

発刊趣旨

①さいたま市北部の6区エリア&上尾市での「食文化の向上」を期待

さいたま市北部の大宮区・西区・北区・見沼区・岩槻区・中央区(一部)と上尾市は、荒川や芝川、鴨川などの川に囲まれ、600本以上の樹木が立ち並ぶ氷川参道や桜の名所・大宮公園など豊かな自然に恵まれた環境だ。住民の大半は都心に通い、目と舌が肥えている傾向にある。

事実、ここ10年の総務省統計局の消費傾向データによると、さいたま市はスイーツの消費量・スパゲティー購入量&金額(平成17~19年)、チーズ・ワインの消費量(平成20~22年)、乳製品の消費量(平成21~23年)の5項目で、全国の県庁所在地(東京含む)で一位を獲得しました。本誌の発刊を通し、上質な食文化の「グルメ舞台」を演出し、地域の新しいブランドづくりに貢献したい。

②良いサービス・料理を提供するお店を発掘し、応援したい

良い仕事をする「次代の三ツ星店」を積極的に発掘しながら紹介し、エリア内のグルメ向上

心を高めたい。また「引っ越してきてどこのお店に行ったら良いか分からない」「気になっていたけど来店したことがない」などの新規の顧客に価値ある情報として紹介して誘客を促進したい。

③「もっと良いお店を!」高まる市民ニーズに応えたい

外食文化が豊かな街は「文化の水準が高い」と言われ、住民にとっては高い価値と誇りを持つ基準になる。市民の手が届きやすい優良店を市民の推薦により発掘、ここに紹介し市民が食を楽しむ機会を増やしていきたい。

弊誌における「三ツ星」とは?

①多角的な評価で選出し次代を担うお店も発掘

今回は、10の料理ジャンル(部門)を設け、料理の味、食材(仕入れ)の質、こだわりのオリジナリティ、サービスへの気配り等、多角的な評価基準において優れたお店が市民に支持され、選出されている。

また、現在は荒削りであっても何か光るものがある、熱心だ、こ

だわりが深い、など次代の三ツ星を担う資質を持ったお店も積極的に評価した。弊誌ではランク付けより、育てることを目的に「将来の三ツ星店」を輩出していきたい。

②市民の手が届きやすいお店が中心

極端な味覚や価格を中心に競うお店は、市民が気軽に利用できず推薦から外れるケースが多い傾向にある。市民の手が届きやすいことや、コスト・パフォーマンス重視が専門家評価の三ツ星と異なるところ。例えば寿司屋や割烹でも、手頃な価格で楽しめるコース、女性限定コースなどを設けて大衆へのアプローチを試みているお店は高い評価を獲得している。

三ツ星グルメの選考基準

①「推薦シート」により市民が推薦

平成27年5~6月、さいたま市北部6区(大宮区・西区・北区・見沼区・中央区・岩槻区)と上尾市のご家庭へ、推薦シートを掲載したパンフレットを配り、市民へ「お薦め飲食店」の推薦(推薦理由、推薦メニューを含め)を依頼した。

②推薦頂いた324店から第六回「三ツ星63店」選出

市民から推薦のあった三ツ星324店について、編集部員と編集部委託のモニターが実際に来店した上で協議。厳正に審査し候補店を絞り込み、掲載OKを頂いたお店のみを第六回「三ツ星店」として選出した。

弊誌の“ここが違うところ”

①掲載料は無料 推薦されることが掲載資格になる!

弊誌は写真撮影を含んで掲載料無料の方針で発行している。前述の通り、食文化を向上させられるお店を市民からの声を中心にして発掘し、その魅力を広く知らせていきたい。

②旧大宮・与野・岩槻・上尾市の口コミ情報による選考より詳しく、身近な本を目指す

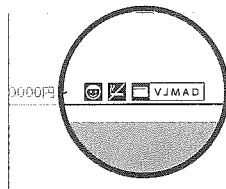
弊誌では旧来の専門家や美食家による選考でなく、市民自ら食べて選んだ情報を集約している。「市民がなぜ選んだか」「なぜお気に入りか」を解説付きで紹介することで、口コミで評判


高いお店情報をより詳しく、身近に伝えていく。

③「顔の見えるお店」を心がけお店・市民ともに食文化向上

弊誌の内容は、編集部による取材記事に加え「推薦者からの声」と「お店からのメッセージ」で構成している。市民に対して「顔の見えるお店」になるよう心がけ、利用頻度を高めてもらい、お互いの食文化のレベルの向上を図っていきたい。


アイコン情報



 子ども連れOK

 禁煙

 分煙  分煙

 カード使用可

V=ビザ
J=JCB
M=マスター
A=アメックス
D=ダイナース