

自家製生パスタは、お客の注文ごとに茹でて、手間ヒマかけて作ったソースをからめて提供している。



サザン  
ビーチ  
カフェ  
『southern-beach Cafe』

目の前に広がる海を眺めながら  
生パスタ&シーフードを楽しむ

目の前に広がる海を眺めながら、作りたての自家製パスタを味わるのが一番の御馳走だ。

ゆったりとしたスペースに、ゆとりをもってテーブル席を配置している。店内からすぐ目の前に広がる、湘南の海を一望することができる。最高のロケーションである。



入り口を入っすぐにショーケースを設置し、各種のパスタをディスプレイして入店客を迎えている。



JR茅ヶ崎駅から車で10分ほどにある茅ヶ崎サザンビーチに開業。歩いて10秒たらずのところには海がある。



「釜揚げしらすと岩のり<sup>®</sup>海、のペペロンチーノ」780円。湘南名物の「釜揚げしらす」を贅沢にトッピングしている。

自家製生パスタのリングイネ。通常のスパゲッティと平麺の両方の味わいを楽しむことができる。



「こだわりミートソースパスタ」880円。2日間手間ヒマかけてじっくり煮込んだソースが生パスタによくからんで抜群の美味しさ。



Lunch Time だけの「よくばり Set Menu」580円。日替わりサラダ、ドリンク、本日のデザートがセットになったお得用のセット。

## モチモチした食感の自家製生パスタが評判

目の前に広がる湘南の海を眺めながら、本格味の「生パスタ&シーフード」が楽しめる店として人気を集めているのが「southern beach Cafe」だ。店があるのは、JR東海道線茅ヶ崎駅から車で10分ほどの茅ヶ崎サザンビーチ。海まで10秒の絶好のロケーションで、大きく広くとった窓からの眺めは最高。潮風に吹かれながら、美味しい料理が楽しめる。と幅広い層の来店客を集めている。

ロケーションの素晴らしさとともに、この店の大きな魅力になっているのが自家製の生パスタだ。価格もリーズナブルで、本格味の生パスタが気軽に楽しめる。と好評である。「海辺の美味しいパスタ屋さん、それに近くの海で漁れる新鮮なシーフードが味わえる店をコンセプトに

しています。価格もリーズナブルにして、気軽に利用できる店づくりを目指しました」と言うのは店長の鈴木仁さん。

モチモチした食感が特徴の自家製生パスタは、原田慎也シェフがこだわりのリングイネ。ロングパスタの一種で、通常のスパゲッティと平麺パスタの両方の食感が味わえるのが特徴。麺の表面がザラザラしており、ソースがからみやすくアルデンテの美味しさがいつまでも楽しめるのが嬉しい。1人前130g(生の状態)で、お客の注文ごとに茹で上げ(茹で時間は2〜3分)、ソースとからめて作りたての美味しさを味わってもらおうようにしている。

おすすめは、「こだわりミートソースパスタ」880円と「釜揚げしらすと岩のり<sup>®</sup>海<sup>®</sup>のペペロンチーノ」780円。「こだわりミートソースパスタ」は、2日間手間ヒマかけてじっくり煮込んだソースと生パスタとの相性が抜群の一品である。

「釜揚げしらすと岩のり<sup>®</sup>海<sup>®</sup>のペペロンチーノ」は、湘南名物の「釜揚げしらす」を茹で上げた麺の上にこんもりと贅沢にトッピング。磯の香り漂う、この店ならではの名物商品として人気がある。その他、ポモドーロソースを使った「濃厚トマトと生ハムのポモドーロ」980円、クリーム&チーズ風味の「自家製ベーコンと豆乳のカルボナーラ」1050円などのメニューを揃えて

いる。

昼の来店客に好評なのが、ランチタイムだけの「よくばりSet Menu」だ。好きなパスタに追加注文すると、+580円で「オリジナルドレッシングの日替わりサラダ+ドリンク+本日のデザート」が楽しめる。例えば、「釜揚げしらすと岩のり<sup>®</sup>海<sup>®</sup>のペペロンチーノ」に「よくばりSet Menu」を追加注文しても合計金額は1360円。

「お手頃価格で、生パスタとサラダとデザート、さらに食後のドリンクが一度に楽しめるということ、とくに女性のお客様に喜んでいただいています。これをお目当てにいらっしゃるお客様もいます」

この他、昼だけお得用の「ランチドリンク」オール200円、「ランチスイーツ」オール300円を用意して、ランチタイム客の獲得に努めている。

### southern-beach Cafe (サザンビーチ カフェ)

住所/神奈川県茅ヶ崎市中海岸4-12986 茅ヶ崎迎賓館1F  
TEL / 0467-82-4445  
営業時間 / 11時~22時(21時LO)、  
7月・8月・9月は11時~23時(22時LO)  
定休日/無休  
坪数・席数 / 坪・80席  
客単価 / 1200円  
URL / <http://www.tpd-jo.co.jp>

