

(19) 日本国特許庁(JP)

(12) 特 許 公 報(B2)

(11) 特許番号

特許第5946491号  
(P5946491)

(45) 発行日 平成28年7月6日(2016.7.6)

(24) 登録日 平成28年6月10日(2016.6.10)

(51) Int. Cl.	F 1		
<b>A 4 7 F 10/06 (2006.01)</b>	A 4 7 F 10/06		
<b>A 4 7 G 23/00 (2006.01)</b>	A 4 7 G 23/00	F	
	A 4 7 G 23/00	Z	

請求項の数 6 (全 8 頁)

(21) 出願番号	特願2014-115682 (P2014-115682)
(22) 出願日	平成26年6月4日(2014.6.4)
(65) 公開番号	特開2015-228949 (P2015-228949A)
(43) 公開日	平成27年12月21日(2015.12.21)
審査請求日	平成26年10月20日(2014.10.20)

(73) 特許権者	396007362 株式会社ペッパーフードサービス 東京都墨田区吾妻橋 3-3-2
(74) 代理人	100094547 弁理士 岩根 正敏
(72) 発明者	一瀬 邦夫 東京都墨田区吾妻橋 3-3-2 株式会社 ペッパーフードサービス内

審査官 大谷 謙仁

(56) 参考文献	特開2011-204227 (JP, A)
	特開平6-52195 (JP, A)

最終頁に続く

(54) 【発明の名称】 ステーキの提供システム

(57) 【特許請求の範囲】

【請求項 1】

お客様を立食形式のテーブルに案内するステップと、お客様からステーキの量を伺うステップと、伺ったステーキの量を肉のブロックからカットするステップと、カットした肉を焼くステップと、焼いた肉をお客様のテーブルまで運ぶステップとを含むステーキの提供方法を実施するステーキの提供システムであって、上記お客様を案内したテーブル番号が記載された札と、上記お客様の要望に応じてカットした肉を計量する計量機と、上記お客様の要望に応じてカットした肉を他のお客様のものと区別する印しとを備えることを特徴とする、ステーキの提供システム。

【請求項 2】

上記お客様の要望に応じてカットした肉を焼くためのガス又は電気加熱した溶岩及び/又は炭火と、該ガス又は電気加熱した溶岩及び/又は炭火で焼いた肉を保温するための電磁誘導加熱により所定温度に加熱された鉄皿とを更に備えることを特徴とする、請求項 1 に記載のステーキの提供システム。

【請求項 3】

上記お客様を案内するテーブルに置かれた多数のフォークとナイフを更に備えることを特徴とする、請求項 1 又は 2 に記載のステーキの提供システム。

【請求項 4】

上記お客様を案内するテーブルに置かれた温かいステーキソースが入れたポットを更に備えることを特徴とする、請求項 1 ~ 3 のいずれかに記載のステーキの提供システム

10

20

。 【請求項 5】

上記お客様を案内するテーブルが複数人用であり、該テーブルを仕切る可動式パーティションを更に備えることを特徴とする、請求項 1 ~ 4 のいずれかに記載のステーキの提供システム。

【請求項 6】

上記可動式パーティションが、高さが 250 mm 以下の低い障壁と、該障壁を自立させる脚とから構成されていることを特徴とする、請求項 5 に記載のステーキの提供システム

。 【発明の詳細な説明】

10

【技術分野】

【0001】

本発明は、ステーキの提供システムに関するもので、特に、お客様に、好みの量のステーキを、安価に提供するステーキの提供システムに関するものである。

【背景技術】

【0002】

飲食店において提供されるステーキは、ゆったりと椅子に座り、会話を楽しみながら食すのが一般的であり、どうしても場所代、人件費がかかり、高価なものとなっていた。また、提供されるステーキの大きさは、定量で決まっていたり、選べる場合であっても、100g、150g、200g と言ったように、その量が決められており、お客様が、自分の好みの量を、任意に思う存分食べられるものではなかった。

20

【発明の概要】

【発明が解決しようとする課題】

【0003】

本発明は、上述した背景技術が有する課題に鑑み成されたものであって、その目的は、お客様に、好みの量のステーキを、安価に提供することにある。

【課題を解決するための手段】

【0004】

上記した目的を達成するため、本発明は、次の〔1〕～〔6〕に記載のステーキの提供システムとした。

30

〔1〕お客様を立食形式のテーブルに案内するステップと、お客様からステーキの量を伺うステップと、伺ったステーキの量を肉のブロックからカットするステップと、カットした肉を焼くステップと、焼いた肉をお客様のテーブルまで運ぶステップとを含むステーキの提供方法を実施するステーキの提供システムであって、上記お客様を案内したテーブル番号が記載された札と、上記お客様の要望に応じてカットした肉を計量する計量機と、上記お客様の要望に応じてカットした肉を他のお客様のものと区別する印しとを備えることを特徴とする、ステーキの提供システム。

