

新しい食文化【焼肉料理】

—その形成過程と現在の課題—



事業協同組合 全国焼肉協会
副会長 高木 勉

2010年12月7日

事業協同組合 全国焼肉協会(略称 J.Y)

英文表記: **ALL JAPAN “YAKINIKU” ASSOCIATION**

- 【 設 立 】 中小企業協同組合法に基づく農林水産省認可:平成10年5月28日
任意団体:平成4年10月29日(全国焼肉店経営者協会)
- 【 会 長 】 新井泰道
- 【 事 務 局 】 〒114-0002 東京都北区王子2-30-2 三井住友海上王子ビル 8F
- 【 趣 旨 】 全国の焼肉店経営者で構成、会員の相互交流と焼肉業界の社会的・経済的地位向上と発展、これらの活動を通じて社会に貢献する。
- 【 会 員 数 】 正会員:478社、店舗数:1402店(22.9.8現在)
- 【 会 員 資 格 】 焼肉の飲食店を行う事業者で日本国内に事業場を有すること。
- 【 内 容 事 業 】
- (抜 粋)
- ①会員間のサービス相互共益事業
 - ②会員間の技術向上を目指した研修会の開催
 - ③関連諸事業の開発
 - ④全国焼肉料理コンクールの開催
 - ⑤共同イベントの企画・実施 など

－ 焼肉料理の成立由来 －

焼肉料理は、戦後
日本で生まれた。

内臓や調理が困難な
部位も調理(カット技術や
タレ)で補い七輪で網焼き
した→超人気商品
焼肉料理の原型

経済復興・食糧事情
が緩和した昭和30
年代・焼肉料理店の
出店が始まった。

◆太平洋戦争の敗北、荒廃した国土、大量の復員兵・引揚者



◆未曾有の食糧難・食料統制、配給量の不足



◆闇市の隆盛 ← 配給で満たされない物資の調達場所



◆闇市では、食材として認められていなかった物でも
食べられるものは、全て食べた。



◆食肉では、内臓や調理が困難な部位も工夫して食べた。



◆ホルモン焼きなどで財をなした者



◆韓国料理店や冷麺店などの飲食店

－ 焼肉料理体系の整備 －

新ジャンルの料理の発展には、完成された料理体系が必要

韓国伝統家庭料理

- 滋養といつくしみ＝母親の愛情
- 医食同源思想＝体に良い料理
- 合理的な調理と特徴的な薬味
 - ・旬の野菜活用と食材の徹底活用
 - ・薬味＝大蒜、唐辛子、ごま油

和の会席料理

- おもてなし＝和食の原点
 - ・高級料亭から小料理屋に至る気配り。
- 会席料理の構成美(前菜～デザート)
- 彩り感性
 - ・「目で楽しみ、味わって楽しむ」
 - 盛り付けや彩りの気配りが料理を、グレードアップ

韓と和の華麗なコラボレーションによる新しい料理体系

焼肉料理体系

焼肉協会

P R ・

ポスター

和食のおもてなしと彩り感性



韓国伝統料理の滋養といつくしみ

二つの食文化の華麗なコラボレーションが生み出した

新しい食文化〈焼肉料理〉

焼肉協会は、豊かな食文化の形成・発展を応援します



All Japan "YAKINIKU" Association
農林水産大臣認可
事業協同組合 **全国焼肉協会**

会社設立当時の手書きメニュー

〈昭和51年4月オープン〉

焼 肉	● 特上カルビ	1,300
	● 特上ロース	1,200
	● 特上ミノ	900
	● 骨付カルビ	1,500
	● ロース焼	800
	● カルビ焼	800
	● ミノ焼	650
	● タン焼	650
	● ハツ焼	650
	● レバー焼	650
	● コブクワ焼	700
	● センマイ焼	650
	● ホルモン焼	650
	● イカ焼	650
	● イカゲソ焼	600
	● 野菜焼	550

※塩味もごさいます。お好みに合わせてご注文下さい。



会社設立当時のグランドメニュー

焼肉	● 特上カルビ	1,300
	● 特上ロース	1,200
	● 特上ミノ	900
	● 骨付カルビ	1,500
	● ロース焼	800
	● カルビ焼	800
	● ミノ焼	650
	● タン焼	650
	● ハツ焼	650
	● レバー焼	650
野菜	● コブクロ焼	700
	● センマイ焼	650
	● ホルモン焼	650
	● イカ焼	650
	● イカゲノ焼	600
	● 野菜焼	550



