



ハミングバード・インターナショナル&  
情熱ノチカラの社内報



# hummitalk+

情熱ノハミトーク

No.004

2022

12.12

発行

各店の個性が輝く!

全店参加型社内報

新規事業を  
イチから学ぶ



参加者  
募集中!

事業計画から運営までをリアルに  
体験できるインターンシップ!



稲虎<sup>2</sup>がCMの舞台になりました!

NEW

スタッフ  
割

社 割

50%引き

20%引き

適用人数

枠内容を  
すべて満たした  
場合のみ適用！

2名以上



1名からOK

対象者

適用条件

参加者  
全員が  
A～C いずれかに  
該当していること利用店舗にて  
「従業員割引報告書」に  
参加者全員の  
名前を記入参加者に  
社外の方が  
1人以上含む場合利用店舗にて  
「従業員割引報告書」に  
A or B  
代表者の名前を記入

A 社員

B パート・  
アルバイト所属店舗  
のみ

C 退職後1ヶ月以内



※退職者は1ヶ月以内でも1人での利用は適用外

対象日時

ランチタイム

要予約

平日13:00以降  
土・日・祝日を除く

ディナータイム

要予約



金・土・祝前日を除く



席利用は2時間を上限とする

対象メニュー

グランドメニュー



季節のおすすめメニュー



飲み放題



コースメニュー



※平日ランチ、ハッピーアワー、アプリ専用価格メニューは対象外。

支払い

現金



ハミングアプリ支払い



クレジットカード



各種電子マネー



商品券



ハミングアプリポイント付与

※平日ランチメニューや各種割引を利用しない場合、  
アプリポイント付与OK

対象店舗

ハミングバード全店



Route 227s' cafe



南欧バル INATÔRA



炉地 BAR 八兵衛



炙屋十兵衛 二日町本店



炙屋十兵衛 エスパル仙台



PASTINOVA

大衆酒場 稲虎<sup>2</sup>

七右衛門 エスパル仙台



炙屋十兵衛 仙台港



麺屋久兵衛



ソバビリー



HUMMING MEAL MARKET



※HMM所属A・Bのみエスバル従業員割引20%適用

food buzZzur



※FBZ所属A・Bのみイオン従業員割引10%適用

ラーメン☆ビリー全店



事業計画から運営までをリアルに体験できる

大募集

HUMMING BIRD INTERNATIONAL

# 新規事業を イチから学ぶ

事業計画から運営までをリアルに体験できるインターンシップ！

2023年春オープン予定の店舗の  
事業計画から店舗開店までリアルに体験  
しながら学べるプロジェクト参加者を募集します！

**実施内容** 実務責任者と共に行っていただくこと

- ・既存店シフトインにより業務特性把握と指導マニュアル作り
- ・事業計画書作成
- ・開店までの各種準備、関係業者及び社内との調整
- ・スタッフの採用
- ・開店準備一切
- ・新店開店店からオペレーション定着までの店舗運営

**対象者**

- ・23,24,25,26年度卒業予定者  
(大学、短大、専門)、第2新卒も歓迎
- ・将来飲食店を経営したい方
- ・20~30代で独立開業を目指す方
- ・とにかく若いうちから経営幹部として  
バリバリ働きたい方

**参加特典**

- ・シフトイン時はアルバイト代も通常支払い
- ・飲食店開店までのプロセスを実際に自分たちで体験できる
- ・経営者との関係性構築

インターンシップ期間  
2023年  
1月中旬～5月末頃  
(4月中旬オープン予定)

応募締め切り  
2023年1月10日(火)

株式会社 ハミングバードインターナショナル  
代表取締役社長 青木 聡志

TEL:022-225-0522  
MAIL:h-aoki@h-bird.co.jp

株式会社 ハミングバードインターナショナル 総務/経理部 青木 利  
〒980-0014 宮城県仙台市青葉区本町2丁目8-16 3F  
※メールでの応募の際は、住所・氏名・年齢を明記のうえご応募ください。

参加枠に限りがございますのでお早めにエントリーをお勧め致します。

インターン生

詳しくは店長またはスタッフ、  
もしくは本社に電話もOK！

クリックして応募！



# 稲虎<sup>2</sup>がCMの 舞台になりました!



※このコンテンツは音ができますのでご注意ください

## コロナ認証店のCMに稲虎<sup>2</sup>で撮影したシーンが映っています!

11月上旬から来年3月末まで、テレビCMやweb広告、宮城県のHPなどにて公開!

ちなみに、こちらのCMは、実は「エヴァンゲリオン」というアニメの  
葛城ミサト役の声優「三石琴乃さん」というお御所がナレーションをしてくださったこともあり  
密かにファンの皆様にも広がったら嬉しい♪

# Xmasワイン特集とENOTECAコラボ

ハミングバード × ENOTECA とのコラボ発進!!

実は先月からコラボが発信していた企画で Xmas ワインは去年の年齢層 (20 代前半が多い) を考え飲みやすく価格もリーズナブルさと味の幅も考えた。少しでもワインの素晴らしさに触れてもらいたいと思っています。



企画自体は今後もずっと続けていきます! 1月2月、3月4月と2ヶ月に1回とハミングバードバスタの季節のオススメと同じようにワインも季節ごとにオススメしていく。既に話は進んでいて楽しみです。

コロナが落ち着いたらENOTECAさんとのコラボ企画で貸切などもできたら素晴らしいなーと妄想中です。

このオススメの商品を販売する事でバスタ同様に店舗のフレッシュさ継続とスタッフ個々の販売能力の向上を狙っています。

何かをきっかけに本町店のレベルを上げていく!

