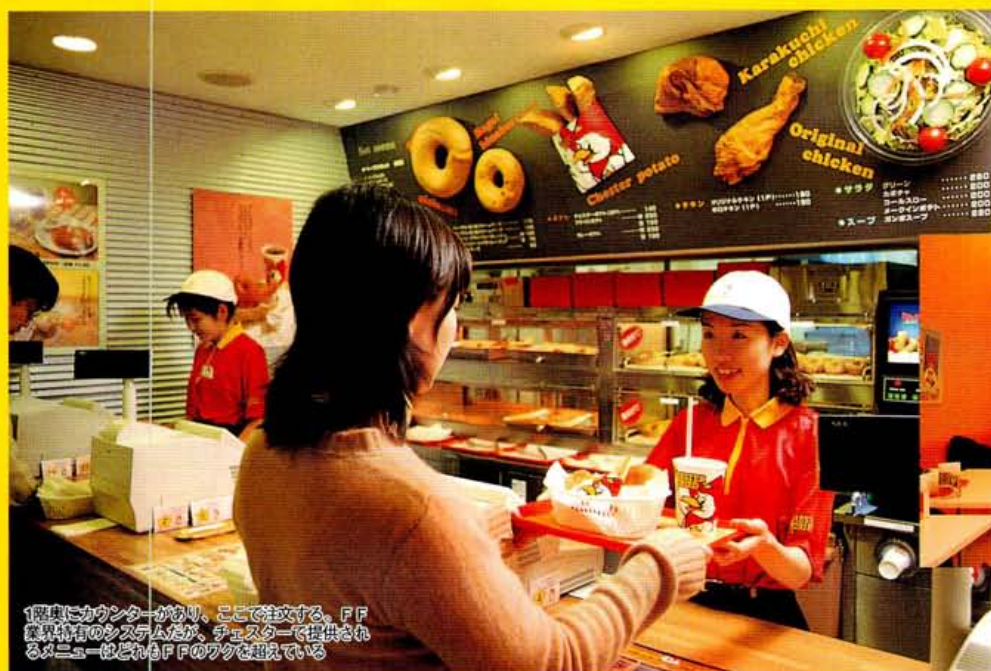


イケてる 業界研究所



1階奥にカウンターがあり、ここで注文する。FF
業界特有のシステムだが、チェスターで提供され
るメニューはどれもFFのノウハウを凝らしている

内装も印象的だ。黄色を基調とした明るい店内。スッキリ
として機能的でありながら、美を漂わせるテーブルとチェア。
デザインは若林広幸氏。地元の建築デザイナーである



チェスター・ フライドが 出来るまで



丁寧に裁いた鶏肉を、15時間マリ
ネードというアレにつけ込み、バ
ターディップにつける



鶏の旨味が逃げないようにパウダ
ーをしっかり押さえつける



チェスターオリジ
ナルのフライヤー
に入れる。温度、
時間は秘密だ

あぶらをよくきって出来上がり。微妙な時
間と温度加減がクリスプ感を出すのだ



所定の時間になると自動的に油
からあげるシステム。味を完全
に均一にするためだ



パウダーなど調理法の組み合わせにより81種類の味
付けが可能。その中から厳選した味を日本人向けに
提供している。ちなみに辛口チキンが日本独自だ

チェスターの 秘密を解剖

京都を本部に、全国へ チェスター・ フライドの挑戦

取材・文/藤枝雅一 写真/有本真紀



京都を拠点に全国各地を駆けめぐり、淡井スーパーバイザー、日本におけるマニュアルづくりの中心となった人物である

「目標? もちろん全国に店舗を展開することです」と淡井スーパーバイザー。すでに中部地区でのエリアエージェンシーも決定、年内には第3号店が誕生するという。この京都を本部に、チェスターの味は全国を席巻しますよ。一度食べてみて下さい。理由はすぐわかります。その成長をこの目でしっかりと確かめたい。

「これはイケる」。会社を立ちあげ、日本での現地研修も含めれば、約1年以上かけての準備であった。メイン商品となるチキン。クリスプ感あふれる油ざわり。しかし中身はとってもジューシー。油戻りしない独自のフライドチキン製法を採用している。その最大の特徴は、冷めても美味しい点といえるだろう。その他の商品構成も単なるファーストフードの枠を超えている。例えばベークドチキン・M120円。飽きたが十分のこのハンは、クリームチーズを付けて食べることもできる。ポテトは好みにあわせて塩味140円、皮付きポテトM40円、カレー味とフレンチS150円、M230円と3種類揃えている。アップル、カレートのパイ170円にガンボスープ(米南部で食べられている米と野菜のスハイシスープ)220円と、飽きのこないフードが脇を固める。

昨年末、わずか1カ月の間に、チキンを主軸としたファーストフード(F.F)店が2店舗オープンした。しかもそれはFF業界の激戦区河原町近辺にである。キツカケは実にシブブルだ。現在の社長が、旅行会社の友人にシブブルで「アメリカにこんな面白い店がある」と聞いた。彼はすぐに現地に飛んだという。その店の名は「チェスター・フライド」。北米を中心として世界1200カ所まで販売され、市場規模2000億円と言われる企業であった。「これはイケる」。会社を立ちあげ、日本での現地研修も含めれば、約1年以上かけての準備であった。

SHIJO ST.
GOKUWAICHI ST.
KAWARAWACHI ST.
SANJO ST.
TEMAICHI ST.

**チェスター・フライド
四条店**
京都市中京区四条通御幸町西入ル北側
tel.075・253・0168
営業時間 8:00~23:00/無休

三条店
京都市中京区三条通寺町東入ル北側
tel.075・253・0188
営業時間 8:00~23:00/無休