[サラリーマンの腹]応援プロジェクト!! 第5弾

Project

ウコンの力1本（4名まで）サービスクーポン付き

シーズン真っ盛り! ホンモノの味にこだわる 笑笑で忘年会&新年会!

3 オススメフード 灼熱のファイヤーガーリックチキン

熱々の鉄板の上に豪快に載ったガーリックチキン。客席で「それでは皆さんもご一緒に！3、2、1ファイヤー」と言って火をつけてボワッと燃やす演出が人気の一品。特に女性へのウケがいいそうなので、忘年会や新年会だけでなく、合コンなどにもピッタリのメニュー！ 609円

2 オススメフード 牛肉のタリアータ

タリアータとは、イタリア語で「切った」という意味の言葉で、今まで居酒屋では出したことのない専門店の味に仕上がっている。笑笑では使用する牛肉にこだわり、専用のソースで肉そのもののうま味をグッと引き出して堪能できる。本格派の人にも、ガッツリいきたい人にもオススメ。924円

5 オススメフード サーモンと北海たこのカルパッチョ

白ワインに合う海鮮おつまみとして考案された、居酒屋の定番メニュー、カルパッチョ。新鮮なサーモンと北海たこを野菜とともにヘルシーに味わえる。サーモンとたこを交互に重ねたうえにソースをかけるなど、美しい盛り付けもポイント。418円

4 オススメフード ソーセージが入ったマルゲリータ

以前販売していたソーセージのピザが好評だったことから、人気のソーセージをピザの王道マルゲリータと組み合わせて考案されたメニュー。アルコールと楽しみたい人はもちろん、ボリューミーなので、ガッツリ食べたい人にも。523円

4 スムージーノンアルカクテル オススメドリンク

笑笑では、アルコールが苦手な人のために、ノンアルコールのドリンクも豊富に取り揃えている。スムージーノンアルカクテルでは、キウイミルキースムージーとマンゴーミルキースムージーの2種類を味わうことができる。各418円

3 スムージーカクテル オススメドリンク

新食感のドリンクを目標に開発。カルーアにバニラアイスやミルクなどが入ったカルーアマキアートで、キャラメルソース・シナモンをトッピングしたシャーベット状の冷たいカクテルは、デザート感覚で楽しめる。418円

2 生搾りカクテル オススメドリンク

搾りたてのフレッシュなフルーツの味を楽しめるカクテル。さっぱりしたテイストのカシス&生レモン、ちょっぱり甘めのピーチ&生オレンジ、果肉もたっぷり入ったマンゴー&生キウイの3種類の味を用意している。各418円

1 光るカクテル オススメドリンク

グラスの中に、光るライトキューブが入った、色鮮やかなオシャレなカクテル。赤色、黄色、青色の3色を用意しており、カシススパーク（赤色）、ピーチマンゴー（黄色）、ブルートニック（青色）と、それぞれ異なる味を楽しめる。各523円

※イメージ写真

笑笑

お好きな「ウコンの力」お1人様1本（4名まで）サービスクーポン

全国の笑笑でご利用になれます
- 店舗をご利用、ご飲食、ご注文頂いたお客様に限りご利用になれます
- ウコンの力のウコンエキスドリンク、またはカシスオレンジ味（無果汁）から1本お選びください

（ご希望の商品をご提供できない場合がございますが、予めご了承頂けますと幸いです）
- 他のクーポンとの併用も可能です
- クーポンは切り取ってお会計の際にレジでご提示ください
- コピー、複写したクーポンは御利用できません。

有効期限
2013年12月24日(火)～2014年1月24日(金)

SPA! 12/31,1/7合併号

絶対にはずせない! 笑笑オススメのフード・ドリンクメニューはこれだ!!

忘年会や新年会でぜひ注文したい、笑笑オススメのメニューは上記の通り。ここでは、黒田氏にそのほかの注目メニューを聞いた。

「どれも自信作ではありますが、鹿児島県阿久根産のアジを使った『阿久根産あじフライ』は食べていただきたいですね。同じアジを『厳選!!お刺身盛り合せ』で提供していますので、こちらもオススメです。『いかマヨわさび』もお酒にピッタリですよ」

また、サラダはオリジナルドレッシングでいただく『すりおろしドレッシングで食べる新鮮トマトサラダ』。ご飯物だと『しらすと九条ねぎのあおさ海苔あんかけチャーハン』が一押しとのこと。笑笑は、ワインや果実酒など、上記以外のドリンクも豊富。これらの料理とともに味わってみては？

※表示価格はすべて税込みです（一部価格が異なる店舗があります）

取材・文／黒田知道　撮影／高仲建次

チェーン店とあなどるなかれ! 味と価格にこだわり抜いた本格メニュー

全国で2000店舗以上を展開する居酒屋チェーン。㈱モンテローザが運営する笑笑では、サワー、カクテルなどのドリンクメニューが豊富で、特に女性人気が高い。ちなみに"笑笑"という店名の由来は、「みんなが笑顔で集う場所をつくりたい」という思いから

1 オススメフード 笑笑流 本格もつ鍋（鶏塩白湯）

専門店の味を全国の笑笑で味わってほしい。スープは女性に人気の鶏塩白湯のほか、豚骨味噌を用意。身も心も温まること間違いなし。〆の雑炊には、「キムチを載せてもおいしい」とのことなのでお試しあれ。1人前924円。2人前から注文可能

忘年会&新年会の準備でにぎわう今、幹事になって、お店選びに頭を悩ませることも多いだろう。そんなあなたにオススメのお店が、全国展開している居酒屋「笑笑」だ。

「笑笑では、専門店の味にこだわったホンモノのメニューを、居酒屋価格のリーズナブルな値段でお出ししています」とは、モンテローザの商品部に所属し、メニュー開発を行う黒田淳商品開発課長。

「私たちは、有名店の味を勉強させていただき、その味を何とか全国のお店で提供できないかと日々努力しています。今回ご紹介したオススメフードですと、もつ鍋と牛肉のタリアータは、ホンモノの味を守りつつ、値段を抑えるのに試行錯誤を重ねました」

どちらも、店によっては1000円以上するメニュー。なぜ笑笑では、1000円以下という格安の値段で提供できるのか？

「弊社は第一次産業に力を入れていて、国内農業生産事業や養鶏事業を行っております。また、生産者と直にやり取りすることで、世間を騒がせている産地偽装の問題などを未然に防ぎ、さらに国産野菜にこだわり、より良い商品をより安く提供することができるんですよ」

全国の店舗でホンモノの味を再現する企業努力は、新鮮な食材を安く仕入れるだけではない。

「誰が作っても寸分違わぬ味になるように、マニュアル作りにも力を入れています。店舗ごとに味が変わってくると困るので、スープの味から肉の焼き加減にいたるまで、徹底的に指導しています」

笑笑の場合、メニューとして世に出るのは、100品の試作品のうち10品程度。約6か月の開発期間を経て、商品になるという。

「苦労して開発しても、人気がない商品はすぐメニューから消えてしまいます（苦笑）。それでも、私たちが開発した新商品を食べたお客様が『おいしい』と言ってくれたり、食事をして喜んでいる姿を見ると、商品開発の仕事をしていてよかったなと感じますね」

今後も、「全国の専門店の味を居酒屋価格で提供していきたい」と語る黒田氏。笑笑で、"ホンモノの味"をぜひご賞味あれ！

株式会社モンテローザ商品部 商品開発課長 黒田 淳氏

新商品の企画立案や開発のほか、完成した料理の撮影、メニュー作りを行う。本場の味を再現するために、各地へ赴いて現地の人たちと交流する機会も多い