掲載メディア 一部ご紹介

2024/2/25「日本外食新聞」1 面


（1） 令和6年2月25日（日） （昭和49年11月28日第三種郵便物認可） （毎月5日・15日・25日発行） 第1744号

日本外食新聞
THE JAPAN FOOD SERVICE NEWS
th Anniversary since 1974
飲食人の必読書
飲食店の店長に読んでもらいたい サービスのチカラ

外食産業を…動かす人々

金澤企画国際 代表取締役
金澤 永浩 氏（かなざわ ながひろ）

1店舗1法人で店長・料理長を株主に
利益も分配し自分の店との意識高める

2024/2/26「夕刊フジ」


羊炭長（ヤンタンツァン） 東京・上野
全卓に“自動回転串焼き機”

グルメ 東西自慢
炭火焼肉清次郎 大阪・北新地
壺漬けカルビ定食に舌鼓

2024/2/25「日本外食新聞」


炭火で焼く本場の羊肉串店開業
全卓に自動回転串焼き機導入
韓国から吸煙を導入
韓国製輸入した冷麺

2024/3/4「外食レストラン」


羊炭長（ヤンハンツァン）
経営＝金澤企画国際／開業＝23年12月／店舗所在地＝東京都台東区上野3-28-6 大島第一ビル2階／営業時間＝11時～23時／坪数・席数＝160坪・140席／平均客単価＝5,000～6,000円

目の前で羊肉串がくるくる エンタメ性も高い新業態

話題の店 WATCH

「1人1品制」→「マルチス制」へ

企画開発が昨年にオープンした新業態「羊炭長（ヤンハンツァン）」の回転串焼きシステムが面白い。

中国の東北地方では羊の串料理「羊肉串」はどこの街にもあるほど人気。羊肉串をグリルする回転串焼き機が北京にあることに、自動回転串焼き機を全テーブルに設置しているのが「羊炭長（ヤンハンツァン）」。羊肉だけでなく、牛、鶏、豚のネタを主な部位や野菜など30種類を取り揃えるオリジナルスパイスでいただくスタイル。

肉串（延辺串）1本200円～


グリラーに設置されている溝を使い、肉を串の上にズラすと食べやすい


グリラーの上にのせると串の下部の突起がレールの穴にはめ込まれ、レールが左右に動くことで串が回転する


炭火の上の串がくるくると回転し、焼き上がる

2024/3/22「近代食堂」


築地玉寿司のすし酒場。本格すしと酒を気軽に
築地すしくろ 銀座インズ店
全卓に自動回転串焼機。羊がメインの中華酒場
羊炭長


近代食堂
MENU AND MANAGEMENT FOR THE PROFESSIONAL
3 2024
人時売上高最強店になる秘訣
麺ビジネスで勝つ！
最新人気メニューの魅力解剖
逆境に勝つラーメン繁盛法