



和食さとの看板メニュー「さとしゃぶプレミアムコース」2,499円(大人1人)。

## 食べ放題の「さとしゃぶ」とは?

さとしゃぶの楽しみ方: ①「さとしゃぶ」か「さとしゃぶプレミアムコース」のどちらかを選ぶ。②だしを2種類選ぶ。③基本セットが届いたら、具材を選ぶ。さとしゃぶのだしは、トマトだし、豆乳だし、昆布だし、ピリ辛だし、白湯だしの5種類。違う味わいで飽きずに食べられる、と大好評。

さとしゃぶの基本セットは、牛肩ロース、豚ロース、豚バラ、ハクサイ、ミズナなどの野菜。その他、ギョーザ、餅、厚焼き卵などの名脇役も充実。これら全て食べ放題です!



イケルさん「肉も野菜もたっぷりあるし、お寿司や天ぷら、から揚げまである!」

「二人は「肉も野菜もたっぷりあるし、お寿司や天ぷら、から揚げまである!」としばしば驚き、早速好きなものをあれこれ注文しはじめ。5種類から選べるだしは、迷った末に昆布だしとトマトだしに決定した。

イケルさん「このお店の原点は何ですか?」という直球質問に、さとの担当者が答えてくれた。

「さとしゃぶは、創業者が法善寺に、寿司と鍋ものが安くて食べられる「働く人々のための鍋屋」を開業したのが原点です。どんな店かなどでも利用しやすい価格、味、店作りをすることを最大の基本としていま」

和食さとでさとしゃぶを始めたのも、働く人々のための鍋屋という原点に立ち返ろうという強い思いがあったからだといい。

「これで2,499円。小学生未満514円。小学生未満514円! 家族に優しい!」

「料理を食べてみると、甘い過ぎたり辛過ぎたりしない。万人に愛される味を提案しているのが感じられる。」

「和食さととは、そういう努力でお客さんにサービしてはるんですね!」

誰でもいつでも利用しやすいように...という言葉の意味を理解し、納得する一人。ここで二つめの直球質問が飛んできた。

「それにしても、何でこの料理がこの価格で出せるのかぜひ知りたいです!」

「さりと、重要なんです。そのために仕入れ、物流、店舗改革を断行しています。」

そして「さとしゃぶを困んで女子会を開いてくださるなど、新しいお客様にも楽しんでいただけるようになりました」というエピソードも聞かされた。

二人のブロガーの言葉にはますます実感がこもる。

「僕は、ファミリールストランほど子どもを連れて気軽に行きやすい飲食店はないし、それってすごい社会貢献だと思ってる。もって店舗を増やしてくれたらいいですね!」

「女性目線で考えてみたら、野菜もたくさん食べられるし、だしが選べるのもうれしい。みんなに優しいお店だけ、外食するとき

**今日15日(予定)から公開のブログは必見!!**

今日15日(予定)から、2人のブログに、この訪問の詳しい内容がUPされます!!

「生まれる前から不眠症」<http://blog.glox.jp/>

「日々ろってん。」<http://blog.livedoor.jp/kanntennrotten/>をぜひ、ご覧ください。

## この広告紙面 + ブログ

人気ブログの管理人さんと、朝日新聞の企画広告がコラボレートしました。この広告紙面をご覧になると同時に、ブログもぜひお楽しみください。

# 「応援食堂」見つけ隊!!

人気食ブロガー登場!  
食べ歩きで身につけた  
おいしい動を發揮します



「イケルさん」と「ろってんさん」は、関西発の人気食ブログの管理人です。食べ歩きが好きで、ブログを続けるうちに自分のお店を持つまでになったという二人。7年以上という長期間にわたり、更新を続けているイケルさんが、これまでに巡ったお店は4000軒を下りません。最近ではお店の経営者から相談を受けることも多いそう。ろってんさんも一人でお店を始め、着実にファンを増やしています。それだけに、人気を得るお店への思いはひとしおです。二人は「楽しく食べることで人は元気になれるはず」と話します。その食事の場を提供してくれる外食のお店に改めて目を向けてもらいました。

**人気食ブロガーから見た「元気が出るお店」「応援したくなるお店」とは?**

この広告紙面と二人のブログを読んで、あなたもぜひ体験してみてください。

**関西発「人気食ブロガー」**

**イケルさん** ブログ「生まれる前から不眠症」  
2004年5月からブログ「生まれる前から不眠症」をスタートし現在まで更新し続けている。大阪生まれのブロガー。05年9月からレストラン・飲食店ブログランキング1位保持。朝日放送「ピーパップ! ハイヒール」の大人気コーナー「適正価格Howマッチ?」に出演中。

**ろってんさん** ブログ「日々ろってん。」  
08年10月からブログ「日々ろってん。」をスタート。現在、グルメ・料理(全般)ブログランキングで2位。

※2011年9月14日現在 人気ブログランキング発表より

### Blogger Report 1 さとの原点は「働く人々のための鍋屋」

▲和食さとの取材にはイケルさんとろってんさんが二人で参加しました

### Blogger Report 2 手打ちうどんにこだわり続けて40年

**実演手打ちうどん 杵屋**

なんばシティ本館店  
大阪市中央区難波5-1-60 なんばシティ本館地下2階  
Tel.06-6644-2516

**創業時の原点「杵屋定食」を復刻**

店頭ガラス越しに、職人がうどんを手打ちする様子が見られる「実演手打ちうどん 杵屋(きや)」。伝統的な讃岐製法の手打ちうどんを関西の薄味のだしで合わせ、日本全国に200店舗以上のうどん店を展開しています。今年創業40周年を迎えるのを機に原点を見直そうと、創業当時のメニュー「杵屋定食」を復刻させました。わかめうどん・だし巻き・かやくご飯の定食は杵屋伝統の味。ぜひ味わってください。

40周年!!

▲杵屋の取材にはイケルさんが参加しました。ブログは17日公開予定です!

**うどんて知る「実力」変わらぬ人気、杵屋定食**

「杵屋」の手打ちうどんは、コシがあつて、かまぼこに小麦粉の甘みが広がる。関西発、独自ブレンドのカツオを利かせた薄味のだし。油揚げをさらめ糖とし、よゆで炊き、一晩味を染み込ませたきつね揚げをのせたきつねうどんでもその実力が味わえる。手をかけたという感じが、ナバルなもうれしい。原料産地を明示する「トレサビリティー」や、手打ちうどん教室などの社会貢献活動にも取り組んでいて、ヤルナという感じだ。



お客様の  
おいしい笑顔が  
見たいから。

しゃぶしゃぶの具材に加え、お寿司や一品料理も食べ放題!

**さとしゃぶプレミアムコース**

大人 2,380円(税込) **2,499円**

小学生 1,280円(税込) 1,344円 3歳以下無料

小学生未満 490円(税込) 514円 シニア(65歳以上) 1,980円(税込) 2,079円

※「プレミアムコース」のお子さまのみのオーダーはお断りさせていただきます。  
※食べ放題のご利用は120分までとさせていただきます。  
(ラストオーダーは終了30分前です。)



※写真はイメージです。

すべては、日本の食卓のために。  
**We Care.**  
アメリカン・ビーフ