※価格もございします。お好みにお付けください。ご注文下さい。

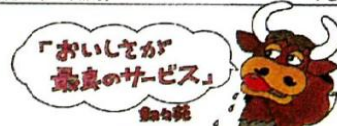
銀々格がら
全店 11時30分より
【オーチストア】
★六本木本店 定額 6,000
★新宿店 定額 7,000
★麻布店 定額 6,000
★高田馬場店 定額 4,000

塩焼	● 特上タン塩焼	950
	● 塩特上カルビ焼	1,300
	● 塩特上ロース焼	1,200
	● 塩特上ミノ焼	900
	● 塩特上コブクロ焼	850

刺身	● コツケ (牛肉のロースト肉)	900
	● 肉 刺 (牛肉のロースト肉をコンフィ製法で焼いたもの)	900
	● レバー 刺身	700
	● イカ刺身 (ロースト)	650
	● センマイ刺身 (牛ホルモンの一種)	600

野菜	● ザンチュ	(サニータス味の付け)	500
	● サラダ味付	(サラダ菜とキュウリをゴマ油等で味付したもの)	450
	● レタス味付	(サニータスとキュウリをゴマ油等で味付したもの)	450
	● ワカメサラダ	(サラダ菜とキュウリと生ワカメをゴマ油 酢などで味付したもの)	500
	● ナムル	(モヤシ・ゼンマイ・ホウレン草・大根・キュウリ等のロースト野菜)	400

料理	● ニンニクオードブル	750
	● 豚 足	700
	● くらげ酢の物	550
	● わかめ酢の物	500
	● チャップアチエ (香煎で季節野菜の炒め物)	550
	● チャンジャ (タラの塩辛)	500
	● 塩 辛 (イカ)	450
	● 焼のり (未付)	450



お食事	● クッパ (ご飯に肉と野菜のスープをかけたもの)	650
	● ビビンバ (ご飯に五目野菜とヒキ肉をのせたもの)	650
	● カルビッパ (ご飯にカルビの肉と野菜のスープをかけたもの)	700
	● ユッケジャン (ご飯に肉と野菜のスープをかけたもの)	700
	● ユッケビビンバ (ご飯に五目野菜と肉のスープをかけたもの)	900
	● テグタン (ご飯に肉と野菜のスープをかけたもの)	700
	● コムタン (ご飯に牛乳肉のスープをかけたもの)	800
	● ライス	200

スープ	● カルビスープ (牛肉と野菜のスープをかけたもの)	650
	● テグタンスープ (牛肉と野菜のスープをかけたもの)	650
	● ユッケジャンスープ (肉と野菜のスープをかけたもの)	650
	● コムタンスープ (牛乳肉のスープをかけたもの)	750
	● タマゴスープ	450
	● ヤサイスープ	450
	● ワカメスープ	450
	● モヤシスープ	450
	● チケ (肉と野菜のスープをかけたもの)	700
	● 魚チケ (タラ)	750
麺類	● トック (冬・本場風とうもろ)	650

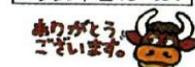
麺類	● 冷麺 (肉・漬物・香辛料野菜等を添えた冷そば)	750
	● ビビン麺 (麺を味付けし漬物野菜肉を添えたそば)	750
	● 温麺 (香辛料野菜等を添えた温そば)	750

★焼肉弁当 1,400
★上カルビ弁当 1,900
★上ロース弁当 1,700
★ビビンバ弁当 750
お持ち帰り可

お飲みもの	● ビール	500
	● ビール(ワニス)	500
	● 生ビール	500
	● オールド(s)	450
	● レミーマタン(s)	900
	● ヘネシー(s)	900
	● 酒	450
	● 冷用酒(生)	700
	● 焼酎	450
	● 焼酎サワー(s)	500
ソフトドリンク	● 人参酒(s)	700

