



焼きカレーパン

カレーパングランプリにて、2年連続金賞を受賞した「自家製焼きカレーパン」。今や多くの人から愛されているこの商品は、どのようにして誕生したのか？生みの親である高下さんに、詳しいお話を伺いました！



「実際のお客様からの声／パンが薄焼きで珍しい！」

「実際のお客様からの声／揚げているのでヘルシーで食べやすかった！」

「実際のお客様からの声／ゴロツとしたお肉が食べごたえがあっていい！」

こだわりポイント

- 八王子産の野菜を使用**
中に入っている野菜は八王子にある東京農業アカデミーと提携し、学生がつくった野菜を使っています。トマトやにんじん、玉ねぎなどどれも美味しい野菜ばかりです。
- ゴロツと食べごたえのあるお肉**
お肉は国産ロースの切り落としを使用。なるべくゴロツとした状態で、食べ応えを大切にしています。
- スパイスの配合**
15種類のスパイスも、配合に試行錯誤しました。ピリツとしますが、お子様でも食べられる程度に辛さを調整しています。

カレーパンを作ろうと思った理由

新横浜国際ホテルで働いていたとき、新横浜駅の中に売店があり、そこで私がつくったカレーパンを販売していました。その頃はまだ揚げるカレーパンだったのですが、ありがたいことに大変好評をいただいていた。その後、私が八王子エルシィに入社したとき、社長から「何かできない?」とご相談をいただき、新たにカレーパンをつくることになりました。当店のカレーパンの特徴は、揚げるのではなく焼いていることで、「ヘルシーだ」とご好評いただいておりますが、実は揚げるのは時間がかかるからという発想がスタートでした。



カレーパングランプリ2024
に出場します!

インターネット投票
投票期間
5月8日*~**5月22日***

エルシィアプリから投票いただけます!

ELLCY アプリがあるとこんなに便利に!

AppStore | アンドロイド版

初回ダウンロード特典

おすすめ記念日コースご利用時
会員様限定お誕生日クーポンで

お食事クーポン
1000円分プレゼント!
(500円×2回)

500円OFFクーポン

・乾杯酒プレゼント
・個室使用料無料

ダウンロードはこちら!

甲州街道バス
提携駐車場有り
八王子エルシィ
八日町4丁目バス停前
放射線通り
JR八王子

高尾 | 中央線 | 横浜

ご予約・お問合せは
TEL 042-623-2111
八王子エルシィ
〒192-0071 東京都八王子市八日町6-7
<http://www.hachiojiellcy.co.jp>

公式HPはこちらより

編集責任者 大津郁 編集委員 鈴木・井梅靖彦

ELLCY STARS ★

エルシィが誇る! ～総料理長にインタビュー～



だけした よしのり
総料理長 **高下 義則さん**

経歴

料理人を目指し始めたのは、中学生の頃。チャーハンを作って家族にごちそうしたところ、「おいしい!」と褒められたことがきっかけ。長崎県の中学校を卒業してからすぐに上京し、六本木のイタリアンレストラン「ラ・ストラダ」で働き始める。約3年勤めてから、「れんはるみ」というホテル、「ホテルメトロポリタンエドモント」、原宿のフランス料理店「ボン・アキュー」などで、料理人としての腕を磨くこと約15年。1990年に「新横浜国際ホテル」で洋食の料理長として仕事を始め、20年目には総料理長に就任。定年までの6年間を総料理長として勤め上げ、定年後は未経験だった和食の道を開拓。寒川神社の和食屋「あおば」に料理部長として就職し、知り合いの料理長から和食作りを1から習う。和食を学んで2年経った頃、知人の紹介でエルシィに入社。



料理人としての成長を支えたもの 強さで乗り越えた修行時代

料理の道を進んでこられた原動力は、「負けたくない」という気持ちだったと思います。中学校を出てすぐに料理人の道を目指した私には、良くも悪くも料理しかありません。「大学で勉強をしている人とは頭脳勝負では勝てない。ならば行動量で勝つしかない!」との思いで、休業時代は誰よりも行動すると決めていました。当時はこの負けず嫌いな性格が、底力になっていたように思います。

お客様ファーストが何より大切

私が大切にしているのは、相手の身になって物ごとを考えることです。私が提供したいのは、お客様に喜ばれる料

理。自分たちが一方的に決めたメニューを提供するだけでは、お客様の感動は生まれません。そのためメニュー表はあくまで一例として、希望があればメニュー表以外の料理も提供するようにしています。「年配のお客様は塩分控えめの和食を勧めてみては?」「お子様ならエビフライを足そうかな」「女性向けに少ない量をいろいろ楽しめるセットを用意しよう」など、ときには接客スタッフとも連携を取りながら提供する料理を考えます。もちろん全ての要望を聞けるわけではありませんが、お客様の気持ちをイメージし形にしようとする意識が大切なのです。このことは、部下にも常に伝えています。「今日のまかない料理は、あの人の好物にしよう!」などと話す姿を見ると、だいたい私の考えも浸透してきているのかなと感じます。

料理の枠を超えたサービスを

メニュー開発をする際は、情報を集めることからスタートします。それはお客様の声や季節柄の情報、テレビやネットの流行りネタなど様々。まずはそこで得た情報を真似して、自分の形にアレンジしていくことで、何度来ても「また食べたい」と思われる料理が生まれるのです。またお客様を喜んでもらう方法は、料理の味だけではありません。目でも楽しめるように、お客様の前で調理パフォーマンスをしたり、春にはランチョンマットに桜の絵を色鉛筆で描いたり。彫刻技術を活かして、1Fのロビーラウンジには手製の木彫りコック像を2体置いています。料理そのものに限らずお客様が喜んでくれる姿を見るのが、純粋に嬉しいのです。

