



『小夜しぐれ
みをつくし料理帖』
高田郁／著
角川春樹事務所 620円

若き女性料理人の思いが
心に響く人気時代小説

江戸を舞台にした、若き女性料理人が主人公の時代小説。累計100万部突破の人気シリーズで最新刊の本書は第5弾にあたる。

主人公の滯は江戸の料理屋「つる家」で腕をふるう。幼くして両親をなくし、大阪の料理屋に奉公して腕を磨いた滯が、江戸の庶民に愛される料理を生み出していく。そして、新しい料理が生まれる時、笑いあり涙ありの人間ドラマも生まれる。そこに本書の人気の理由があり、各章のタイトルには「迷い蟹 浅蜷の御神酒蒸し」「夢宵桜 葉の花尽くし」などとエピソードを象徴する言葉とともに料理名が添えられている。料理で人を幸せにしたいと願う滯の思いは、いまの時代の料理人の心にも響くことだろう。



『繁盛店をつくる立地選び』
崎元則也／著
日本実業出版社 1680円

立地・外観の詳細を解説。
店舗づくりのノウハウ満載

飲食店の経営をする上で、経営戦略、販促などは臨機応変に変更できるが、立地条件だけはそうそう変えられるものではない。また、店舗の外観、内装といったハード面についてもなかなか変更がきかない要素だといえるだろう。本書は、そういったハード面に注目して、繁盛店をつくる上でのコツなどをまとめたもの。

出題形式で様々な立地の特性について説明したり、また店舗のファサード、内装、照明などにいたるまで説明。店づくりが具体的に分かり、イメージもしやすくなっている。特に著者が建築士ということもあって、店の看板など細かいところまで解説されており、リニューアルの際にも参考になる一冊だろう。



『はじめよう 小さな飲食店』
土屋光正／著
同文館出版 1470円

個人店のための開業&
繁盛店づくりの秘訣

飲食業のコンサルタント歴25年のキャリアを持ち、約600店の開業に関わってきた著者が、「繁盛店をつくる」ためのノウハウを公開。特に個人店について取り上げ、立地や内装のみならず、自己資金、融資などについてまでまとめている。初めて飲食業に関わるような人でもわかるように書かれており、読みやすい。

特徴的なのは、自己資金の金額ごとに細かく説明してあるビジネスモデル。どれくらいの金額の場合は、どうすればよい、といったことが書いてあり、漠然と開業をイメージしている人であっても、具体的な様子ややるべきことが分かり、指標として役立てやすい。自己資金を貯める上で目安にもなる。目を通しておきたい。

旭屋出版の本

前半では、各店の人気メニューをずらりと紹介。しっかりとした味わいでボリュームたっぷり、ワインとの相性を考慮したものばかりだ。材料の分量は掲載していないが、作り方も解説している。後半では、各店がインタビュー形式でワインの品揃えやこだわりについて語っており、価格と味の両方で満足感を高めるための各店の工夫が読み取れる。

いま、イタリアンバルやピストロ、スペインバルなど「安くて」「旨い」ワインと料理を魅力にする人気店が増えている。本書では、そんな繁盛店14店を紹介。おつまみの魅力、ワインへの考えを通して人気の秘密を探っている。



『安くて旨い人気店の
ワインのおつまみ』
旭屋出版
1890円