ソフトドリンク	● オールド	5,000
	● レミーマタン	15,000
	● ヘネシー	15,000
	● ワイン赤白ロゼ(1,000)	1,000
	● ワイン赤白ロゼ(2,000)	2,000
	● 焼酎SUN	2,000
	● 焼酎玄米酒	2,000

ソフトドリンク	● ジュース	350
	● コーラ	350
	● ジンジャーエール	350



昭和50年代の手書きメニュー

～ 焼肉料理が開発したヒットメニュー ～

キムチ(漬物)を
メインデッシュ!!に

- 漬物は、料理のメのお茶漬用が常、焼肉料理のキムチの役割は、会食を始める号砲に！……カプサイシンが食欲を呼び起こす。
- キムチの良さを残しながら、日本人の食味に合うよう改良
- 食材も白菜に留まらず、大根、胡瓜、葉物に至る、多種多様な野菜を活用……キムチの味が“焼肉店の顔”と称されている。

マイナーな食材＝タンを
牛肉最大のメジャー食材!!

- タンは、料理品目が少なく『もてあましもの』であった。
- 焼肉料理が“タン塩・レモンダレ付”を開発したことにより、爆発的な人気を呼び、来店客の全てが注文する最大の人気メニューに。

マイナーな食材＝内臓を
ヘルシーな料理に変貌!!

- 傷みの早い内臓は、処理過程の煩雑さと部位毎の特異性に煩わされ、『放る物』と言われるほど利用価値が低かった。
- 処理技術の開発と調味料(大蒜、唐辛子、ごま油)の効果,加えて焼肉料理の“調理法の特性＝直火で焼く手法”により、女性に大人気のヘルシー料理に変身。他の料理手法では処理できないグニャグニャ・ベとべと感を → すっきり・コリコリ感に。

もてあまし物の部位＝もも
をヘルシー料理に変身!!

- 数百キロの体重を支える4本の足は、筋肉が締まっており、味わい深い肉であるにも拘わらず『堅さ』故に敬遠。
- 焼肉料理は、ステーキと異なり、『ナイフとフォーク』を使わない。このため、調理の際、一口サイズ(1片を約8cm×3cm×5mm)にカットして、提供している。このことにより、最大の問題『堅さ』を回避し、もみダレと相俟って柔らかで、味わい深いヘルシーな料理に変身させている。

～ 焼肉料理・人気の理由 ～

焼肉料理の魅力の源

- 韓国の伝統料理(宮廷・郷土・家庭)のメニュー・調味料と和食のおもてなし感覚・彩り感性を融合させたユニークな料理体系。
- メインディッシュのお肉は「お客さまに焼いていただく」料理参加は、食を楽しむコミュニケーションの場を演出
- 焼肉独自の調理法、直火網焼きは、肉の余分な物“脂と水気”を飛ばし旨味を凝縮、三種の薬味(大蒜・唐辛子・ごま油)によるタレで肉の旨味にまろやかさを付加する。

○リーズナブルな価格設定

- ・焼肉料理のユニークな調味料や調理技術が、マイナーな食材(安価)から素晴らしい料理を作り出せること。
- ・お客さまの料理参加が「人件費節約」に役立っていること。

○ヘルシーな料理構成

- ・韓国の伝統料理由来の多彩な野菜料理により、調和のとれた「食バランス」が実現。
- ・直火網焼き効果により「カルビの余分脂肪」、「ホルモンの余分水分と脂肪」を除去し、旨味と食感を創出。

○女性に人気の「カブサイシン効果」

- ・体内脂肪燃焼による「痩身効果」
- ・脳細胞刺激による「精神疲労回復効果」

焼肉料理・現在の課題

～ メニュー表示に関する指導要請 ～

消費者庁による 会員への指導要請 (要約)

1. 焼肉店のメニューに「〇〇コース」等と表示されている料理に.....
調査を行ったところ、
〇コース部位を使用している焼肉店がある一方、
〇もも肉等コース部位の肉でないものを使用している焼肉店もあることが認められた。
2. 小売店等が精肉を販売する場合には、「食肉小売品質基準」(昭和52年畜産局長通達)に定められている部位表示によることとされており、同基準による部位表示が広く定着している。

