

# 研修旅行報告資料

テーマ  
Thema

～飲食の本質や一流に触れ、職能追求を学ぶ～  
世界一のカフェの街メルボルンにて  
カフェの本質を  
料理・コーヒー・サービスを通して学ぶ

旅行先  
Travel

Australia



メンバー  
Member

チーム44  
夏美/彩加/まお/アンディ

# スケジュール

| Days | 日付      | 種別 | 出発    | 到着    | イベント                               |
|------|---------|----|-------|-------|------------------------------------|
| 1    | 5/7 (火) | 移動 | 20:25 |       | NRT                                |
|      | 5/8 (水) | 移動 |       | 7:45  | MEL                                |
|      |         | 移動 |       | 8:45  |                                    |
|      |         | 宿泊 | 9:00  | 11:00 | ホテル                                |
|      |         | 食事 | 11:30 | 12:30 | ハイヤーグランド                           |
|      |         | 食事 | 13:00 | 13:30 | Patricia Coffee Brewers            |
|      |         | 観光 | 13:30 | 15:00 | 街ブラ                                |
|      |         | 食事 | 15:00 | 17:00 | ギムレット                              |
|      |         | 宿泊 | 18:00 | 20:00 | ホテル                                |
|      |         | 食事 | 20:00 | 21:00 | Apollo Inn                         |
| 2    | 5/9 (木) | 食事 |       |       | Good Measure & Counter Measure Bar |
|      |         | 移動 | 8:00  | 9:00  | ビクトリアマーケット in Market Lane Coffee   |
|      |         | 食事 | 9:00  | 10:00 | allplessepresso                    |
|      |         | 食事 | 11:00 | 11:30 | ACOFFEE                            |
|      |         | 移動 | 11:30 | 12:00 | Aunty Peg's                        |
|      |         | 食事 | 12:00 | 13:00 | Proud Mary Coffee                  |
|      |         | 観光 | 13:00 | 14:00 | 1時間自由時間                            |
|      |         | 食事 | 15:00 | 16:15 | Marion ワインバー                       |
|      |         | 移動 | 18:00 | 20:00 | Julie                              |
|      |         | 食事 | 21:00 |       | ワイン買って家呑み                          |

| Days | 日付       | 種別 | 出発    | 到着    | イベント                            |
|------|----------|----|-------|-------|---------------------------------|
| 3    | 5/10 (金) | 食事 | 8:00  | 9:00  | ST. ALi Coffee Roasters モーニング   |
|      |          | 観光 | 9:00  | 10:00 | サウスメルボルンマーケット 食べ歩き/買い物          |
|      |          | 観光 |       |       | chefTheHat                      |
|      |          | 食事 | 10:00 | 11:00 | Juniper                         |
|      |          | 移動 | 11:00 | 11:30 | Hector's Deli.                  |
|      |          | 観光 | 12:00 | 13:00 | メルボルン博物館                        |
|      |          | 移動 | 13:00 | 14:00 | TlinketBar                      |
|      |          | 観光 | 17:30 | 18:30 | ホテル                             |
|      |          | 食事 | 18:30 | 20:00 | DeepEndPizza                    |
|      |          | 食事 | 20:00 | 21:00 | なおさん、アンディさんABOVEBOARD、女子ピッコリーナ  |
| 4    | 5/11 (土) | 移動 |       |       | ホテル                             |
|      |          | 食事 |       |       | lune croissant                  |
|      |          | 観光 | 10:00 | 11:00 | ビクトリア、フィッツロイ、ローズアート 3か所のマーケット巡る |
|      |          | 食事 | 12:00 | 13:00 | 各自自由時間                          |
|      |          | 食事 | 13:00 | 13:45 | まお：コーヒー巡り                       |
|      |          | 観光 | 13:45 | 15:30 | なつみ、あやか：カフェ巡り、お店に置くアートや、備品購入    |
|      |          | 移動 | 15:30 | 15:50 | アンディさん：街並み散策、お土産巡り              |
|      |          | 観光 | 16:00 | 17:00 |                                 |
|      |          | 移動 | 17:30 | 18:00 | 移動                              |
|      |          | 食事 | 18:00 | 19:30 | Geppetto Trattoria              |
|      |          | 食事 | 20:00 | 21:30 | siglo                           |

4日間で巡った飲食店数 計33店舗!!