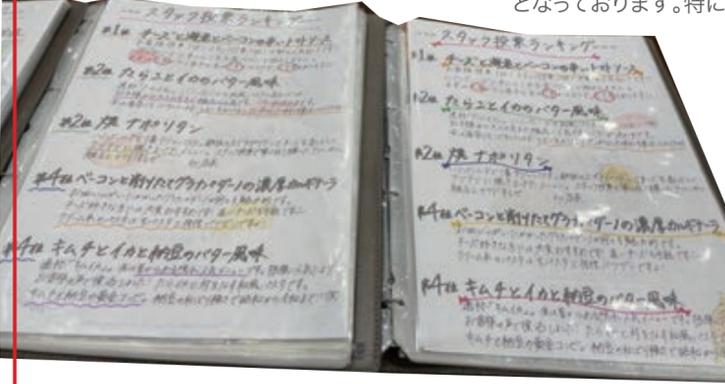
## humming bird ララガーデン長町店

# おすすめメニュー第2弾!

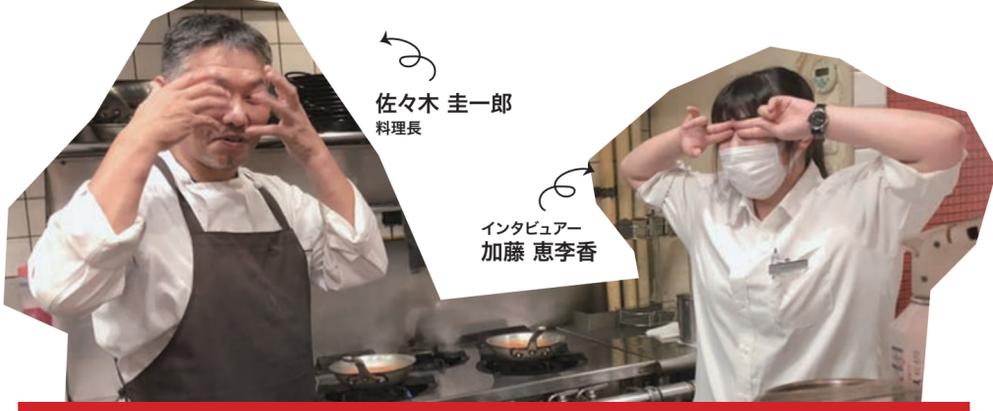
前回掲載したおすすめメニューを一新しました。今回はスタッフ投票のランキングです。

前回はお店として推したいメニューの抜粋でしたが、期間限定がなくなったこともあり、今回はスタッフ投票形式で真のランキングをお客様にも知ってほしいとの思いでの作成です。(笑) 出数とのギャップのあるものや、出数通りのものもありお客様にも楽しんでいただける内容となっております。特にコメントもこだわってますので長

町に来た際にはぜひともご覧ください。また、手書き、イラスト、すべて学生スタッフ達に一任しての作製です。長町では社員が少なかった分学生たちの力を大いに借りています。この場を借りて「みんないつもありがとう♡」



## humming bird 泉パークタウンタピオ店



# 新メンバーとしてタピオ店に佐々木さんがやってきました!

加藤 恵李香 (以下加) 「早速ですが趣味とかありますか?」  
 佐々木 圭一郎 (以下佐) 「スポーツ観戦とか、釣りとかドライブとかも...あと犬の散歩だなあ」  
 加「すごい多趣味ですね、羨ましい! タピオ店に来てどんな印象ですか?」  
 佐「スタッフの皆が元気良い! 感心しました。あとタピオ店はスタッフの人数が多いから早く名前と顔が一致できるようにしたいです(笑)」  
 加「確かに学生スタッフは多い方かも。私も最初は皆の顔を覚えるのに時間かかりましたー! では実際タピオ店で働いてみてどうですか?」  
 佐「特に土日の忙しさはハンパないですね...その分体重を落とせば良いんですが(笑)」  
 佐「今日も忙しかったですもんねー。ではでは、タピオ店をどんなお店にしていきたいですか?」  
 佐「スピーディーな料理提供を求められるので、もちろん手早い作業が必要ですが、だからといって雑な料理を作るのではなく、お客様に喜んでいただけるような美味しい料理を提供していければと思います!」  
 加「まさに料理人の鑑! では最後にひとこと抱負をお願いします。」  
 佐「50歳を過ぎてても最前線の立ち位置で頑張れるように、若いスタッフのエネルギーを吸収して頼られる存在でいたいです!」  
 加「佐々木さん、今日はお忙しいところありがとうございましたー!」

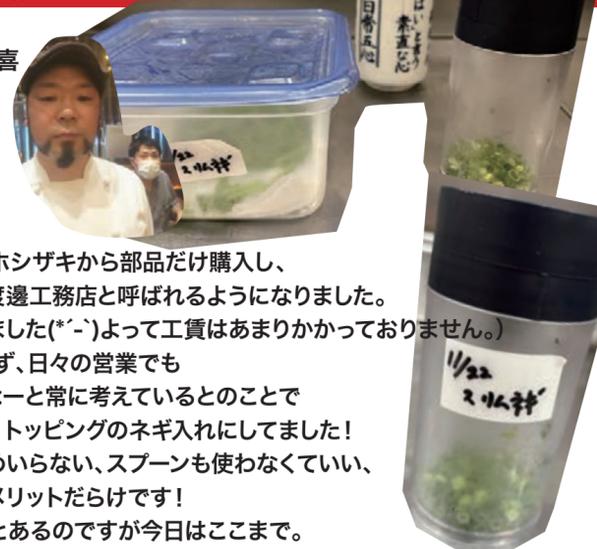


## humming bird イオンモール石巻店



お元気です。小笠原です。

渡邊 栄喜 料理長



今回は石巻店の料理長であり、渡邊工務店の渡邊栄喜さんのご紹介です(^^)

(渡邊さんは機器関係で調子が悪いとホシザキから部品だけ購入し、自分で修理するという事で周りから渡邊工務店と呼ばれるようになりました。先日もオープンを解体し修理しておりました(\*'-) によって工賃はあまりかかっておりません。) そんな渡邊さんですが機器関係に限らず、日々の営業でももっとこうした方が楽なんじゃないかなーと常に考えているとのことで先日は100均で買った物を改良し、トッピングのネギ入れにしてみました! 幅をとらない、ジップロックの開け閉めいらない、スプーンも使わなくていい、手が汚れないなど一石三鳥、四鳥にとメリットだらけです! 他にも色々あるのですが今日はここまで。

他店の皆さん、こんなやり方がいいよーなどありましたら教えてくださいませ(^^) TTPさせていただきますー!

