



2023年3月号 VOL.161

兼八新聞

【オモテ面】
代表ご挨拶/兼八社員のつぶやき
【ウラ面】
今月の飲食店紹介

発行元：兼八産業株式会社 豊橋市飯村町字浜道上4番地5

代表ご挨拶



いつも大変お世話になっております。外食産業関連でまたネガティブなニュースが話題になっております。「ペロペロ少年」というワードで話題となった、外食テロのニュースが連日取り上げられております。以前、店舗スタッフによる「バイトテロ」が話題になりましたが、今度は客の悪ふざけが社会問題となりました。バイトテロは店内教育の問題ということでお店側が責められ、風評被害により閉店したお店も出ましたが、外食テロはお店が客を教育するわけにもいきません。お店は被害者です。コロナといい、原材料高といい、なぜこども飲食店経営者の方にとって頭の痛い問題が次から次へと出てくるのでしょうか。

多くの店で卓上調味料や割り箸、水などが撤去されているようです。人不足、人件費高騰の波の中で苦勞されているお店が多い中、対策に人手と時間が取られてしまうことになり大変なことだと思います。今回の事件は被害企業の対応についても話題になっております。今までの若者のトラブルは、彼らの将来を考慮して温情な対応が多かったようですが、今回は被害を受けた大手企業は強い対応に出ており、消費者側もこのような対応を支持する人が多いようです。消費者に支持された理由は、迷惑行為を行う人から店を守るためではなく、他の普通に利用して下さるお客様を守るという姿勢が評価されたと言われております。それと情報公開です。ネットで騒がれたら直ちに情報発信をして、事故の状況と対応方針を明確にしたことが評価されているようです。特に初動ではかなり安全側に振った対応をしたことも評価を上げた要因のようです。

外食テロはいつ発生するかわかりません。情報が拡散され、大きな騒動になってから気づくこともあると思います。事前の準備がされていれば、そのような場合でも迅速に毅然とした対応を取ることができ、事故の影響を抑えることができるかもしれません。危機管理として今回の大手企業の対応を教訓に、自身の店で発生した場合にどのような対応を取るか、平時の冷静なときに考えておき、店舗内で共有をしておけると良いと思います。このような事件が発生すると、世の中のルールや仕組みが厳しい方向に動いてまいります。SNSは今回のような事故の要因にもなりますが、適切に使えば集客に貢献してくれます。

社会全体が今回の事件を教訓としてSNSリテラシーが向上していくことを期待しています。

兼八社員のつぶやき



食品機械部
川瀬

私達食品機械部では、食品加工用のスライサーや乾燥機などの企画開発・製造・販売を行っております。私の担当は西日本と海外ということで、出張に飛び回っております。そこで、私が出張で感動した地元グルメ（特にそれまでの常識を覆された食べ物）のトップ3をご紹介します。と思います。

【第3位】中国湖南料理：スペアリブ「梓元排骨（ズィーユエンパイグー）」！

様々な香辛料が大量に使われていますので確かに辛いのですが、大量クミンの独特なほろ苦さとホロホロに骨から剥がれるお肉がマッチしてビールを大量に消費します！



【第2位】ベトナム：フォー「Phở Bò（フォーボー）牛骨ベースの出汁」！

フォーが届く前に、オニオンスライスにチリソースをぶっかけて大量のグラニュー糖（！？）を混ぜ、ライムを絞ったオリジナルソースを作ります。お待ちかねのフォーが来たらそれをスプーンに乗せてスープとフォーと一緒に食す。まずそのオリジナルソースの破天荒さからは考えられない絶妙のハーモニーにやられます。辛さと甘さと酸味、牛骨スープのコクが渾然一体となって放心状態になります。



【第1位】日本福岡：里芋の唐揚げ！

すみません、私、50歳になって初めてこれ食べました。単に里芋に片栗粉をまぶして揚げただけと言えばそれまでですが、50年生きてきてこの組み合わせがこれほど美味しいとは。。。福岡で食べる前はこのメニュー見たことありませんでした。何故でしょうか？特に居酒屋ではどのお店でも出すべきメニューだと思います。



【おまけ】ベトナム：練乳入りアイスコーヒー「Cà phê sữa đá（カフェスター）」！

普段はブラックしか飲まないのですが、ベトナムの空港に降りて外に出た瞬間、独特の湿気と人の熱気を浴びると即、飲みたくなります。日本に帰ってくると全く欲しくないのが不思議なぐらいの甘さです。



ご紹介したい感動グルメはまだまだ沢山ありますが、皆様もお勧めグルメがありましたら是非教えて下さい！

今月の飲食店紹介

店舗外観



営業企画の宮川です！今回は豊橋市天伯町に1月6日にオープンした「BAKERY coneru」様をご紹介致します。こちらのお店は、弊社で厨房機器の設計・施工のお手伝いをさせていただきました。お話を頂いてから約1年とこのことですが、こうしてオープンに立ち会

うことができとても嬉しい思いです！

お昼前にお伺いしましたが、撮影中もひっきりなしにお客様が来店されていました。「BAKERY coneru」様はチラシなどを使った宣伝は特にしていないそうなのですが、オープン以降、口コミの影響で多くのお客様にご来店頂いているそうです。店内は家族連れやカップルなど、様々な客層のお客様でとても賑わっていました！

「BAKERY coneru」様の一番のこだわりは【国産小麦を100%使用したパン】を製造・販売しているところです。オーナー様曰く、こだわりを持ったパンを豊橋市で販売することで、地域の賑わいや発展に貢献したいという思いがあるとのこと。

早速パンを注文しましょう！店内には総菜パンやスイーツ系パン、食パンなどバラエティ豊かなパンがずらりと並んでいます。その数25種類以上！どれも美味しそうで、目移りしてしまいますね……。沢山買って会社の皆さんにお裾分けし、私は「メロンパン」と「クロワッサン」を頂きました◎

メロンパンはクッキー生地の上にかかった白いあられ糖が特徴的です！表面はザクザクしているのにメインのブリオッシュ生地自体はふわふわで、食感の違いを一口で楽しむことが出来るととても美味しいメロンパンでした。

お次は人気メニューのクロワッサンです。手に持っただけで分かるサクサクさ…！お皿の上で食べないと生地が溢れてしまうくらいサクサクです！食感とバター豊かな風味が癖になり、何個でも食べられそうでした！

店内にもこだわりがあります。入口・出口でそれぞれ専用の扉を設置して入店から退店までの動線が作られているので、車椅子やベビーカーで来た方にも優しい店舗設計となっているんです！もちろん、感染症対策もバッチリです。

お店のオープンは10時からですが、パンが一番多く出揃うのは11時以降だそうです。幸せな気持ちになる「BAKERY coneru」様へ、皆様もぜひ足を運んでみてくださいね！インスタグラムでパンの紹介が更新されていますので、そちらもぜひご覧くださいね！



おすすめはデニッシュ系！



店舗情報

【店名】 BAKERY coneru

【住所】 豊橋市天伯町字六ツ美96-6

【定休日】 日・月

【営業時間】 10時から16時

※売り切れ次第閉店

ショーケースに並ぶ様々なパン



店内の様子がわかる動画はこちら

社員募集

兼八産業と一緒に働きませんか？

兼八産業では一緒に働く社員・パートさんを大募集しています！詳しくは営業担当にお問い合わせ、もしくは兼八産業(TEL:0532-61-4355)までご連絡ください。

<募集職種> ※詳しくはお問い合わせください

- ①【正社員】 厨房機器メンテナンススタッフ
- ②【正社員】 食品加工機械の販売推進スタッフ

求人
詳しい内容は
こちらから↓