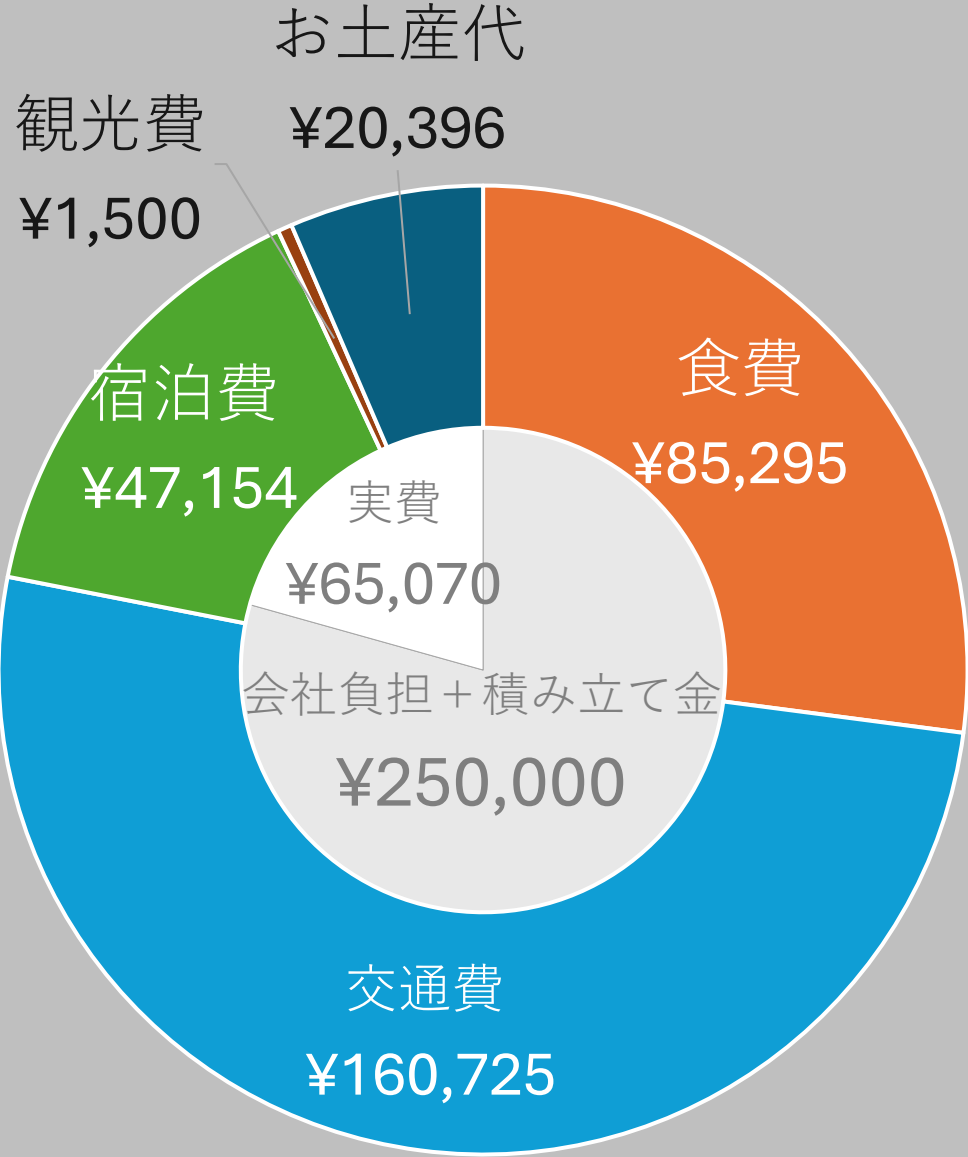
経費

費用内訳/1人

| 食費      | 交通費      | 宿泊費     | 観光費    | お土産代     |
|---------|----------|---------|--------|----------|
| ¥85,295 | ¥160,725 | ¥47,154 | ¥1,500 | ¥20,396  |
| 合計      |          |         |        | ¥315,070 |

実費清算

|                               |          |
|-------------------------------|----------|
| 会社負担 + 積み立て金                  | ¥250,000 |
| 旅費合計金額                        | ¥315,070 |
| ¥315,070 - ¥250,000 = ¥65,070 |          |
| 実費(自己負担額)                     | ¥65,070  |



# FOOD



## 前菜から感動 目でも美味しい妥協なき料理

世界のベストレストランでTOP100に選ばれたGimlet

このコースで1品目に出されたパンと培養バターが圧倒的な美味しさ  
その後も食材そのものの鮮度と味を生かすためにシンプルな味付けのものが多かった為、ボリュームも多かったですが、飽きることなく食すことができた



目の前で仕上げられるタルタルは、担当スタッフの商品知識はもちろん  
ユーモアさが一番のスパイスとなっており十分楽しめた。

対して、44の料理長としてまだまだ自分のレベルの低さも感じ、知識と技術では  
まだまだやれることがあると感じた。

# COFFEE



## スキルがあるのは当たり前 サービスできてこそバリスタとしてお店に立てる

パトリシアはバリスタチャンピオンがオーナーを務めるカフェ

メルボルン都心部の裏路地にあり、一日**1000**杯以上のコーヒーが注文されるお店で、平日にも関わらず小さいお店には入りきらないお客様が外に溢れかえっている

そんなパトリシアでバリスタとしてお店に立つ基準の一つが、「顧客認知」注文を受けて名前を聞く、このわずか**1**分以内であろう時間でお客様を覚え、コーヒーをお客様にお渡しをする。バリスタとしての基準が技術だけではなく、サービスとしての基準の高さはかなり衝撃的