## humming bird セルパテラス店



# 関本さん考案 ☆お家で簡単和風まぜパスタ☆



メニューの試作から生まれたカンタン美味しいの おすすめレシピ♪ お家にある身近な食材で やみつきパスタが作れます★

### ■使用食材(1人前)

- ・パスタ ..... 1食分
- ・バター ..... 15グラム
- ・昆布茶 ..... 少々(一つまみ程度)
- ・味の素 ..... 少々(一つまみ程度)
- ・ニンニク ..... 1かけ
- ・ベーコン ..... 30グラム (お好みの大きさにカット)
- ・塩昆布 ..... 5グラム
- ・出汁醤油... 少々(軽く1まわし)
- 「トッピング」
- ・鰹節 ..... 3グラム
- ・粉チーズ ..... 5グラム
- ・卵黄 ..... 1個
- ・ブラックペッパー ..... 少々
- その他
- ・炒め油 ..... 適量
- ・お湯or水

### ■作り方

- ①ニンニクをみじん切り
- ②フライパンにニンニクと油を入れて火にかけます。
- ③少しニンニクに色がついてきたら、ベーコンを入れて炒めて、火を止めてお湯(お水)を入れる。
- ④、③にバター、昆布茶、味の素、塩昆布、出汁醤油を入れます。
- ⑤ゆでたパスタとあえて、トッピングで完成!! 盛り付けはお好みでOK!!



ちょっとアクセントでラー油などで辛みをつけても美味しいYO!!

昆布茶がない場合は、だしの素でも代用OK!

パスタがない時は、うどんでも(^^)♪

自家製梅シロップ観察日記 2



26日目

梅が沈んで、いよいよ完成間近。  
to be continued...

4ヶ月後

じっくり熟成自家製梅ジュースと梅酒が完成。  
香りも味も文句なし自慢の逸品です。



お客様にも大好評。  
二日町にご来店の際はぜひ  
ご賞味ください!!



記入：青木 美帆

炙屋十兵衛 エスパル店

今回は炙屋十兵衛エスパル店の冬  
～春にかけての名物「せり鍋」のご紹介!

ここ数年前から仙台で人気となった「せり鍋」。実は全国で食べたい鍋ランキングではキムチ鍋、すき焼き、もつ鍋と誰もが知っているようなものが主流でこれらのランキングには入らないほど知られていない鍋でもあります。

しかしながら、地方の鍋料理となるとようやく目に映るようになってきている鍋だけに、知る人ぞ知る! ?といった地方料理の中でも貴重な鍋でもあるようです。

そんなあまり知られていない「せり鍋」を何なぜ名物として打ち出しているのか?

答えは...

「美味しいから」

勿論、地産地消という面もあります。仙台(駅)は東北の玄関口でもあり、わざわざそこから地方に行く機会と時間がなかなかないお客様がいらっしゃいます。そのようなお客様を中心に仙台に来たら美味しいものをその時期に美味しい状態で食べていただきたく、始めた「せり鍋」なのです。

今年のせり鍋は...  
「三関せりと野田鴨のせり鍋」で堪能!

今回は秋田の湯沢市の三関(みつせき)産のせりを使用しました。こちらでは長い時間をかけて色や香り、味の良いものを選抜していること。そして更に一番の特徴が寒冷地でゆっくり成長するため「根っこ」が非常に伸びていること。通常はこの根っこを食べるという機会がほとんどなく、食べてみると非常に美味しい。根っこを食べるということを知らない方が多いんです。

また、宮城県角田市(県南)のブランド鴨ですが、スーパーなどでなかなか通常では見かける機会が少ない食材で、飲食店で提供されるようになったのはここ数年のこと。この「野田鴨」はとにかく鴨独特の臭みがなく旨みたっぷり、風味が豊かな脂、肉質の柔らかさと弾力のバランスが◎。これらの個性を生かして食べる鍋は絶品です。



この「三関産せり」と「野田鴨」を合わせた最強の鍋がここに完成しました!!

ちなみに...

せりの茎や葉を使った「せりのお浸し」や根っこだけを使用した「せりの根っこ天婦羅」も単品でご用意しています。それぞれ特徴を生かした料理も◎。



作成者 店長山本二民  
協力 佐々木料理長

炙屋十兵衛 仙台港

14年と半年の大感謝祭

仙台港店スタッフ山田さんの卒業に向けて

2008年の仙台港オープンから仕事を  
して頂いている山田さんが、来年の202  
3年1月に退職することになりました。  
14年と約半年間、お世話になった山田さん  
へ、2ヶ月早いですが感謝のメッセージ動  
画を集めましたので、よければ皆さんでご  
覧ください。山田さんにはもちろん内緒で  
進めましたよ。



山田 寛子さんへ

まだ2ヶ月早いですが、大変お世話になりました。2013年の2月辺りから仙台港に店長として移動し、かれこれもう9年が経ちました。本当にいろんな人との出会いがあり、沢山人に変えられて私自身成長することができました。その中でも一番支えてくれたのは山田さんですね。本当に有難うございました。

私が仙台港に来て半年ほど経ってから安田くんが入り、村林くんの友人たちが集まりバカみたいに仕事していたのが懐かしいです。そしてそこにネパール人たちが加わり、さらにバカになって、仕事をしていたのが遊んでいたのかわからなくなるくらい、ハチャメチャに働いていたように思い出します(たぶん俺とアニルだけ)。そんな子供達を横目で見ながら子供のわがままを受け止めてくれて、間を調整してくれていたのが山田さんでした。こんなにわがままに伸び伸びと仕事が出来たのは全部山田さんのおかげです。山田さんが居てくれたからこそ、こんなに自由にのびのびと成長することが出来ました。

色々な話をしてくれました。子供の頃の話、青森の話、仙台に来てからの話、全部覚えたいです。私の親とは歳が1歳差なので親近感があり、親とはまた別な感覚で話ができ、親を客観的に理解できた気がします。どんなにたくさん苦労をしても一生懸命に人生を歩んできた姿勢に感動していました。

村林くんたちが卒業し、数年が経ち、私は結婚をして子供を授かることが出来ました。子供の顔を見てから辞めるかなんて言ってくれていたのを覚えていたので、見せられて良かったなって思っています。いつ辞めるべきか、いつ辞めさせべきかがわからなくなってしまい、すみませんでした。先に私から言うべきでしたね。言わせてしまって、それが後悔。

きっと多分、人生の中で仕事を辞めるのがここで最後だと思いますので、記念に残るようにとみんなからメッセージを集めました。社内報に載るのは恥ずかしいってことで入れなかった人もいます。山田さんもたくさん出てきますので恥ずかしいかもしれませんが、少しだけ我慢してください。これが最後の私からの挨拶かもしれません。あ!手紙っぽくなった!

