

素朴な食材を使って

標準原価率を考える



武田 博行
料理研究家 比呂武
健康ランド武蔵野 武蔵野会館
(埼玉県川口市)

プロ調理師の基本は、お店の立ち位置に合った料理を、自分の技術と工夫でいかに原価率を抑えながら美味しい料理を作ることが、経営を左右する大きな柱でもあるわけです。また、その調理の技術と工夫がお客様に対してコストパフォーマンスを伝えやすくする効果を生み出し、SNSでお客様自身が宣伝して下さる時代でもあります。基本的には伝



調理の工夫

原価には、標準原価と実際原価があり、今回は標準原価率について考察します。まずは単品の標準原価率をしっかりと算出できることが大切です。

- 1 売上高 - 原価 = 粗利益
- 2 標準原価率 = そのメニューに掛った材料費 ÷ 商品の売価
- 3 販売価格の決定 = そのメニューにかかった材料費 × 希望の原価 (30%の場合0.3)

コースの場合も以上の計算式で計算しながら、全体を把握することで、どこに原価率を高くしてどこを抑えて、献立に変化を付けることが求められます。各店舗、自店の原価率を決めて営業を行うことが繁盛につながります。

統のある日本料理の形を崩すことはできませんが、日本料理は敷居も価格も高いという観念を払拭していく調理技術の開発が求められている時代でもあると思います。

そこで二回にわたり、身近にある食材で家庭や居酒屋でも国民的に人気のある素朴な料理を、目先と形態を変えながらも郷愁を誘う素朴な味を提供します。今回は肉じゃがを含ませた後、蒸し焼きにし笹で包んだ、あえて肉じゃがっぽい味付けの焼物としてお出ししました。

目玉商品を作り出すのは簡単で、原価率を高く(原価率一〇〇%により近く)設定すればよいわけですが、それでは他の料理にしわ寄せがきてしまい上手く回転しません。価格が安定していても仕入れできる食材で、なるべく多くの料理を提供できるのがプロの調理師です。二回にわたり(原価率と粗利)人時生産性について考えてみたいと思います。



例題 鮭の刺身 売価 1,890円 として

鮭(前号の歩留まり率計算を含む) 490円(120g)に妻各種、大葉、山葵 60円

標準原価率 29%(四捨五入) = 550円 ÷ 1890円

販売価格の決定で希望の原価を40%とした場合

販売価格 = 550円 × 0.4 × 10 = 2200円(端数に10をかける)

健康と美肌の湯
健康ランド武蔵野

武蔵野会館

〒333-0861
埼玉県川口市柳崎1-22-1
TEL: 048-261-6111

