

# 少しずついろいろな料理が／家庭では作れない／季節感がある 春の食事は やっぱり和食・懐石が一番



梅の花のつぼみが膨らみ始め、そして、紅白の可憐な花をつけ出すと、早春の訪れ——。友人同士の食事会や歓送迎会の多い時期でもあり、そこで、よみファクラブの皆さんに女性同士の食事会の料理に関して緊急アンケートしたところ「和食・懐石」がダントツ人気であることが判明。果たしてその理由は？ (南 真由美)

**よみファクラブ員に聞く  
「女性同士の食事会」** 有効回答数538人

食事会で「和食・懐石」を選ぶ理由は？ (複数回答可)

- ①位 少しずついろいろな料理が食べられる 16.3%
- ②位 家庭では作れない凝った料理が食べられる 14.7%
- ③位 季節感がある 14.4%
- ④位 盛り付けも楽しめる 12.5%
- ⑤位 会話が弾む 9.2%



## 湯葉と豆腐の店「梅の花」

梅の花グループ営業本部関西地区課長 杉野康幸さん(38)の話



手の込んだ豆腐懐石、茶室に見立てた個室が女性に人気

関西圏に14店を展開する湯葉と豆腐の店「梅の花」では、こだわりの国産大豆で仕上げた新鮮な湯葉と豆腐をベースに、旬の魚介類や季節の野菜を使った懐石料理をお手頃価格で提供しています。

店内はすべて個室。全室茶室をイメージしており、2人から30人まで対応しています。「古伊万里」や「備前」といった全国の有名窯元の名前を各部屋に付け、部屋名と同じ器で料理を出すという大人の遊び心も盛り込んでいます。

四季折々の生花を飾り、ランチョンマットは歳時記に合わせた柄にするなど、店内の随所で季節を感じてもらえるようにしています。

### 梅の花では2月28日まで「大創業祭」を実施

梅の花全店では季節の特別懐石が謝恩価格でご興味いただける「大創業祭」を2月28日(月)まで開催中。食事会、卒園・卒業パーティー、歓送迎会、法事など、様々なシーンでご利用ください。団体のお客さまには予算に応じたメニューの提案も致します。

今年から娘が小学生なの

あら、お祝いしなくちゃ

じゃあ、またこのお店でしましょう



イラスト/谷口成代

食事会場はどこがいいですか？

- ①位 和食・懐石 39.4%
- ②位 イタリアン 21.9%
- ③位 食べ放題の店 20%
- ④位 そのほか 15.4%
- ⑤位 中華 3.3%

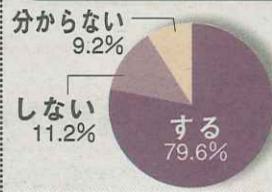
「食器やインテリアのこだわり」でも約6割が「重要」と答え、店主の心意気を感じさせるような器は、料理が映えるだけでなく気分も盛り上がるようです。

「食事会は個室のほうがいいですか？」では「そう思う」「少し思う」を合わせて9割以上が個室を希望。隣席の客に気兼ねすることなく、和気あいあいとおしゃべりができる雰囲気も「おしゃべりができる雰囲気も」という理由の一つ。参加者の日程を調整してせっかく開いた食事会ですっかり開いた話に花を咲かせたようです。

「食事会場はどこがいいですか？」の質問に約4割が「和食・懐石」と回答。その理由を尋ねると、1位「少しずついろいろな料理が食べられる」

予算は3000〜4000円台が主流

友人との食事会、卒園・卒業パーティー、歓送迎会などはしますか？



2位「家庭では作れない凝った料理が食べられる」3位「季節感がある」量より質を重視する女性ならではの意見が上位を独占。「スタッフの接客マナーは店選びで重視しますか？」では、「重視する」「少しする」を合わせると約8割に上り、気持ちのいい接客は店選びの重要ポイント。

