



赤辛中華に 美味しい生ビールで、 新幹線効果を狙え!



Interview

富山駅前マリエとやま6F
 チャイニーズダイナー
「ドラゴンレッドリバー」
 統括マネージャー
押上 様

テーマカラーの赤が映える店内では本格的中国料理を主流に「赤く、辛い」料理で連日お客様がいっぱい。お店のメニューにも「天然酵素でサーバー洗浄」の案内が。押上統括マネージャーも一押しの酵素洗浄!!



お客様に
最高のビールを
味わって頂く
ために

Q エコさららはどなたの紹介でお知りになりましたか?

このビールは匂うよと一言。市内の有名ホテルに勤めている友人がサーバーやグラスを天然酵素で洗浄するとビールがとびっきり美味しくなるぞと教えてくれました。早速メーカーから説明を受け、これならいけると即導入を決めました。

Q 使ってみられてご感想はどうですか?

当店はビールはキリン一番搾りです。酵素で洗浄すると泡がきめ細かく、泡立ちも良く、一番搾りの本来の風味を引き立てます。お客様に少しでも美味しいビールをと心掛けてサーバーの洗浄は怠りなくやっていますがこの酵素洗浄の効果にはびっくりです。

Q 富山・金沢と多種の特徴的な料飲店を9店舗ほど経営しておいでになる「明日ダイニング株式会社」さまでは他店への展開は?

現在当店でのご使用実績を踏まえて金沢などの他の店へ順次広げています。少しでも他店との差別化をと、日ごろ頭を悩ませていましたが、エコさららのお陰で「お宅のビールは美味しいね」と言ってもらえるお客様が増えています。だから当店でお客様に最高のビールを味わって頂くために「毎日天然酵素で洗浄しています」とメニューにも記載してアピールしています。

Q その他の天然酵素の活用はお考えですか?

中国料理はどうしても油を使いますから厨房の油が店舗の床まで汚しがちです。掃除用の酵素を使うと脂成分も汚れとともに分解すると聞いていますので条件が合えば使ってみたいですね。またグリーストラップも綺麗にする食洗機用酵素も見積もりを依頼しています。



〈ドラゴンレッドリバーさま 今後の意気込み〉

▶ 2年後に北陸新幹線が開通しますが、お店の経営に何か秘策がありますか?

新幹線開通は駅前に位置する当店には好環境です。今でもパーティや結婚式の二次会やコンベンションのお客様が多く来店されますので地の利が生きていると思います。今、内装も新しくして、白エビを使った薬膳認定メニューをはじめ、富山の食材を活かした新メニューを考えていますが、富山発の天然酵素洗浄ビールとのコラボでアピールしたいですね。富山はビールが美味しいから、ちょっと立ち寄ってから東京へ帰ろうかと言うお客様が増えたら良いですね。