

# すべての飲食人が知っておきたい おいしいをつくる思考法

目次

はじめに

## Chapter-1

### **料理**をつくる

「おいしい」をつくる方程式

ロジック 01 五味+1

ロジック 02 うま味のリュックサック

ロジック 03 サウナ理論

ロジック 04 おいしさよりも、気持ちよさ

ロジック 05 山頂で食べるカップラーメン

ロジック 06 盛りつけは目的じゃなく手段

ロジック 07 おにぎりの因数分解

どこでロジックが培われるか？

ロジックを実際に使ってみよう

実践：素材と向き合う

\_\_\_\_ 肉編

\_\_\_\_ 魚介類編

\_\_\_\_ 野菜編

\_\_\_\_ デザート編

\_\_\_\_ 炭水化物編

## Chapter-2

### **メニュー**をつくる

メニューはどうやって考える？

コースを考える

\_\_\_\_ #sioの場合

\_\_\_\_ #Hotel'sの場合

アラカルトを考える

- \_\_\_ #o/sio の場合
  - \_\_\_ #崙つねの場合
  - \_\_\_ #ザ・ニューワールドの場合
  - \_\_\_ #純洋食とスイーツ パーラー大箸の場合
  - \_\_\_ #おいしいパスタの場合
- メニュー名はキャッチコピー  
価格のつけ方

## Chapter-3

### **店**をつくる

自分を知る。話はそれからだ  
独立開業のボトルネック  
立地を選ぶポイント  
物件のどこを見るか？  
実践：物件を見極める

- \_\_\_ #sio の場合
  - \_\_\_ #o/sio の場合
  - \_\_\_ #o/sio FUKUOKA の場合
  - \_\_\_ #Hotel's の場合
  - \_\_\_ #純洋食とスイーツ パーラー大箸の場合
  - \_\_\_ #ザ・ニューワールドの場合
  - \_\_\_ #崙つねの場合
  - \_\_\_ #おいしいパスタの場合
- どんな厨房をつくるべきか

## Chapter-4

### **世界観**をつくる

店づくりはトータルプロデュース

- \_\_\_ #sio の場合
- \_\_\_ #o/sio の場合
- \_\_\_ #Hotel's の場合
- \_\_\_ #崙つねの場合
- \_\_\_ #ザ・ニューワールドの場合
- \_\_\_ #おいしいパスタの場合

## Chapter-5

### **チーム**をつくる

両輪あるからできること

sio イズム

チームメンバーに求めること

## Chapter-6

### **ファン**をつくる

必要なのは愛と想像力

SNS 生存戦略

\_\_\_\_ #Twitter の場合

\_\_\_\_ #Instagram の場合

\_\_\_\_ #note の場合

\_\_\_\_ #YouTube の場合

SNS 上のファンコミュニケーション

## Chapter-7

### **数字**をつくる

お金について、思うこと

飲食店で売上げを伸ばすには

飲食店の収支構造

給与への解像度を上げる仕組み

どこで利益を出していく？ | その1 |

どこで利益を出していく？ | その2 |

どこで利益を出していく？ | その3 |

シェフのブランド化が生む仕事 | その1 |

シェフのブランド化が生む仕事 | その2 |

おわりに

店舗一覧