これが私からの感謝の気持ちと、みんなからの感謝の気持ちです。

最後まで我慢して見てくれたら嬉しいです。

今は人生100年時代ですので、まだ残り35年くらいありますね。ボケてる暇はありません。ニーサでも初めて超老後に備えて行きましょう!そして孫も40歳ですね!ひ孫も見れる時代ですね!いつまでも元気でいてください!

2022年11月18日 和泉より



※このコンテンツは音がまでするのでご注意ください

そして協力して下さいました皆さん、本当にありがとうございました。今までで1番いい動画が出来た気がします。編集しながら何度も泣そうになってずーっと9年間を思い出していました。こんなに自分で撮る動画が恥ずかしいことなのか、今回初めて撮ってわかりました。何回も取り直しました。今までですいませんでした。何度も撮らせてしまってすみませんでした。もう頼りませんのですみませんでした。もうしませんからすみませんでした。ありがとうございました!



炉地バル 八兵衛

炉地BAR八兵衛



今回は八兵衛のディナーの人気メニューをご紹介します！どの商品も開店当初からの人気商品となっております。



**菓焼き3種盛り合わせ**  
店内で菓焼きにした金華カツオ、金華サバ、宮城サーモン。時期によっては内容が変更される場合もあります。八兵衛と言えばコレ！大体のお客様がご注文下さる一品です。



**しらすクリームのグラタン風鉄鍋 チーズオムレツ**  
テーブルにお持ちすると、わあ！と歓声上がるフォルム。こちらもありピーターの多い商品になってます。早く食べないとしぼんでしまうので熱々でお召し上がりください。



**豚バラ巻串5種盛り合わせ**  
根強いファンの多い商品でこちらをお目当てにご来店下さるお客様もいるほど！炭火で焼いた豚バラ肉と野菜の相性は抜群です。追加で単品でのご注文も頂けます

〇さいごに〇

まだまだご紹介したい商品が沢山ありますが今回は3品をピックアップしました。いかがでしたでしょうか？まだ八兵衛にご来店された事のない従業員の皆様のお越しをスタッフ一同お待ちしております😊

大衆酒場 稲虎<sup>2</sup>

皆さん、お元気様です！  
今回は「大衆酒場 稲虎」というお店について、よく知らない人、まだ行ったことがない人、にも改めて稲虎の魅力と楽しみ方を知っていただき、興味を持ってもらえればと思います！  
今月はそんな魅力の第二弾として「蛇口焼酎」の紹介をさせていただきます！  
「蛇口焼酎」とはその名の通り、蛇口をひねれば金宮焼酎が出てくる酒好きにはたまらない、夢のような蛇口なのです！  
こんな素敵な蛇口はおそらくどこにも見つからないかもしれません。  
しかも、「蛇口焼酎」飲み放題1時間で680円！（安っ！）  
ただし、割り材は別料金となっていて、ホッピーやレモンソーダ、ウーロン茶、オロナミンC、などなどお好みの割り材で焼酎を割ってもらいながら楽しんでいただけるシステムになってます！  
まだ稲虎<sup>2</sup>に行ったことがない人にも、興味をもってもらえたら嬉しいです！  
これから、忘年会シーズンとなりますので、皆さんお店をお探しでしたら是非！稲虎で酔っ払っちゃってください！  
※お酒は二十歳になってから！！



皆さん、お元気様です！  
10月22日、新時代仙台新伝馬町店がオープンしました！  
この約1か月間、毎日大盛況で大賑わいです！中でも、日本一のバリモチ鶏皮串の「伝串」が1日1500~2000本を超える程の大人気商品です！！1度食べたらくせになるのでご来店の際には是非ご賞味ください！  
そして1席に1品頼まれる商品、「どる焼き」。親鶏を特製の炭入り調味料で味付けして調理し、硬くなる手前で提供する人気No1商品です！  
ドリンクでは生ビールが190円、ハイボール150円と安価で大人気メガジョッキもあり、メガジョッキは1ℓでのご提供。そのほかにもサワー系統なども種類があり、ドリンクの回転率も凄まじいんです！  
もし、ハミングスタッフでまだ来店されてない方がいらっしゃいましたら是非来てみて楽しんでください！

伝串 新時代 仙台新伝馬町店



お元気様です！  
10月22日、新時代仙台新伝馬町店がオープンしました！  
この約1か月間、毎日大盛況で大賑わいです！中でも、日本一のバリモチ鶏皮串の「伝串」が1日1500~2000本を超える程の大人気商品です！！1度食べたらくせになるのでご来店の際には是非ご賞味ください！  
そして1席に1品頼まれる商品、「どる焼き」。親鶏を特製の炭入り調味料で味付けして調理し、硬くなる手前で提供する人気No1商品です！  
ドリンクでは生ビールが190円、ハイボール150円と安価で大人気メガジョッキもあり、メガジョッキは1ℓでのご提供。そのほかにもサワー系統なども種類があり、ドリンクの回転率も凄まじいんです！  
もし、ハミングスタッフでまだ来店されてない方がいらっしゃいましたら是非来てみて楽しんでください！

七右衛門エスパル店

今が旬!!

痛風万歳！

牡蠣の天婦羅

650円  
(税込715円)

たら菊天婦羅

680円  
(税込748円)

仙台せり使用

せり根っこ天婦羅

580円  
(税込638円)

うどん酒場七右衛門、季節天ぷら特集!!

お元気様です！今回は、七右衛門エスパル店で提供している季節天ぷらについて紹介させていただきます！

七右衛門では季節に応じて、旬の食材を使用した季節天ぷらを提供しています。現在は、冬の味覚として仙台名物、仙台せりを使ったせり根っこ天婦羅。東松島産の生かきを使った牡蠣の天婦羅。そして、たら菊天婦羅。さらには、店頭にて仙台せりのかき揚げを販売しております！  
「美味しい天婦羅が食べたいなあ〜」「季節を感じたいなあ〜」と思ったら是非、七右衛門エスパル店の季節天ぷらを召し上がれ!!

