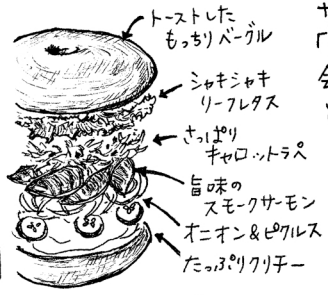


# さあ問題だ。サーモン問題だ。



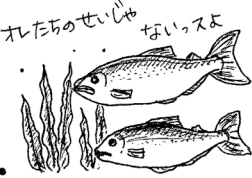
トーストした  
もちりバゲル  
シロチャキ  
リーフレタス  
さっぱり  
キャラットラス  
旨味の  
スモークサーモン  
オニオン&ピクルス  
たっぷりクリー  
ム

注・分かりやすいように図説しています  
実際はこんなに背が高くありません

業界の裏話で恐縮ですが、一般的に飲食店の健全な経営目安とする原価率は30%ほどと言われます。それが近年では飲食店平均が約38%まで上がり、コロナの追い打ちもあって閉業する店が増えました。

サーモンクリームチーズのバゲルサンドは「自分好みのサーモンクリームチーズに出会えないからいっそ作ってしまおう…」というヨメの個人的な都合で生まれたレシピです。荒田珈琲でバゲルを出すことにした際も最初にしたのはこの味で、登場以来多くの皆さまにお召上がりいただいています(ありがとうございます!!)しかしサーモンよ。君はなぜそんなに価格が高騰しているの? 大好きなのに、ひどいじゃないの...💔

- 今日のアラゆる物価上昇にしろ、ルウエーから
- ロシア上空を飛べない輸送機が遠回りある燃油
- コストが上乘せされて、
- サーモンの不安定な供給
- はじめじめとバに影を落
- 落とすようになりました。↖



一方で、経営面では原価を抑えることは重要であっても食材を妥協したくはありませんし、数字にばかりこだわりすぎてもいけません。サービス全体を総じてお客さまにとっても店にとっても丁度よいバランスを見極めるのが大切です。

そこで悩ましいのがサーモン問題、略して「サー問」です。度重なる原料値上げで、サーモンクリームチーズはスモークサーモンの部分だけで原価が想定外に膨らんでしまいました。厳しいなとまやきながらも現状維持に努めています。自分が食べたくて作っただけに思い入れがあるので、その味をお客さまに美味しいと言っていたけるのは本当に嬉しいですからね!

スモークサーモンはいくつも取り寄せましたが、老舗ブランドの王子サーモンが一番バゲルに合う旨味があり、メインで使っています。実は驚いたことに、先日王子サーモンの社員さんがご来店くださいました。チェーンでもない小さな個人店を気にかけてわざわざお立ち寄りくださるとは! 単に品質の良いおいしい物を売るだけではない、携わる“ひと”の気配に感動しました。バゲルサンドを食べた感想と新しい提案もいただき、「サー問」に一筋の光明が差した



キャンディ包みのバゲルサンドは  
片方だけ開いて  
包んだまま  
食べるのが  
おすすめです

ような気がしました。一度は「完成した」と思っていたレシピもそんなことはないでしょう。完成だなんて驕りが改良の機会を逃しているのかもしれない。まだこれから、今よりもっと良くなるはず。ポンチを成長の糧にできるかは自分次第! 皆さまからのアドバイスも貴重です! 😊💕是非とも味の探究にお付き合いください🐟🐟🐟

暑い日が増えてきました。テイクアウトのご利用時はなるべく早くお召上がりくださいね