



ニューヨーカーたちを虜にする最新フードカルチャー

The Latest Food Trend in N.Y.



Fast Casual



ファストカジュアル

アメリカのフードビジネス業界において、近年、著しい成長を見せている業態『ファストカジュアル』。マクドナルドを代表とするクイックオペレーション、低価格な「ファストフード」と、日本ではファミリーレストランと呼ばれる着席型の「カジュアルダイニング」との中間に位置する業態『ファストカジュアル』は、2000年代初頭よりアメリカで急速な伸びを見せる外食形態。地産地消やオーガニックなど、こだわりのフレッシュな食材を使ったレストランレベルのハイクオリティな食事を、ファストフード並の

手軽さで提供するという「価格は少々高くても、安心安全で、美味しく、しかも手軽」というコンセプトが支持され、ファストカジュアル業態の出店は、ますます勢いを増している。ファストカジュアルのショップは、基本的にセルフサービスもしくはセミ・セルフサービスで、注文を受けてから注文者の目の前で調理するメイド・トゥ・オーダー。手作り感やライブ感が味わえるうえ、店舗デザインにもこだわっており、食事をしっかり楽しむためのヒップなダイニングスペースを持つ店舗も多い。

FIVE GUYS

ファイブ・ガイズ

ADDRESS: 316 W 34th St, New York, NY 10036
http://www.fiveguys.com/

アメリカでは、東のFIVE GUYS(ファイブ・ガイズ)、西のIN-N-OUT(イン・アンド・アウト)が双璧と評されるハンバーガーチェーン店。1986年に創業し、1,000店舗以上を展開。冷凍食品は一切使用せず、100%ビーフのフレッシュなパテを店頭で焼き上げるジューシーなハンバーガーが人気。レタス、オニオン、ピクルス、グリルドマッシュルーム、BBQソースなど16種類揃うトッピングはすべて無料。契約農家から仕入れたジャガイモをピーナッツオイルで揚げるフライドポテトは、大きめにカットされ、ジャガイモの味をストレートに楽しめる。注文してから出来上がるまで、塩が効いたピーナッツ(無料)を食べながら待つのが定番。

- ① ファイブ・ガイズ(NY 7th Ave店)店頭
- ② ファイブ・ガイズ(New Jersey店)店内
- ③ 赤と白のチェッカーボードパターンがチャーム
- ④ All the way トッピングのベーコン&チーズハンバーガー(リトルサイズ)\$5.49



Smashburger

スマッシュバーガー

ADDRESS: 10 West 33rd Street, New York, NY 10001
http://smashburger.com/

コロラド州デンバー発祥の人気ハンバーガーチェーン店。創業2007年の新参ながら、すでにアメリカ37州の他、海外9ヶ国へも進出。冷凍は一切行わないアンガスビーフ100%のひき肉をボール状に形成し、スマッシュと呼ぶ専用コテで熱々の鉄板に押し潰す(スマッシュ)。溢れ出る肉汁と鉄板に引かれたバターで、パテはジューシーさを保ったまま、外側がカリッと仕上がリ、ビーフ本来の味が引き立つように焼かれている。州ごとに違うオリジナルバーガーもラインアップ。サイドメニューは、オリジナルフレンチフライの他、ローズマリーが効いたスマッシュフライや甘いスイートポテトフライ、ベジフライ(野菜フライ)やサラダなど種類も豊富。

- ① スマッシュバーガー(Empire State店)店頭
- ② サンドされずパンズ上下別々にサーブされるハンバーガー
- ③ サイドのベジフライ\$2.99
- ④ スマッシュバーガー(Empire State店)店内

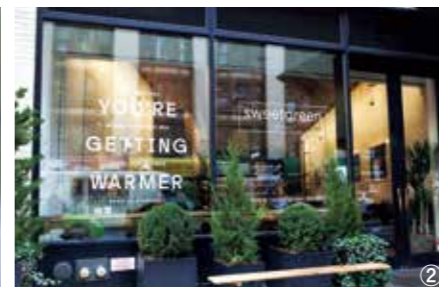
LUKE'S LOBSTER

ルークス・ロブスター

ADDRESS: 5 W 25th St, New York, NY 10011
http://www.lukeslobster.com/

2009年にNYイーストビレッジで誕生した、メイン州産ロブスターを使用したロブスターロール専門店『ルークス』。軽く焼いたニューイングランドスタイルのホットドッグパンズに、フレンチではオマール海老とも呼ばれる高級食材のロブスターをサラダに仕立て、溢れんばかりにサンド。マヨネーズを極力控え、バター、レモン果汁に秘伝のハーブミックスを効かせたロブスターは、ふりふりで旨みたっぷり。ハンバーガーやピザに比べてカロリーが低いのも、ヘルスコンシャスなニューヨーカーに支持されている理由のひとつ。ロブスターシャック(小屋)をテーマにした、海の香りが漂うようなカジュアルな店内は温かみを感じられる。

- ① ルークス(NOMAD店)店頭
- ② ロブスター&クラブ&シュリンプ3種類楽しめるTASTE OF MAINE(テイスト・オブ・メイン)\$24
- ③ ルークス(Brooklyn Bridge Park店)のメニューボード



SWEETGREEN

スイートグリーン

ADDRESS: 1164 Broadway, New York, NY 10001
http://www.sweetgreen.com/

オーガニックサラダ専門店「スイートグリーン」は、2007年にワシントンD.C.の大学院生3人により創業。現在、アメリカでの展開は約60店舗。それぞれの店舗が契約した地元農家から毎朝、新鮮なオーガニック野菜が届き、店内で調理。定番商品はもちろん、さまざまな野菜や雑穀、チキン、シュリンプなどから、自分好みでチョイスするカスタムオーダーサラダも人気だ。トッピングやドレッシングも豊富に揃う。ボリュームも満足度120%。イートイン席のテーブルや椅子は廃材を利用。地元の子供たちへの食育にも力を入れている。スマートフォンのアプリから事前にサラダを注文し、店頭で受け取れるシステムも喜ばれている。

- ① カスタムオーダーサラダ(シュリンプ)約\$10とクランベリージンジャージュース\$3
- ② スイートグリーン(NOMAD店)店頭
- ③ オーダーされたサラダを鮮やかな手さばきで調理中

Fast Casual Staff Uniform

ファストカジュアルのお店で働くスタッフたち。エプロンを中心にコーディネートしながら、自然体でありつつもスタイリッシュに着こなされたユニフォーム。それぞれのお店の個性が現れています。



赤と白のショップカラーが映える



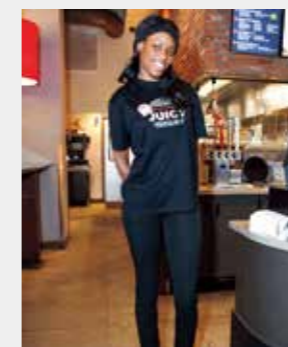
赤Tシャツタイプもあり



ロブスターのロゴ入りエプロン



エプロン以外は基本的に自由



パンツは色指定(黒)で形は自由



ユニフォームTシャツと黒エプロン



男性はキャップも着用、パンツは自由



from N.Y.

Reported by
中根美智代さん



兵庫県神戸市出身。神戸の洋菓子製造・販売メーカーに約20年勤務し、2005年にN.Y.へ移住。N.Y.を本拠に日本の企業へ向け、スイーツ、ベーカリー、デリのMerchandise Development Adviser(商品企画アドバイザー)、フードジャーナリストとして活躍中。