〔2〕上記お客様の要望に応じてカットした肉を焼くためのガス又は電気で熱した溶岩及び/又は炭火と、該ガス又は電気で熱した溶岩及び/又は炭火で焼いた肉を保温するための電磁誘導加熱により所定温度に加熱された鉄皿とを更に備えることを特徴とする、上記〔1〕に記載のステーキの提供システム。

40

〔3〕上記お客様を案内するテーブルに置かれた多数のフォークとナイフを更に備えることを特徴とする、上記〔1〕又は〔2〕に記載のステーキの提供システム。

〔4〕上記お客様を案内するテーブルに置かれた温かいステーキソースが入れたポットを更に備えることを特徴とする、上記〔1〕～〔3〕のいずれかに記載のステーキの提供システム。

〔5〕上記お客様を案内するテーブルが複数人用であり、該テーブルを仕切る可動式パーティションを更に備えることを特徴とする、上記〔1〕～〔4〕のいずれかに記載のステーキの提供システム。

〔6〕上記可動式パーティションが、高さが 250 mm 以下の低い障壁と、該障壁を

50

自立させる脚とから構成されていることを特徴とする、上記〔5〕に記載のステーキの提供システム。

【発明の効果】

【0005】

上記した本発明に係るステーキの提供システムによれば、お客様が要望する量のステーキを、ブロックからカットして提供するものであるため、お客様は、自分の好みの量のステーキを、任意に思う存分食べられるものとなる。また、お客様は、立食形式で提供されたステーキを食するものであるため、少ない面積で客席を増やすことができ、またお客様の回転、即ち客席回転率も高いものとなる。

上記したようなことから、本発明に係るステーキの提供システムは、お客様に、好みの量のステーキを、安価に提供することができるものとなる。

【図面の簡単な説明】

【0006】

【図1】本発明に係るステーキの提供システムにおいて使用される立食形式のテーブルの一実施の形態を示した斜視図である。

【図2】本発明に係るステーキの提供システムにおいて肉のブロックからお客様の要望するステーキの量をカットする状態を示した斜視図である。

【図3】本発明に係るステーキの提供システムにおいてカットした肉に他のお客様のものと混同が生じないように印しを付した（具体的には、テーブル番号等が記載されたシールを貼った）状態を示した斜視図である。

【図4】本発明に係るステーキの提供システムにおいてテーブルに予め用意されたフォークとナイフを示した斜視図である。

【図5】本発明に係るステーキの提供システムにおいてテーブルに予め用意された温かいステーキソースが入れたポットを示した斜視図である。

【図6】本発明に係るステーキの提供システムにおいて使用される可動式パーティションの一実施の形態を示した斜視図である。

【図7】本発明に係るステーキの提供システムにおいて使用される可動式パーティションの他の実施の形態を示した斜視図である。

【図8】本発明に係るステーキの提供システムにおいて複数人用のテーブルを可動式パーティションによって仕切った状態を示した平面図である。

【発明を実施するための形態】

【0007】

以下、上記した本発明に係るステーキの提供システム、及び該ステーキの提供システムにおいて使用される可動式パーティションの実施の形態を、詳細に説明する。

【0008】

本発明に係るステーキの提供システムは、お客様を立食形式のテーブルに案内するステップと、お客様からステーキの量を伺うステップと、伺ったステーキの量を肉のブロックからカットするステップと、カットした肉を焼くステップと、焼いた肉をお客様のテーブルまで運ぶステップとを、少なくとも有するステーキの提供方法を実施するステーキの提供システムである。

【0009】

本発明においては、お客様を案内するテーブルは、立食形式、即ち座るための椅子を用意しないテーブルのみの席とし、該席にお客様を案内する。

この際、例えばテーブルが5人用のテーブルであり、案内するお客様が3人グループである場合には、該3人のお客様によって5人用のテーブルが占有されてしまわないように、お客様を案内する直前或いは案内した直後に、後に詳述する可動式パーティションにより5人用のテーブルを3人のスペースと2人のスペースとに仕切り、後に該テーブルにも、お客様を案内できるようにスペースを確保しておく。