社員教育をする上で大切にしていること

「料理人への第一歩は、気持ちの良い挨拶から」が私のモットー。そのため部下には、挨拶を徹底させています。料理人は料理云々を語る以前に、人としてコミュニケーションがとれるかどうか肝心。良い挨拶をするスタッフには「今日も良い挨拶だね!」と褒め、積極的に声を出そうと

思ってもらえるよう工夫を。挨拶がないスタッフには、私からしつこく挨拶をするようにしています。しつこく挨拶されたら、嫌でも返さざるを得ないじゃないですか(笑)できていないことを指摘する前に私が率先してすることで、自然と活気ある現場になっていくものです。

今後の意気込み

今後は私のノウハウや技術を、次世代に引き継ぎたいと思っています。今ある料理をさらにおいしくするにも新メニューを考えるにも、それにはお客様ファーストの心が必要。単純な技術だけでなく、料理人としての情熱も引き継いでいけたらと思います。



季節によって変わる
料理長手描きのランチョンマット



ELLCY
DINING

エルシイダイニング

～料理長おすすめメニュー～

総料理長
だけした よしり
嵩下 義則さん

中華や日本料理、カフェなど複数店舗を持つエルシイダイニング。その総料理長を務める高下さんに、おすすめメニューを伺いました。白ワインソースの華やかな香りが食欲をそそるオマール海老に、フランベしたいちごソースが鮮やかなクレープフロマージュ……。見るだけでお腹が空きそうな絶品メニューをどうぞ召し上がれ!



〓 オマール海老ブルーブランソースが//
食べられるのはここ! //

八王子エルシイ5F 個室会席 芙蓉亭

オマール海老ブルーブランソース

白ワインソースが香る伝統料理

コース料理に含まれている一品です。素材の美味しさを最大限に活かしたソースが特徴で、白ワインをしっかり煮詰め、ソテーした海老の汁とバターで焼き上げます。海老の火の入れ方にもこだわっており、ソテーする際はレア程度、温かいソースをかけることでちょうど中に火が入るよう計算しています。お客様からも大変好評で、1年ほど前から当店の伝統料理となりました。

〓 塩釜焼きコースが//
食べられるのはここ! //

八王子エルシイ5F 個室会席 芙蓉亭

国産牛 塩釜焼き

お客様の目の前で仕上げる出来立て料理

ブロック肉に茹でたキャベツを巻き付け、塩をかぶせて焼いた料理です。お客様の目の前で炎を立ち上げる演出も醍醐味。最後に塩釜を開け、出来立てのジューシーなキャベツとお肉をいただきます。






〓 クレープフロマージュが//
食べられるのはここ! //

八王子エルシイ1F
カフェラウンジ はちまるカフェ

クレープフロマージュ

旬のフルーツを味わう安らぎデザート

季節のフルーツを使用したクレープです。今は旬のいちごを使い、クリームチーズのムースとソテーしたいちごソースを合わせています。3か月ほど前から始めたばかりの新メニュー。今後はバナナやパイナップル、りんごなどその時期によってソースを変えていこうと考えています。

昔ながらの喫茶店の面影を残しつつ、コーヒーを飲みながら談話をしてゆっくりくつろげる場所となっています。

営業時間
10:30～20:00 (L.O. 19:00)
11:30～18:30 (フードオーダー)



おうちでエルシイ

テイクアウト・デリバリー

エルシイで人気のテイクアウトメニューは一体どれか!小村さんにお聞きました。エルシイの味をぜひ職場、ご家庭でもお楽しみください!

5階ホール 係長
こむら ゆたか
小村 優さん

国産牛のハンバーグ & プリプリ海老フライ弁当

2,160円(税込)

一番人気であり、ボリューム満点のおすすめメニューです!また、八王子エルシイが海老フライに力を入れてきたこともあり、海老フライは長さがあってサクサクとした食感!



あんかけ焼きそば 1,620円(税込)

あんかけご飯 1,620円(税込)

あんかけかた焼きそば 1,620円(税込)

あんかけシリーズ



ハーフシリーズ 「フカヒレつゆそば & 蟹レタス炒飯」「フカヒレつゆそば & 五目炒飯」といったハーフシリーズは、1つのメニューで2種類の味が楽しめるため、「あれも食べたい、これも食べたい」と迷ってしまう方におすすめ!



注文はこちらから!

営業時間: 12:00～15:00
17:00～20:00

ご注文方法: 右のQRコードをスキャン
または「八王子エルシイ テイクアウト」で検索



お電話でも承ります! TEL: **042-623-2113**

こんな時にぜひご利用ください!

テイクアウトは「家でエルシイの味を楽しみたい」という少人数でのご利用が多く、反対にデリバリーは、会議やイベントのある会社様からの注文や、ご自宅にご親戚などお客様が来られるときによく利用されます。公式アプリやお電話で、当日でもご注文いただけますし、キャンペーン期間中ならお得です。様々なシーンでご利用いただけたら嬉しく思います。

広告主を募集します!



広告掲載料

年間契約掲載 **¥33,000/月**

スポット契約掲載 **¥55,000/月**

お問い合わせ

〒192-0071 東京都八王子市八日町6-7
株式会社八王子エルシイ メディア事業部
TEL: 042-623-2111

エルシイビジョンスポンサー様ご紹介!



CLIP HOUSING
planning coach

〒192-0053 東京都八王子市八幡町13-2
TEL: 042-686-1940 FAX: 042-686-1941
営業時間 9:00～19:00 (水曜定休)