

お好み・お決まり・おまかせ

【形態】お寿司を提供する「形態」は、概ね以下の通りに分類され得るのであろう。

- (1) 伝統的な所謂無回転の店舗：江戸前形式。チェーン展開している店舗もある。
- (2) 立喰い形式：昔（30年程前）は多くあったが、今では。
- (3) 寿司割烹：割烹を兼ねている形式。天ぷらが出てくればほぼこの範疇。
- (4) 回転寿司：百均系、全国展開系、地方展開系、単独・独立店
- (5) 持ち帰り（握り寿司中心）：全国展開系、地方展開系、単独・独立店
- (6) 持ち帰り（弁当型）：地方展開系、単独・独立店
- (7) 持ち帰り（スーパー）：惣菜部門、鮮魚部門、両部門別もある。
- (8) 持ち帰り（コンビニ）：巻物系が多い。
- (9) 持ち帰り（その他）：上記（1）～（4）の形態における持ち帰り。
- (10) 出前：近年ほぼ壊滅と思われる。提供側も顧客側も不要と思っているのでは。

【注文方式】提供側の受け入れ可能な顧客側による「注文方式」

- (1) お好み：店側の提供可能な品を1貫または1品毎に顧客が注文する方式
- (2) お決まり：「松」「竹」「梅」等ネタの変動要素が殆どない定番を注文する方式
- (3) おまかせ：予め貫（個）数を決め（る事が多い）、注文の内容は店舗側の勧めに委ねる方式。高額店舗において当該注文方式は顧客（筆者）にとって命懸けとなる。また、「お決まり」と「おまかせ」が折衷した、例えば「日替わり」の形式もある。

理想は、お客様のお好みを好きに召し上がっていただくことではあるが、お客様の都合（主に予算）や提供側の都合（主にネタの仕入）により、顧客側の需要と提供側の供給が完全一致となることは相当困難である。顧客側の立場からは「食べたい時が旬」であり、供給側の立場からは「今日あるものが旬」となる。また、顧客の志向の多極化および顧客によるそれらの使い分けが上手に行われており、どの形態・どんな注文方式が良いと一概に提供側が決める訳にもいかないし、顧客側の望むところもその都度変化する。

これを書いている時期は、外食に消費税増税が決定的となった2015年末～2016年松の内である。上記【形態】（1）～（4）においては客足が遠のくのは必至。また、その遠のいた客足が【形態】（5）～（9）に向くと考えるのは自然である。

お寿司自体は革新的な新たな発明がない限り変化の余地はないし、顧客側も変化を求める要望は少ないと思われるが、提供形態や注文方式は外的環境の変化に対応すべく新たな提供形態や注文方式が求められている。その解決策の一つを大人の食育書（いしかわ旬の鮭だより◎百選譚）ページのコラム②「サテライトオーダー方式」にて提起・提案した。