予算(参加費)はいくらぐらいですか？



個室で気兼ねなくおしゃべり器や店内インテリアも重要ポイント

# 梅の花 大創業祭

平成23年2月末日迄

初春の喜びあふれる新たな年の始まり。日頃のご愛顧に感謝いたしまして大創業祭を開催いたします。皆様のご来店を心よりお待ちしております。



厳選した素材を使用した贅沢懐石  
季節のこだわり懐石「終」〜ひいらぎ〜

- ◆小鉢三種 (チーズ湯葉豆腐、茹で干し大根の黒胡麻和え、湯葉と甘海老のべっ甲あん掛け)
- ◆鯛のお造り 塩昆布添え
- ◆名物 豆腐しゅうまい
- ◆金華鯛寿司
- ◆北海道産はたの伝宝焼き
- ◆子持ち昆布の土佐酢ジュレ掛け
- ◆ずわい蟹鍋
- ◆あわび料理 又は 黒毛和牛ロース溶岩焼き
- ◆デザート二種
- ◆百合根まんじゅう
- ◆汁物
- ◆干し貝柱と蓮根の炊き込み御飯
- ◆香の物
- ◆茶碗蒸し かぶらあん掛け

通常価格 7,000円 → 6,000円

心斎橋オーパ店・三宮店では上記「終」の代わりに「翡翠」通常価格 6,100円 → 5,100円 いただきます。



旬の素材をお手軽に味わえる季節懐石  
「なごみ」

- ◆小鉢三種 (チーズ湯葉豆腐、茹で干し大根の黒胡麻和え、卵の花煮)
- ◆茶碗蒸し かぶらあん掛け
- ◆たぐり湯葉のお造り
- ◆名物 豆腐しゅうまい
- ◆湯豆腐
- ◆かまぼこコロケ
- ◆生麩田菜
- ◆豆腐サラダ
- ◆汁物
- ◆干し貝柱と蓮根の炊き込み御飯
- ◆香の物
- ◆デザート二種

通常価格 3,600円 → 3,000円

※写真はすべてイメージです。 ※表示価格はすべて内税です。 ※器や料理内容が変わることがございます。 ※特別企画につき、他の割引券やクーポン・ポイント・株主優待との併用はいたしません。

お持ち帰りご予約承り中

健康と福に願いを込めて、湯葉など7種類の具材を、丁寧にお包み込みました。

2月3日 限定販売 今年の恵方は南南東

恵方寿司(1本) 要予約 1,000円

数量限定 2月4日〜3月3日

梅の花特製のちらし寿司をご用意致しました。

「ちらし寿司」 要予約 1,000円

おみやげ引換券

本券ご持参の上、グループの皆様全員に梅昆布茶プレゼント!

有効期限:2011年2月末日まで

※このチケットは必ずご持参ください。 ※店内にてご飲食いただいたお客様に限り、本券1枚でグループの皆様全員に1個プレゼント。又、1回限りのサービスとさせていただきます。 ※他の割引券・クーポン券・サービス券等との併用はいたしません。 ※在庫がなくなり次第終了させていただきます。 ※コピー不可 YF-20110119

<p>大阪市</p> <p>本町店 ☎06-6258-6533</p> <p>京橋店 ☎06-6351-4511</p> <p>心斎橋オーパ店 ☎06-6258-3766</p> <p>西梅田店 ☎06-6343-6320</p>	<p>大阪市外</p> <p>千里中央店 ☎06-6871-6006</p> <p>パンジョ泉北店 ☎072-290-1073</p> <p>川西店 ☎072-757-8877</p>	<p>京滋地区</p> <p>京都烏丸店 ☎075-254-0566</p> <p>京都伏見店 ☎075-605-9880</p> <p>滋賀草津店 ☎077-567-0210</p>	<p>神戸地区</p> <p>三宮店 ☎078-272-2337</p> <p>神戸元町店 ☎078-326-7308</p> <p>奈良店 ☎0742-53-5501</p>
---	--	--	--

営業時間 [昼]11時~16時 [夜]17時~22時