

大研究

グルメ産業

「鰹の土佐酢風味 香味野菜 添え」

洋食が中心のロイヤルホストが10日から販売を始めた新メニューだ。たんばく質の豊富な鰹や、血流を良くする赤たまねぎなど、栄養バランスを考えた食材を使う。1日1店舗当たりの注文数は約6食。当初予想の1・5倍と、不況のなか、快調な出だしとなった。

実はこのメニュー、東京農業大学の栄養学や食品加工などの研究者の助言を受けて開発した。すでに2006年から、同大学と共同で健康メニューの開発を進めているのだ。

東農大と共同で開発

健康メニュー ②



健康メニュー「梅風味の豚しゃぶ丼」が人気だ（東京・世田谷区の「ロイヤルホスト桜新町店」で）＝三浦邦彦撮影

メニュー企画部の金納辰矢部 とが多い」と話す。

長は「ロイヤルホストの得意分野は洋食。和食の調理は学べず、ただ、当初は健康に気を取られすぎて、教授陣の指導にその

まま従っていた。玄米に鶏のゴマ焼き、豆腐のあんかけ……。盛りつけられた料理は彩りに欠け、ほとんど注文されなかった。そこでロイヤルの開発陣は、

「先生と生徒の関係」から一歩踏み出す。根菜中心の食材に、緑黄色野菜をふんだんに取り入れるなど、意見を積極的に出し、見栄えのするメニューに切り替えていった。

注文数は増え始め、5回目のメニュー改正で発売した「帆立とこんぶの和風スパゲティ」がヒット。期間限定から通年販売に昇格した。東農大の学生が考案した健康メニューを練り上げた「梅風味の豚しゃぶ丼」も人気。健康メニューは、外食産業に吹く逆風を切り裂く武器に育ちつつある。