同基準のコース部位:かたコース、リブコース、サーロイン、ヒレ

消費者は、食肉を購入するとき.....「コース」の用語を用いて表示された肉は、コースの部位の肉であると認識しているので、焼肉料理を注文する場合にも、メニューに「〇〇コース」等と表示されていれば、...コースの部位の肉が使われているものと認識する。
したがって、もも肉等、コース以外の部位の肉を提供しているにもかかわらず、メニューに「〇〇コース」等と記載することは、焼肉料理の内容について、一般消費者に対して著しく優良であると示す表示であり、かかる行為は、
不当景品類及び不当表示防止法第4条第1項第1号の規定に違反するものである。
3. よって、消費者庁は、焼肉料理のメニューにおける表示の適正化のため、貴協会に対して、貴協会の会員事業者にも前記2について周知し、適正な表示を行うよう指導することを求める。

～ メニュー表示に関する指導要請について ～

はじめに

○この案件の対応は、現在進行中でありますので、結論めいた表現は差し控えさせていただきますと考えています。

○講演内容でかなりの部分を新しい食文化【焼肉料理】の形成過程に割かせていただきました。「メニュー表示」はお客さまに対する情報提供に留まらず、焼肉料理という食文化が花開く中で必然的ににじみ出たメッセージも表れていると考えたからです。

○それは、「牛肉が持っている潜在的な能力・価値を具現化したい」そして、「牛の全てを美味しい料理として、消費者に提供したい」という料理人の思いが人気メニューを生み、焼肉料理の隆盛に結びついているからです。

○焼肉料理が焼肉の飲食店として店を構え営業を始めてから約60年の歳月と経営者世代も3代にわたります。先人とこれを継ぐ世代も、ひたすら美味しい料理を作ることが第一義で、その為に必要なことは肉質であり、牛の血統であり、肥育農家の牛に対する愛情と考えていました。

○昭和51年4月開業の焼肉店のメニューでは、精肉由来の料理名として「ロース」と「カルビ」しか表示されていません。

この時代、既に「ロース＝赤身肉」「カルビ＝霜降肉」が料理名として定着していることを示しています。

これは、肉の部位が料理の価値を決めるものではなく、あくまでも料理人の技術や牛肉の潜在的な能力・価値が料理の価値基準であると考えたからです。

牛肉の価値基準(肉質・血統・生産地域)に基づき、並、上、特上と値段で差をつけているのです。

○「食肉小売品質基準」が定められたのは、昭和52年であり、それ以前に焼肉料理命名に関する慣習が定着している、と言う事実があります。

討 論 過 程 で
論 議 さ れ た
論 点

○先程「この案件の対応は、現在進行中」と申し上げました。

焼肉協会は、10/7日「会員への指導要請」後、10/20日理事会を開催し、その対応のため、「検討委員会」を立ち上げ、10/26日、11/15日に「検討委員会」を開催し、検討を行っている状況です。

本日の「食の信頼性向上をめざす会」にお集まりの皆様は、食に関する認識が深く、真剣にその信頼性向上を目指しておられる方々でありますので、論点の一部を紹介いたしますので、ご意見をいただければ幸いです。

○手続について

調査対象や、関係者の意見聴取がなされないまま、唐突にマスコミにプレスリリースするのは、一方的ではないか。プロセスとして、事前打ち合わせがあつてしかるべき。

○ロース表示について

歴史的にみて、料理名表示は、精肉に関して「ロース＝赤身肉」、「カルビ＝霜降り肉」が昭和50年代に定着している。部位表示は、後から出来たもので、小売に関するものではないのか。飲食と小売とでは違うのではないのか。

「カルビ」が問題にされず、何故ロースだけが問題になるのか。

○60年かけて築き上げた焼肉料理という食文化を行政が一方的に壊してもいいのか。

○部位表示は、誰のためにあるのか。

お客さまの中には、「ロース」で霜降り状態の肉に出会った場合、「ロース」ではないと突き返された事例もある。このように「ロース＝赤身肉」はお客様に定着している。

○「優良誤認」について

優良誤認という表現は、「意図的に、悪意を持って」行われる行為を指すものと認識されるが、焼肉事業者がメニュー表示に当たっては、「慣習に基づき、赤身がまざるか、霜降り状がまざるか」で表示しており、「消費者に対し、実際のものよりも著しく優良」であることを強調するものでない。