

日本外食新聞

THE JAPAN FOOD SERVICE NEWS



外食産業を… 動かす人々

NFI
(NEXT FACTORY INNOVATION)
代表取締役

中谷 俊文 氏
なかたに としや

大阪・八尾出身の中谷俊文さんは地元の「ガスト」での皿洗いから始まり、寿司店やカ料理店など、高校時代からずっと飲食店でアルバイトをしてきた。美容師を目指して美容学校に進んだが、遊びたい盛り。免許は取得したものの、仕事に拘束され遊べないことがから、その道は断念し、酒が好きだったことからバーを運営する大阪の飲食

企業に就職した。21歳の時だ。要も睨みつつ、「国内外に13年間の在籍中に店長、マネージャーを経て、業態やメニューや開発など通り経験を積んで、2014年4月、大阪・寺田町に串かつ酒場「まる

勝寿オーブン」して独立した。中国では鶴と松は縁起が良いこと、ネオ大衆業態として、寿司と天然糸を継にして新しくメニューを発信して行くことを、「ニユーツルマツ」と名づけた。3月に会社と2本柱で出店していく「ニユーツルマツ」で、運営も24年には東京に出店したい。当面の目標は現在の年商5億円を

倍の10億円企業を持っていくことだ。

現在、名札になるクレドを作成中で、「全従業員に漫透

させていく」と同時に、来年までは評価制度を導入する予定だ。脱グローバル媒体も進め

して7店舗目、「ニユーツルマツ」の分を評価に応じて従業員に還していきたいと語る。

路面と商業施設2ブランドで攻める



× R POINT

条件達成すると
楽天ポイント2倍

2022年3月21日(月)23:59まで

要エントリー

キャンペーン詳細
エントリーはこちらから

今号のおしながき●

- 居酒屋JAPAN2021セミナー再録 1
- コロナ禍を逆手にさらなる成長へ—関西の若手経営者かく戦えり 2~4
- いま「異業種コラボ」が熱い 5
- ニューミュンヘンが初の新業態 6
- ビールとBBQ気分を堪能 7
- 資さんがシェアサイクルポートを店舗に設置 9
- 鈴茂器工、幅広く外食DXの総合支援を 12
- [連載]
~サービスのチカラSeasonⅡ~ 第32回
「空いてますか?」に対する声かけ 7
- 高取宗茂の外食新時代を生き抜くサ一人間力 8
- 連載【40】色即是空⑤ 9
- 印東義則の繁盛店実況中継 65②
埼玉・春日部(もつ焼きいしん本店) 11

マツ」としては4店舗を大阪・天王寺に店舗を大に開拓。『ニユーツルマツ』業態はコロナ禍に生まれ、全ての路面で出店してきた。商業施設は客単価3000円前後で、路面は1500~2000円の『ニユーツルマツ』で、路

阪・天王寺に店舗を大に開拓。『ニユーツルマツ』業態はコロナ禍に生まれ、全ての路面で出店してきた。商業

施設は客単価3000円前後で、路面は1500~2000円の『ニユーツルマツ』で、路

阪・天王寺に店舗を大に開拓。『ニユーツルマツ』業態はコロナ禍に生まれ、全ての路面で出店してきた。商業

NISSHIN
oilio
植物のチカラ

日清スーパー長持ち油

業務用
商品

長持ち
だから
経済的!

●「SL製法^①」と「UL製法^②」を組み合わせる事で更なる長持ち機能を強化。

① SL製法とはSuper Long製法の略で、フライ時の焦げの上昇を抑制する製法。

② UL製法とは、Ultra Long(ウルトラロング)製法の略です。従来製法に比べて長持ち機能が向上しました。(特許出願中)



商品特長1 酸価上昇を抑制

日清キャノーラ油と比較して、酸価の上昇を約30%抑制

商品特長2 着色を抑制

日清キャノーラ油と比較して、色度の上昇を抑制

商品特長3 揚げ油のにおいを抑制

日清キャノーラ油と比較して、加熱時の油のにおいを抑制

商品特長4 サクミを維持

サクッとした食感が持続