今年もやってきた!毎年恒例#芋煮戦争!

約3か月にわたり繰り広げられた「芋煮戦争」も終戦の時を迎えました。今年も年代問わず、多くのお客様に召し上がっていただきとても好評でした！さて、結果報告に移らせていただきます。中間報告では約50食差をつけて「宮城芋煮」が優勢でした…。が!その後、「山形芋煮」が怒涛の追い上げを見せ、最終結果「宮城芋煮」539食!「山形芋煮」611食!で、山形芋煮が約70食差をつけ勝利を収めました!!  
次の季節うどんは、「豆乳と鶏白湯の豚スンドゥブうどん」と「仙台せりの鴨南蛮うどん」となっております!お楽しみに!



# HUMMING MEAL MARKET

たまには真面目に書いてみるよ！

## 「私がハミングミールマーケットを通して人々に提供したい価値」

お元氣様です。仙台駅でハミングミールマーケットの店長をしている新澤です。このお店がオープンしてから私が店長になってからも6年が経ちました。その中で、そしてこれからもそうであって欲しいと思うのが「一杯のコーヒーや一人一人の接客を通して心が豊かになる」そんなお店であって欲しいと思っています。

そもそも私が、コーヒーを通して人に価値を与える人生を送りたいと思うようになった大きなきっかけの一つは、10年ほど前にオーストラリアのメルボルンに行ったことでした。ワールドコーヒーフェスという年に一度世界のどこかの都市で開催されるコーヒーの展示会とお祭りの中で行われるワールドバリスタチャンピオンシップを観に行くことを目的に、でもそれだけだと渡航費もつたないで、現地のカフェを見て回ることにしました。当時はワーキングホリデーによって現地バリスタをしている日本人も何人かおり、彼らに今行くべきおススメはどこ？とリクエストして案内してもらいました。メルボルンはラテのバリエーションが豊富で、ラテ・カプチーノ・ジブラタル・マキアート・ラテマキアート・フラットホワイトなど色々なラテがあるのですが、10人ほどで一緒に行動していたこともあって、全員で違うものをオーダーして飲み比べをしました。そのどれもが驚くほど違いがあり、そして何より美味しい。飲み終わったらまた違うカフェに移動して同じようにオーダーしと繰り返し、コーヒーの飲み過ぎで気持ち悪くなりながらも飲み続けるという、筋金入りのコーヒーファンがあるに違いない。具合が悪くなることも今こころでできない体験を逃すまいと、わくわくしていたのは今でもほんやり覚えています。どのお店にいても美味しく、かつこよく、わくわくしたメルボルンの文化は私にとっても憧れます。

そんなメルボルンでの体験を経て、私が体験した価値を日本でも、東北でも、仙台でも体験できるようにお店をつくりたいと、自身でお店を出そうと思

うようになりまし。そこから知識・技術・人脈・備品をこつこつ揃えだしていったところに、うちの会社で初のカフェを、それも仙台駅に出店するというお話があることを知り、ご縁があった現在に至ります。自分で言うのもなんですが、うちのコーヒーとラテは、この値段で、しかも駅で出てくるなんてあり



店長 新澤 祐輔

得ないくらい美味しく、質の高いものを提供しています。うちのコーヒーやラテを飲んだお客さんが、コーヒーって美味しいなと、ラテってこんな美味しいものなんだと知るきっかけのお店になり、いづれはワインのように良いものがちゃんと評価される世界に変えていくのが私のハミングミールマーケットにおけるミッションのひとつだと思っています。

## PASTINOVA



お元氣様です！  
松田です！

今回の記事内容ですが、以前サントリーさんに講習会を行っていた際のInstagram掲載内容をお伝えできればと思います！  
主にストーリーで掲載していますが、パスティはホールスタッフを中心に一日一回をルールに挙げています。さすがは大学生！イマドキの使い方を熟知しており僕にはできないセンスを発揮してくれています(笑)  
そして最近パスティはGMを一新したこともあり料理紹介を兼ねたストーリーをいくつかピックアップしてみました。



▲写真:牛赤身肉のグリルステーキ

パスティにはここ数年お肉料理のようなメイン料理はなくなりましたが、今回が大きな試みではあります。ディナー限定ではありますが平日にも確実にご注文をいただきます。この値段でこのボリュームは食べたくありません！



◀写真:生ハムとモッツアレラ

生ハムとモッツアレラチーズのシンプルな盛り付けですがお客様からのご注文は多数！ワインにピッタリの商品です☆

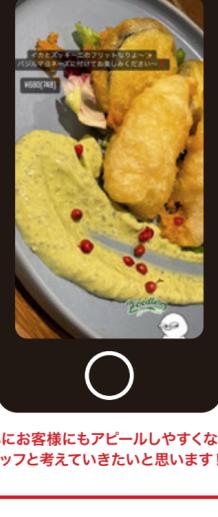


写真:イカとズッキーニのフリット

揚げ物はやはり食べたくりますよね！揚げたことでイカの柔らかさとズッキーニの甘みがより増します！揚げてるのでカロリー0です(笑)ソースはバジルマヨネーズ、ビールに合う組み合わせです。

今回はメイン、前菜が大きく変わったことが一番の強み。Instagramを中心にお客様にもアピールしやすくなりました。もっと研究を続けていきます。フォロワーも今190人です。これを300、500ともっと増やしていけるようスタッフと考えていきたいと思っています！