【0010】

お客様を案内するテーブルには、図1に示したように、テーブル番号が付されていると

共に、該テーブル番号を記載した札、例えば図示したように、22番のテーブルTに22番の札Hを置いておく。

テーブルに案内したお客様に対し、先ず接客スタッフは、ステーキ以外の注文をメニュー表の中から伺う。メニュー表には、ドリンク、サラダ、ライス程度を掲載し、メインであるステーキを主に食べて頂くものとする。ステーキ以外の注文を伺い、テーブル番号が示されたオーダー票を作成した後、お客様に、上記テーブル番号を記載した札Hを持って、カットステージまで移動して頂く。

#### 【0011】

カットステージにおいては、お客様からテーブル番号が記載された札Hを受け取ると共に、ステーキの種類及び量、例えばサーロイン400g、或いはリブロース350gといった、お客様が要望するステーキの種類及び量をグラム単位で伺う。 10

そして、伺ったステーキの量をカットする前に、予めお客様に「多少前後しますが宜しいでしょうか?」と必ずお聞きし、了承を得たのちに、図2に示したように、お客様から伺ったステーキの量を肉のブロックBからカットし、そのカットした肉Aを、お客様の目の前で計量機に乗せ、計量機が示した数値、例えばリブロース362gについて、お客様に確認して頂くと共に、そのステーキの量について了承を得る。

#### 【0012】

ステーキには、予め種類に応じてグラム単価、例えばサーロイン1グラム6円(税抜)、リブロース1グラム5円(税抜)といったように価格を決めておき、上記計量機が示した数値、例えばリブロース362gの場合は、 $362(g) \times 5(\text{円}/g) = 1,810$  20 (円)をステーキAの料金とする。

そして、計量機から打ち出された、ステーキの種類及び量、価格、テーブル番号が記された2枚のシールの内の一枚をステーキのオーダー票とし、先のステーキ以外のオーダー票に貼着することにより保管し、お客様には、案内したテーブルに戻って頂く。

#### 【0013】

お客様の要望に応じてカットした肉Aには、図3に示したように、先の計量機から打ち出されたもう一枚のステーキの種類及び量、テーブル番号等が記されたシールSを付し、他のお客様のものと混同が生じない状態として、焼きのステップに移す。なお、この混同が生じないようにカットした肉Aに付すシールSに変えて、テーブル番号が記載された旗をカットした肉Aに刺す等の方策により、混同を防止する印としても良い。 30

肉を焼くステップは、ガス又は電気で熱した溶岩及び/又は炭火焼きであり、これらから出る遠赤外線によって肉を原則としてレアの状態(要望によりミディアム、ウエルダンの状態)で焼き、その後、電磁誘導加熱により200~350、より好ましくは220~300に加熱した鉄皿に乗せる。加熱した鉄皿には、予めタマネギとコーンを乗せておき、その上に焼いた肉に乗せることによって、肉の焼き過ぎを防ぐ。

#### 【0014】

ガス又は電気で熱した溶岩及び/又は炭火で焼かれ、加熱した鉄皿に乗せられたステーキを、ライス等の他のオーダー品と共に(ドリンク、サラダについては先に)、保管したオーダー票でその商品を確認し、オーダー票と共にお客様のテーブルに運ぶ。

テーブルには、図4に示したように、予め多くのフォークとナイフを用意しておき、お客様に、該フォークとナイフを使って提供したステーキ等を立食形式で食べて頂く。また、テーブルには、図5に示したように、一般的に置かれている塩、コショウの入れ物の他に、温かいステーキソースを入れたポットを用意しておき、お客様に、これらを好みに応じてステーキに自由にかけて食べて頂く。 40

#### 【0015】

食事が終了したら、お客様には、オーダー票を持ってレジまで移動して頂き、提供された料理のお支払いをして頂く。スタッフは、テーブルに残された鉄皿等の後片付け、清掃、即ちバッシングを行い、テーブル番号が記載された札Hを該テーブルに置き、そして、次の新たなお客様をテーブルにご案内する。

#### 【0016】

本発明に係るステーキの提供システムは、上述したものであり、特に、お客様が要望する量のステーキを、ブロックからカットして提供するものであるため、お客様は、自分の好みの量のステーキを、任意に思う存分食べられるものとなる。

また、お客様の要望に応じてカットした肉を計量機に乗せ、お客様にその量をご確認頂くと共に、グラム単位で料金を算出しているため、このステーキの提供システムは、明らかな料金設定のものとなる。