# SERVICE

## 人件費は無視?! 余裕が生み出す思いやり



どのカフェでも入店した瞬間に笑顔で挨拶してくれて、  
オーダーもスタッフから聞いてくれたり、  
呼びたいときに目が合って、混雑時でも誰一人バタついていない

人件費は考えてないのか?! と驚いたが、だからこそスタッフ1人1人が業務に追われず、お客様に十分に目を向けられていると感じた表情も穏やかでせかせかしていない

同時に、今44では数字に考えを持っていかれていた部分もある自分にハッとした。ピーク帯、OP重視になっている自分にハッとした数字だけを気にしても、利益が出続けるわけがない  
本質的な「利益」とは満足度であり、「売上」＝「評価」である

# OUTPUT【FOOD】



## シンプルかつ記憶に残る美味しさ！！

素材の良さをしっかりと活かしたシンプルな料理

何度でも食べに行きたくなる  
お店が多くありました

今後44で出したい料理としては  
レストラン化していく中で  
シンプルにわかりやすく  
彩り豊かな料理  
見た目から感動レベルかつ  
圧倒的に記憶に残る美味しさが必要である

# OUTPUT【COFFEE】



## 近い将来、44でコーヒー豆が買える?!

メルボルンはコーヒーの消費量が多く、コーヒーが身近にある存在。ほとんどのカフェでは、自家焙煎を行っていたり、そのお店で飲んだコーヒーの豆を購入することができ、お家でもコーヒーを楽しむようになっていた

町田は実は老舗から新しいお店まで幅広くロースタリーがお店を構える地域。そんな地元のコーヒーを**44**で扱うことで、キープウィルを通して色んなロースタリーの豆を、町田の方々に触れていただけるようにしたい。その為にもコーヒーの知識やそれぞれのおいしさを伝えられるバリスタを増やしたい

# OUTPUT 【others】



## OPも考えられたお皿のサイズ感

オーストラリアでは基本的にお皿は小さめ  
たくさん頼んでもテーブルコーディネートしやすく、  
44でいう2名席を3名様で当たり前に使っていた

形もほとんどが丸型でフラットなプレートのため、  
スタックも簡単

私たちが訪れたキッチン用品店では様々なブランドを取り  
扱っており、大きさもデザインも豊富。今回の視察で行っ  
たカフェでも何度も見たお皿がここに並んでいた。エプロ  
ンや間接照明まで売っていて飲食人にとっては天国

キッチン用品店で話したスタッフさんのメールアドレスを  
GETしたため今後リアルにお皿やカップ、  
カトラリー、グラスなどを44で大改革しようと考え中

# OUTPUT 【others】



## ペットOKが魅力の44では 今後ワンちゃんも一緒にカフェタイム?!

オーストラリアではなんとワンちゃんもコーヒー?!  
と、思いきやこれは「パプチーノ」というもの

もちろんコーヒーは入っておらず、  
フォーム多めのスチームミルクのみ

44の3店舗共通の強みとして「ペットフレンドリー」を  
掲げていきたい中で、現在のペットフードに加えて  
シーズン感を感じられるものや、パプチーノも取り入れていきたい

# My best CAFÉ

## My No1 Disciple Roasters



Disciple Roastersでは、なんと一杯3万円のコーヒーが用意されていた  
オーナーはかなり拘りが強く、コーヒー豆を挽く際は通常電動マシンを使うが、  
コーヒー豆にかかる熱の負担を配慮し、手動ミルでコーヒー豆を挽いていた

そしてコーヒーを、ワインやウィスキーのようにスペシャルな飲み物として  
楽しんでもらいたいという思いを込めてスペシャルな価格のコーヒーは  
ワイングラスで提供

たしかに、ワインは1杯3万円という価格が世の中で出回っているが、  
コーヒーで1杯3万円は「ありえない」という感覚なのが現状  
ワインやウィスキーと同じ農作物で、同じドリンクでも大きく価格に差のあるコーヒー

ディサイプルのコーヒーを体験したことでコーヒーの価値に目を向けることができた

# My best Bar

My No1  **Siglo**



知る人ぞ知る、隠れ家的イカしたオープンテラスバー。  
看板は無く、入口も分かりにくい

やっと見つけた狭い階段を上るとお洒落なレストランが。  
でもSigloはそのさらに上の階

別のウェイティング席に通されて数分後、案内された屋上は  
圧倒されるような空気感で賑わっていた

広いオープンテラスでかなり密集するようにテーブルが並べられ  
気持ちいい夜風と、ライトアップされたビクトリア州議事堂を  
眺めながら、シガーやワイン、カクテルを嗜む。  
まさに空間に酔っていた

# 総括

今回の学び

**ブランドを理解し、  
プライドを持ち、自信を持つこと**

**それが自然とブランドとしてのベストな表現へと転換し、  
自分たちの料理・コーヒー・空間・人・サービスに  
プライドを持ち始める**

# END

ありがとうございました！