本格的なカフェスタイルメニューを提供する外食専用のディスプレイマシン「ネスカフェ ミラノ」。スマートなデザインが目を引く。



southern-beach Cafe  
店長 鈴木 仁氏



『ネスカフェ ミラノ』

## 「サザンビーチカフェ」が注目する ネスレ日本株の コーヒーディスプレイマシンの

### 最新機器の導入で コーヒーメニューを強化！

料理とコーヒー。せっかくの美味しい料理も、コーヒーが美味しくないければ台無し。逆に、美味しい料理の後に、美味しいコーヒーを飲んだ時は、料理の美味しさも格段に美味しく感じられるものである。美味しい料理に美味しいコーヒーは不可欠だが、これを両立させるのはなかなか難しい。とくに美味しい料理にこだわる店においては、美味しいコーヒーは提供したいが、そこまで手がまわらないというのが現実だ。

その問題を解消し、料理とコーヒーを美味しく提供し、コーヒーをも一つの魅力商品として提供することに成功しているのが「southern beach Cafe」だ。

この店では、ネスレ日本株ネスレプロフェッショナルの協力を得て、今年の3月からディスプレイマシンの「ネスカフェ ミラノ」を導入。これにより、クオリティの高いコーヒーメニューを手間をかけずにスピーディーに提供できるようになった。

### 「スペシャリティコーヒーの ニーズに応える！」

近年、コーヒー専門チェーンの広がりとともに、コーヒーに対する消費者のこだわりは高まっており、「スペシャリティコーヒー」と呼ばれるプレミアムタイプのコーヒーカテゴリー

リーが拡大している。それにとともに外食業界においても、カフェエテやカプチーノ、カフェモカなどの高品質な味わいや、きめの細かな泡立ちなどにこだわった「プレミアム感」を持つカフェスタイル飲料の提供ニーズが高まってきている。一方、「スペシャリティコーヒー」の提供を希望するカフェレストランやホテルなどの課題として、仕上りの品質を均一に保つことや提供時間の長さ、ミルクのロス、機器などの初期導入コスト、スタッフへの教育などが上げられていた。こうした課題に応え、本格的なカフェスタイルメニューを提供するマシンとして開発されたのが「ネスカフェ ミラノ」である。

コーヒーの豊富なノウハウを持つネスレ日本株が「ネスカフェ ミラノ」専用開発した「プレミアムブレンド」「プレミアムミルクパウダー」「プレミアムココア」を所定の容器に入れ、マシンにセットするだけでOK。操作は簡単。誰でもボタンを押すだけで、濃密できめ細かな泡立ちとコーヒーとミルクの美しいレイヤー（層）のドリンクができる。しっかりと泡立ちなので、美しいラテアートが描きやすく、コーヒーを淹れるバリスタでなくても簡単に「スペシャリティコーヒー」が作れる。カフェメニューへのデコレーションが容易にでき、お客に提供する飲料の価値をさらに高めるこ



「カフェラテ」550円。  
カフェラテグラスは「ネスカフェ ミラノ」オリジナル。



「ミラノプレミアムブレンド」500円。  
淹れたての香りと深いコクが楽しめる。



「カプチーノ」550円。約34秒とスピーディーに提供することができる。



「ミラノプレミアムブレンド」500円  
(COLD)。クオリティーの高いアイスコーヒーも手軽に提供することができる。



「カフェモカ」550円。濃厚できめ細かい泡立ちのコーヒーが素早く提供できる。



「エスプレッソ」450円。コーヒカップは「ネスカフェ ミラノ」オリジナル。

簡単なボタン操作で、クオリティーの高いコーヒーメニューが誰にでも手軽にスピーディーに提供することができる。



専用製品の「プレミアムブレンド」「プレミアムミルクパウダー」「プレミアムココア」をセット。

※詳しい資料をお送り致します。  
下記連絡先までお気軽にお問い合わせください。

問い合わせ先  
ネスレ日本株式会社  
お客様相談室  
TEL / 0120-00-5916  
(受付時間 / 日曜・祭日を除く午前9時から午後5時まで)  
住所 / 兵庫県神戸市中央区御幸通7-1-15  
URL / <http://www.nestleprofessional.com>

## 初期投資ゼロの『ネスカフェ ミラノ』の導入により コーヒーメニューの魅力強化が!

とが可能だ。ネスカフェ ミラノ専用製品の「プレミアムブレンド」は、厳選したコーヒー豆（アラビカ豆）をふんだんに使ったブレンドで、淹れたての香りと深いコクを実現。「挽き豆包み製法」を取り入れたオリジナルである。「プレミアムミルクパウダー」は豊かな泡立ちと滑らかな口当たり、そしていつまでも消えないきめ細やかで濃密な泡、「プレミアムココア」は厳選されたココアを贅沢に使用したビター感と深みのあるコクが特徴である。

「ネスカフェ ミラノ」の素晴らしいのは、クオリティーの高い豊富なバラエティのコーヒーメニューが提供できること。しかも味の均一化が図れ、オペレーションがじつに簡単なことです。以前からコーヒーメニューの品質強化の必要性は痛感していましたが、料理の提供に追われてなかなかそこまで手がまわりませんでした。今回、ネスレさんの強力なサポートによりそうした問題を一挙に解消することができました。初期投資ゼロで、原料費に加えネスレさんのオリジナルサポートプログラム（プロケア）の対価として毎月1万5750円支払えばいいので金銭的な負担も少なく、これが導入の際の大きなポイントになりました」と鈴木店長。

### ※1「プロケア」

ネスカフェ ミラノ専用のオンラインワンサービス。月額1万5750円（税込）でマシン貸与、メンテナンスからグラス提供・その他販促物などのマーケティングサポートまで行います。