また、お客様は、立食形式で提供されたステーキを食するものであるため、少ない面積で客席を増やすことができ、またお客様の回転、即ち客席回転率も高いものとなる。

更に、お客様を案内したテーブルに番号を記載した札を置き、該札を持ってカットステージまでお客様に移動して頂き、そこで好みの量のステーキを伺う、また、お客様を案内するテーブルに予め多くのフォークとナイフが用意しておく、更にはステーキ以外のメニューをドリンク、サラダ、ライス程度にしぼる等の方策により、スタッフへの負担が軽減でき、少ない人数での接客作業を実現できる。

また、肉を焼くステップが、遠赤外線が多く出るガス又は電気で熱した溶岩及び/又は炭火焼きであり、該ガス又は電気で熱した溶岩及び/又は炭火で焼いた肉を電磁誘導加熱により所定温度に加熱した鉄皿に乗せ、お客様のテーブルまで運ぶ、また、お客様を案内するテーブルに予め温かいステーキソースが入れられたポットを用意しておく等の方策により、お客様には、いつまでも温かい状態でステーキを食べて頂くことができる。

上記したようなことから、本発明に係るステーキの提供システムによれば、お客様に、好みの量のステーキを、美味しく、安価に提供することができるものとなる。

【0017】

続いて、上記した本発明に係るステーキの提供システムにおいて使用する可動式のパーティションの実施の形態について、詳細に説明する。

【0018】

本発明の可動式パーティションは、高さが250mm以下、好ましくは150~220mmの低い障壁と、該障壁を自立させる脚とから構成されている。

【0019】

図6に示した実施の形態に係る可動式パーティション10は、高さ200mm、長さ250mm、厚さ20mmで、上端の前方及び後方にアールが施された障壁11と、該障壁11を自立させる、幅150mm、長さ250mm、厚さ2mmの脚12とから構成されている。障壁11は、木材から成る下地に、熱、傷に強いメラミン化粧板を貼り合わせたものである。脚12は、鉄板表面に、メラミン樹脂を焼付け塗装したものである。但し、これらの材質のものに限定されるものではない。

【0020】

図7に示した実施の形態に係る可動式パーティション20は、高さ200mm、長さ250mm、厚さ20mmで、上端の前方のみにアールが施された障壁21と、該障壁21の後端下部に固定された、幅200mm、高さ50mm、厚さ2mmの脚22とから構成されている。この障壁及び脚の材質は、上記の実施の形態のものと同様のものを使用しているが、これらの材質のものに限定されるものではない。

【0021】

上記した本発明の可動式パーティションは、複数人用の立食形式のテーブルを仕切るために用いられる。例えばテーブルが5人用のテーブルであり、案内するお客様が3人グループである場合には、お客様を案内する直前或いは案内した直後に、図8に示すように、本発明の可動式パーティションPにより、5人用のテーブルTを3人のスペース(図において実線の丸で示した3人のスペース)と、2人のスペース(図において点線で示した2人のスペース)とに仕切る。

【0022】

本発明に係る可動式パーティションは、複数人用のテーブルを上記したように仕切ることができるため、後のお客様を、該テーブルの空きスペースに、躊躇することなくご案内することができるものとなる。

10

20

30

40

50

また、該可動式パーティションは、高さが250mm以下、好ましくは150～220mmの低い障壁と、該障壁を自立させる脚とから構成されているものであるため、お客様に過度の圧迫感を与えるものではなく、また邪魔となり難いものである。

【0023】

以上、本発明に係るステーキの提供システム、及び該ステーキの提供システムにおいて使用される可動式パーティションの実施の形態を説明したが、本発明は、既述の実施の形態に限定されるものではなく、特許請求の範囲に記載した本発明の技術的思想の範囲内において、種々の変更が可能であることは当然である。

【産業上の利用可能性】

【0024】

本発明に係るステーキの提供システムは、お客様に、好みの量のステーキを、安価に提供することができるものであるので、外食産業、特にフランチャイズチェーン店におけるステーキの提供システムとして、好適に利用することができるものである。