## Route 227s' cafe by humming bird

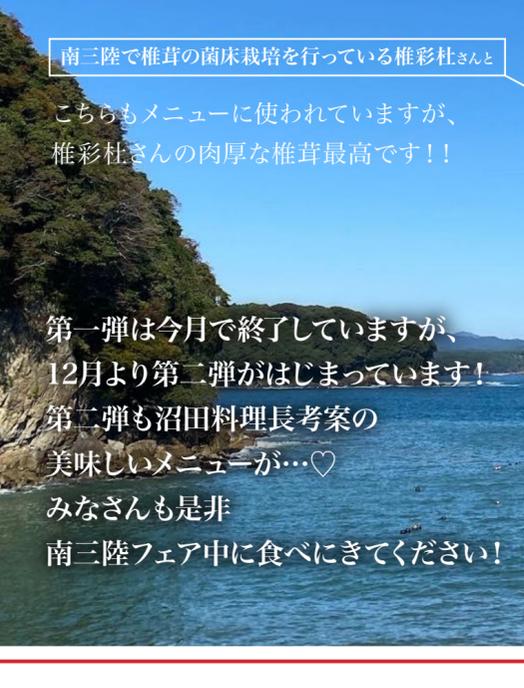


岡垣 店長  
沼田 料理長

牡蠣などの海産物を養殖している後藤海産さんたちと

お元氣様です！  
227では11月30日まで南三陸フェア第一弾開催し、12月1日から第二弾を開催中！先日SV、店長、料理長の3人で生産者訪問してきました！

後藤海産さんは日本で初の養殖に関するASC国際認証という認証を取得しておりサステナブルな活動に取り組みながら安全で美味しい牡蠣を養殖して下さっています！こちらの牡蠣を使った「南三陸牡蠣ときのこのクリームソースパスタ」が高単価ながらランチからも沢山ご注文頂く大人気メニューです！



南三陸で椎茸の菌床栽培を行っている椎彩社さんと

こちらメニューに使われていますが、椎彩社さんの肉厚な椎茸最高です！！

第一弾は今月で終了していますが、12月より第二弾がはじまっています！第二弾も沼田料理長考案の美味しいメニューが…♡みなさんも是非南三陸フェア中に食べにきてください！



## Food buzzZur



フードバズルの看板娘 遠藤まやさん

ワールドカップサッカー観戦当日、フードバズル目の前のライブ会場が大盛り上がり！ライブ会場では毎週イベントをしています。お子様のイベントからサッカー観戦などの様々な内容を開催。イベント帰りにはぜひお店に来てください！

## ワンダーカレーオープン！！

抜群にうまい！トッピングも合わせると数えきれないくらい種類のカレー！甘口からスパイシーなカレーまであり、ナンもご用意しております！土日は列が並ぶほど人気のお店です、ぜひ近くに来たらお立ち寄りください。



## らあ麺 塚田 リニューアル オープン

麺もスープもすべて変わりました！  
利府のラーメン激戦区を勝ち抜くために考えられた最高一杯に仕上げました！  
コシがあるやみつ麺！ぜひご賞味あれ！





## 「ある日の総務部」

毎日、幅広い業務を行っている総務部ですが、今日は11月のある日の業務をご紹介します。

この日は宿泊割クーポンの締切日！10月11日から「全国旅行支援」がスタートしたのもあり、宿泊割クーポンの集計にてんやわんや。

でも今回からQRコードで読み取り、換金作業が出来るようになったので業務がラクラク！

テーブルに並べた宿泊割クーポン。いや、むしろ並びきらなくて読み取っては次のクーポン並べて・・・を延々繰り返し、集計したその枚数は！なんと871枚・・・！！

10月11日たくさん人が動いているんだなーと実感するとともに、現場の皆さんの頑張りも伝わってきました！さて、今月は何枚行くかなー？

(野末さん、クーポン券とリンクコードになってるー。野末を探せ。)

## ハミングバード 製麺研究所



### 麺が一新！さらに進化した麺へ

先日、製麺機が故障し、切り歯が割れた際にはいつも通りの麺が出せずビリーの皆様には大変ご迷惑をお掛けしました。

その後、青木部長の下、今までの麺と遜色ないものを提供すべく、試作を繰り返し、5種類の麺を作り、社長を始めとした試食会議にて現在の麺に決定しました！

「歯に負担が掛からない」「ゆで時間の短い」「ソースがからみやすい」麺へとさらに進化しました！

今後はトラブルがあっても、ピンチをチャンスに変える気持ちで頑張ります！

製麺研究所一同

## デザイン部からの

# ⚠️ お願い



おやすみ中すみません  
データを共有して  
いただけますか

## 個人 メッセージ

データなどが共有できず、大変困っています

## でき次第・なる早

納期が決まっているものを優先としているためでき次第は後回しにされる可能性があります。いつから開始したいのか、必ず教えてください！

でき次第  
できる時間を  
つくりたい



ラーメン☆ビリー R45多賀城店

ラーメン屋にとって欠かせない工程の1つ  
**湯切り**  
今回はその「湯切り」を紹介するぞ！  
記事作成：大島一樹

まずは、基本となる  
『ワンハンド  
ストローク』

次は、その応用で  
『ダブル  
ストローク』

そして  
最後は  
『UFO!!』

大技！  
遠心力を  
利用した  
『大車輪』

ラーメン☆ビリー 東仙台本店



今回は商品の紹介をしたいと思います。  
定番メニューのラーメン、野菜増し、アブラ、ニンニクなど  
その日の気分で自分好みにオーダーできます。夏でも人気  
だった辛味噌ラーメン、最近寒さも増しオーダーも多く辛  
さも3段階あり大、中、小と選べます。幅広い層に人気のま  
ぜそば、特に若い世代に人気がありトッピングの種類も多  
く、自分に合ったカスタムができます。寒くなった今でもつ  
け麺を選ぶお客様も多く、つけ麺しかオーダーしないコア  
なファンもいます。  
機会がありましたらお立ち寄りいただけたらと思います。

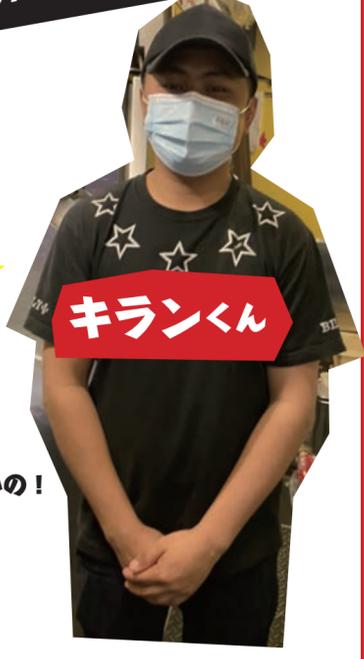


ラーメン☆ビリーPlus 駅前店



お調子者のキラんくんと  
チャーシューが好きなジャラクくん  
日本に来日してまだ数ヶ月しか経っていない  
駅前店の愉快的なネパールちゃんたちに  
同じ質問をしてみたら.. (笑)

