山の「魚猫」は13年5月にオープンし、15坪(家賃17.6万円)でアペレーシは900万円だ。フードコストが38%と高いことから営業利益は15〜16%だという。

5・4 レインボービル7階電話(予約番号)03・5362・5006 (バルバッコア新宿店)、03・5362・7792 (鍋ぞう新宿明治通り店)。

魚があつてピザもある大衆イタリアンだが、レバペーストやバーニャカウダなど「ひなた」のサイドメニューもしっかりと揃える。

「日本酒とワインを売りたい」だけあつて、料理関係がないと安くて良いものは仕入れられない」との考えのもと、代を構成する。

日本酒は切れたら入れ表の辻さんが自ら毎日築地に通り、魚を仕入れる。替える方式で常時9アイ

までバランスよく揃えてをメインとした日替わりとブランドとでメニューを構成する。

日本酒は切れたら入れ表の辻さんが自ら毎日築地に通り、魚を仕入れる。替える方式で常時9アイ

大阪2号店は肉業態 難波に《バルミチエ》



東京を中心に国内で10業態・22店舗の繁盛店を展開しているディーアル(東京・品川、谷脇宗社長)はこのほど大阪・難波に「なんばワイン酒場 バルミチエ」肉好きの集い編々をオープンした。

大阪では2012年オープンの「梅田ワイン酒場 バルミチエ」肉と窯焼きピッツア編々」に続き2店舗目。

梅田店は肉とピッツアがメインだが、難波店は豊富な肉メニューに特化した肉バル&ビストロホルモンの店。立地ありきの店舗展開をしている同社は、難波店出店について「裏なんばと呼ばれる地域。幅広い客層が見込めること、場所の特性を見て肉バルという尖った業態にした。東京で展開するホルモン店『まるみち』などが系列店としてあるため、肉の仕入れルートが確立しており、豚、厚切りベーコンをグリルして盛り合わせた

「なんばワイン酒場 バルミチエ」肉好きの集い編々

「なんばワイン酒場 バルミチエ」肉好きの集い編々

買い物リスト付き 自宅で本格料理を

このレシピは、買い物リストから器材リスト、中華食材&調味料、作り方まで写真付でわかりやすく解説。「揚州商人」の本格中華料理を自宅で簡単に作る事が出来るという。同社では「夏休みの自由研究で悩んでいるお子さんのお手伝いやお母さんにも「揚州商人」の味を自宅で身近に感じてもらいたい」と考えた(同社)という。揚州商人腕利きの料理人が考案した、とっておきのレシピだ。

レシピの概要は、①炒飯②バンバンジー③ふわふわの海老玉炒め④海老マヨ⑤チンジャオロースの5品で、全8ページ仕立てとなっている。



「バルミチエ」肉好きの集い編々

「バルミチエ」肉好きの集い編々

「なんばワイン酒場 バルミチエ」肉好きの集い編々

「バルミチエ」肉好きの集い編々

「バルミチエ」肉好きの集い編々

「バルミチエ」肉好きの集い編々