【符号の説明】

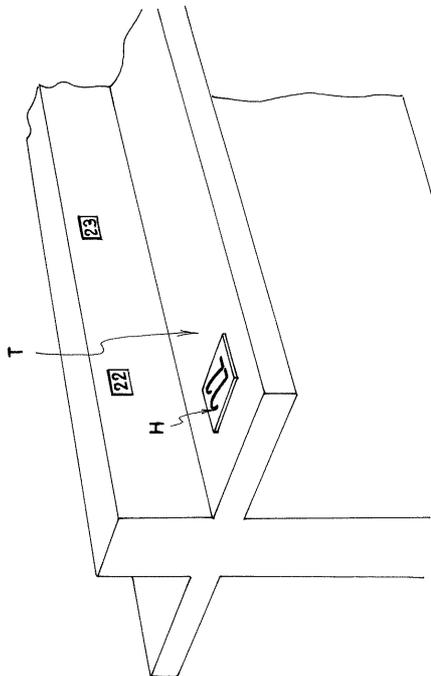
【0025】

- T テーブル
- H 札
- A カットした肉
- B 肉のブロック
- S シール
- 10、20、P 可動式パーティション
- 11、21 障壁
- 12、22 脚

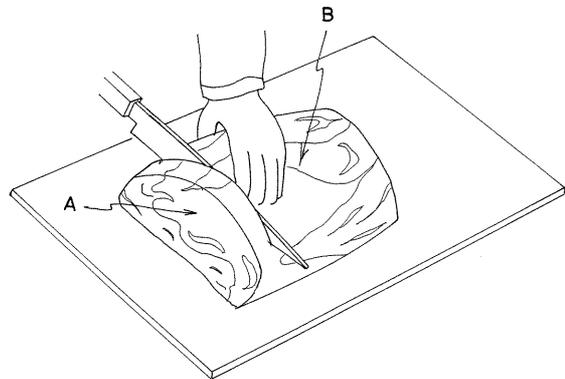
10

20

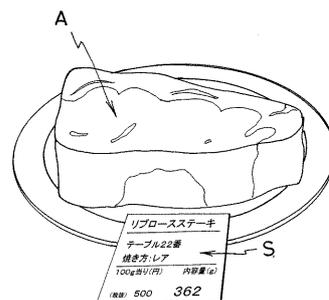
【図1】



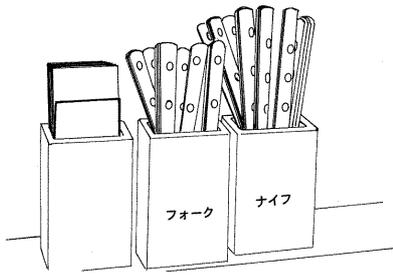
【図2】



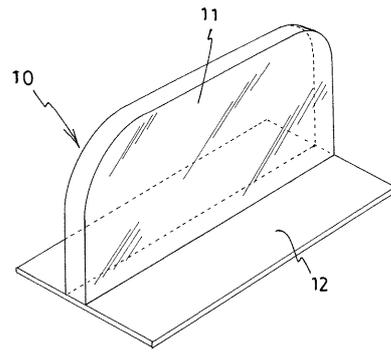
【図3】



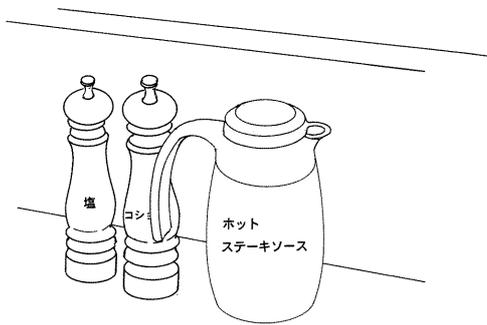
【図4】



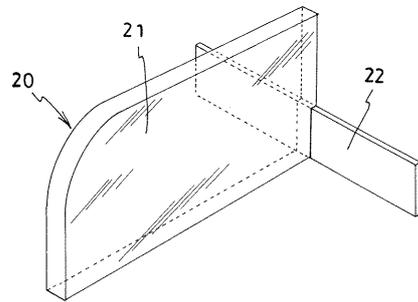
【図6】



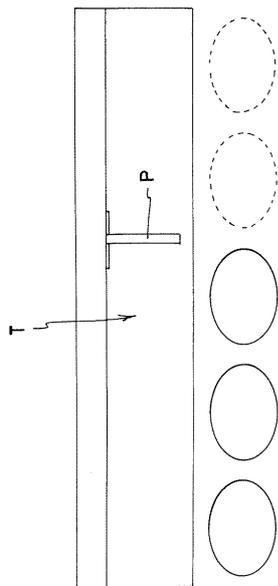
【図5】



【図7】



【図8】



---

フロントページの続き

(58)調査した分野(Int.Cl. , D B 名)

A 4 7 F	1 0 / 0 6
A 4 7 F	1 3 / 0 0
A 4 7 G	2 3 / 0 0