藤井 美夕 (以下藤) : 何歳?  
キラん : 24歳です。  
藤 : 私と同年じゃん!  
キラん : ええ、そうですか。  
藤 : どこ出身?  
キラん : ネパール (笑)  
藤 : だよね。(笑)  
じゃあ、ネパールのオススメの場所は?  
キラん : ええ、日本のオススメの場所は?  
藤 : ネパールのオススメの場所教えてくれないの!  
日本はなんだろうね、富士山 (笑)  
キラん : ええ、そうですか。  
(お客様がご来店)  
いらっっっっしやいませっっっ!!!  
藤 : (心の声) 元気良いな。



藤井 美夕 (以下藤) : How old are you?  
ジャラク : 22。  
藤 : Where are you from?  
ジャラク : ネパール (笑)  
藤 : What is favorite place in Nepal?  
ジャラク : ポカラ。山、山、山、ポカラ。  
藤 : ポカラの周りに山がいっぱいあるのね。  
ジャラク : とても綺麗。  
藤 : 私も行きたい!  
ジャラク : はーい。  
藤 : (心の声) 適当かよ。(笑)



ラーメンビリー 泉学院前店



今年新しいアルバイトさんを五人と既存アルバイト、パート新体制で  
営業し今年も残り僅かになりました。  
大学移転で既存アルバイトの学生が保々泉学院前店を卒業する予  
定でしたが、諸事情で来年2月まで残るバイトさんが居て今年、来年  
2月まで残れる様になりました。毎年ビリーを卒業して行く学生が3  
月でしたが今回は早まるとの事でかなり寂しい気持ちになりました。  
学生移動が延長され安堵の反面、既存の学生が居なくなる不安  
もぬぐえぬ気持ちでいっぱいです。今年頑張ってくれた学生、パート  
さんに感謝の言葉と来年スタートする方々に共に頑張りたいという  
言葉を送り、今年一年最後の締めくくりにしたいと思います。ありが  
とございました。  
店長 小野 順二

自家製蕎麦 ソバビリー



ソバビリーのごはん!!  
ソバビリーでは、ご飯はガス  
釜ではなく釜炊きで行っており  
ます。  
火加減の調整が難しく炊け  
る人が限定されており  
オープン当初は焦けてしまったりと大変でした  
が今ではいつも美味しく炊けております!  
最近では、カツ丼が多く出ており「カツ丼美  
味しかったです!」というお声を多く頂いてお  
ります。  
ごはんが美味しいということですね!  
これからもおいしいご飯をお客様に提供していけ  
るように心がけていきたいと思えます。



麺屋 久兵衛店



新商品

海老の  
油そば

740円  
(税込814)



# No.03

## 炊飯器で作る！ チキントマト煮込み

調理時間

約15分

+炊飯時間 約45分

材料費

約¥500

家庭でも簡単にできるレシピを教えてください  
実際に料理素人の私が作ってみるコーナーです！

今回はクリスマスにぴったりのメニューを  
ルート227カフェ沼田料理長に教えていただきました！



Route 227s' cafe TOHOKU  
by humming bird

ヌマタ

ヨシヒロ

### 沼田 義弘 料理長

沼田さんから一言



容器に移して粗熱が取れてから冷蔵庫で翌日まで寝かすと味がなじんでよりおいしいです。

余ったソースはパスタソースにもなります。

ハーブはなくてもオッケーですが、あった方がベターです。

最近鶏もも肉も値段が高くなってきたので少しでも安く済むようにと手羽元にしましたが、  
かえて出汁がよく出て美味しかったです。



ローリエや乾燥ローズマリー(瓶)は100円ショップでも売ってる！

### 【材 料】

- ・鶏手羽元 500g
- ・カットマト (ホールトマトでも可) 1缶
- ・玉ねぎ 約200g
- ・しめじ 1/2パック
- ・にんにく 1片
- ・塩 7~8g (鶏肉の1.5%目安)
- ・ローズマリー (なくても良い) 1~2本
- ・ローリエ (なくても良い) 1枚
- ・チキンコンソメ 大さじ1杯
- ・オリーブオイル 適量

### 【作り方】



1 鶏手羽元に塩をよくこすりつけておく



2 玉ねぎは、くし切り、しめじはほぐす。にんにくは皮をむいてつぶしておく。



3 フライパンにオリーブオイルとつぶしたにんにくを入れ、弱火でじっくり加熱し、にんにくの香りを引き出す。香りがでたら取り出す。



4 ②の玉ねぎをいれて甘みが出て来るまで炒める。

シェフの1point

玉ねぎは熱が加わると辛み成分が変化して甘みがでできます！



5 炒めた玉ねぎと取り出しておいたにんにく、①の鶏手羽元を炊飯器の釜に入れます。



6 カットマト缶とチキンコンソメ、しめじ、ハーブをいれて全体を合わせます。



7 オープンペーパーやアルミホイルなどで落し蓋をして通常の炊飯モードでスイッチオン！



盛り付けて完成！

### Tried making! 実践レポート

とても簡単にできました！切って炒めて入れるだけ！  
なんといってもハーブの香りが最高☆！  
そして炊飯器で炊き上げるので、鶏肉がほろほろ！  
骨から簡単に外れてとても食べやすかったです。  
余ったソースで最近ハマっているオートミールでリゾットも作りました！

粉末コンソメなかったのでキューブを3つ入れたのが間違いだったかも^^；  
塩分かなり効いてしまったので、余ったソースで色々楽しめました！

クリスマスにピッタリなチキントマト煮込み！ぜひみなさんもお試しください！

沼田料理長 ありがとうございます^^☆！！



# RANKING

Total Score

10.11月  
度

## 得点ランキング

### 再来店

Ranking

ハミングバードグループでは  
得点が**90点**以上を  
目標としています!

全国平均  
**85.8**点

再来店とは?

お客様の  
「このお店に  
また来たい!」の  
気持ちを数値化した  
ランキングです。

順位	店舗名	得点
1	炙屋十兵衛 二日町本店	100.0
2	humming bird セルバテラス店	98.0
3	humming bird 本町店	96.0
3	大衆酒場 稲虎2	96.0
5	うどん酒場 七右衛門 エスパル店	95.0
6	Route 227s' cafe TOHOKU	95.0
6	HUMMING MEAL MARKET COFFEE&BAR	91.7
8	炙屋十兵衛 S-PAL店	90.0
9	炉地BAR 八兵衛	88.0
9	humming bird 泉パークタウンタピオ店	86.7
9	南欧バル INATORA	85.0
12	humming bird 石巻店	76.7
13	PASTINOVA シャポー市川店	76.7
13	炙屋十兵衛 三井アウトレットパーク仙台港店	71.7
15	フードバズール by hummingbird	71.7
16	humming bird ララガーデン長町店	70.0

### オペレーションスコア

Ranking

ハミングバードグループでは  
得点が**90点**以上を  
目標としています!

全国平均  
**86.0**点

オペレーションスコアとは?

・接客  
・提供  
・商品  
・清潔感  
・スタッフの印象

順位	店舗名	得点
1	humming bird セルバテラス店	95.5
2	humming bird 本町店	94.1
3	HUMMING MEAL MARKET COFFEE&BAR	93.6
4	大衆酒場 稲虎2	93.5
5	うどん酒場 七右衛門 エスパル店	93.1
5	炙屋十兵衛 二日町本店	92.6
7	炉地BAR 八兵衛	88.8
8	南欧バル INATORA	87.8
9	humming bird ララガーデン長町店	85.5
10	炙屋十兵衛 S-PAL店	85.3
11	humming bird 泉パークタウンタピオ店	85.2
12	Route 227s' cafe TOHOKU	84.2
13	humming bird 石巻店	80.9
14	フードバズール by hummingbird	79.2
15	PASTINOVA シャポー市川店	76.7
16	炙屋十兵衛 三井アウトレットパーク仙台港店	69.8

### ブランドスコア

Ranking

ハミングバードグループでは  
得点が**90点**以上を  
目標としています!

全国平均  
**88.5**点

ブランドスコアとは?

・品揃え  
・空間雰囲気  
・コストパフォーマンス

順位	店舗名	得点
1	炙屋十兵衛 二日町本店	100.0
2	humming bird 本町店	98.8
3	Route 227s' cafe TOHOKU	94.8
4	humming bird セルバテラス店	94.4
5	大衆酒場 稲虎2	94.2
6	うどん酒場 七右衛門 エスパル店	93.2
7	炙屋十兵衛 S-PAL店	90.8
8	炉地BAR 八兵衛	90.3
9	humming bird ララガーデン長町店	88.7
10	南欧バル INATORA	87.4
11	humming bird 泉パークタウンタピオ店	86.8
12	HUMMING MEAL MARKET COFFEE&BAR	86.3
12	PASTINOVA シャポー市川店	81.6
14	humming bird 石巻店	81.3
15	フードバズール by hummingbird	80.1
16	炙屋十兵衛 三井アウトレットパーク仙台港店	78.5

### 顧客満足度 (CSスコア)

Ranking

ハミングバードグループでは  
得点が**90点**以上を  
目標としています!

全国平均  
**85.1**点

順位	店舗名	得点
1	炙屋十兵衛 二日町本店	100.0
2	humming bird セルバテラス店	98.0
3	humming bird 本町店	97.6
4	大衆酒場 稲虎2	95.2
5	うどん酒場 七右衛門 エスパル店	95.0
5	Route 227s' cafe TOHOKU	93.7
7	HUMMING MEAL MARKET COFFEE&BAR	90.4
8	炉地BAR 八兵衛	88.8
9	炙屋十兵衛 S-PAL店	88.7
10	南欧バル INATORA	86.0
11	humming bird 泉パークタウンタピオ店	84.7
12	humming bird ララガーデン長町店	74.6
12	PASTINOVA シャポー市川店	74.1
14	フードバズール by hummingbird	73.6
15	humming bird 石巻店	69.5
16	炙屋十兵衛 三井アウトレットパーク仙台港店	69.1

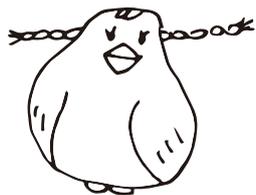
## 総合ランキング

\* 総合得点は、①再来店 ②オペレーションスコア ③ブランドスコア ④顧客満足度の合計となります。

ハミングバードグループでは  
総合得点が**360点**以上を目標としています!

順位	店舗名	得点
1	炙屋十兵衛 二日町本店	392.6
2	humming bird 本町店	386.5
3	humming bird セルバテラス店	385.9
4	大衆酒場 稲虎2	379.0
5	うどん酒場 七右衛門 エスパル店	376.3
6	Route 227s' cafe TOHOKU	367.7
7	HUMMING MEAL MARKET COFFEE&BAR	362.0
8	炉地BAR 八兵衛	355.9
8	炙屋十兵衛 S-PAL店	354.8
10	南欧バル INATORA	346.2
11	humming bird 泉パークタウンタピオ店	343.4
12	humming bird ララガーデン長町店	318.7
13	PASTINOVA シャポー市川店	309.1
14	humming bird 石巻店	308.4
15	フードバズール by hummingbird	304.6
16	炙屋十兵衛 三井アウトレットパーク仙台港店	289.0

## 編集 後記



デザイン部 さとう ゆうか  
リーダー

もうすぐクリスマス!今まで家で飾り付けなどしたことなかったのですが初めてクリスマスツリーを購入!そして自作で光る飾りを作ってみました。明かりってほんといいですね☆癒されます～☆



デザイン部 すとう まみ

冬ですね。暖かくてリーズナブルなアウターを探しています。どなたか詳しい方教えてください



デザイン部 みや かすみ

デザイン部に来てからはや2ヶ月...この量の仕事を二人でやってた先輩方まじハンパないです...尊敬のみやでした。

# 次回予告

発行予定 2.10 ▶

原稿締め切り

# 1.25

WED

## hummitalk

感想・ご意見お待ちしております  
デザイン部

humming\_design@h-bird.co.jp