

TRIZを用いたキッチンの進化論

パンケットおよびアラカルトビジネスにおける
“キッチン”のための新たなビジネスモデル- 2004 – 2009

Wolfgang Sallaberger (オーストリア)
Japan TRIZ Symposium 2009

和訳: 菊池 史子 (パイオニア)



Fig.1.Salmon Tartlet

Japan Triz Symposium, Tokyo 2009copyright w.sallaberger

1

Agenda

- Escoffierによる現在のシステムと方法論
- 私のビジョンとアプローチ
- TRIZを用いた私のソリューション
- 食品を使った新たなビジネスモデル

2

Japan Triz Symposium, Tokyo 2009copyright w.sallaberger

現システムと方法論 Escoffier以前



歌舞伎を想像してみてください。
舞台上で同時に全ての役者が
彼らの役割を演じて見せたとしましょう。

CHAOS

これがEscoffierが出現するまでのキッチンの様子です。

3

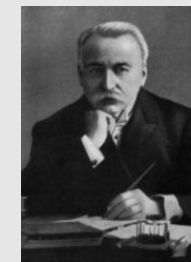
Japan Triz Symposium, Tokyo 2009copyright w.sallaberger

Auguste Escoffier

- Auguste Escoffier (1846-1935)により現システムと方法論が確立された。
彼はGentleman ChefともInnovatorとも言われた。

冷静で先見の明をもった人物

<http://en.wikipedia.org/wiki/Escoffier>



4

Japan Triz Symposium, Tokyo 2009copyright w.sallaberger

Auguste Escoffier

多岐にわたる革新 1900年ごろ

- 5000のレシピがのった“料理の手引き書”: 料理のバイブル!
- 現システム、料理、創作のためのスタンダード。ほぼ全てのためのレシピ。
- 伝統的なヨーロッパのキッチンでは、彼の手引き書はいまだにスタンダード。

“体系的革新と構築” 第2部

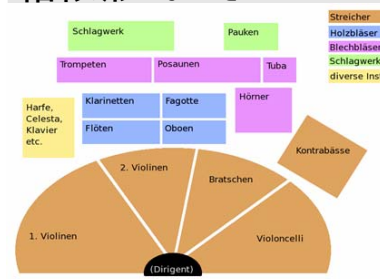
5

現システムと方法論

Escoffier “体系的革新部分”

„古典的“ キッチン編成の構造と
オーケストラの構造は

相似形になってきた



6

現システムと方法論

キッチンの編成：オーケストラとの相似形

- よいメニューは
あたかも自然と季節の
交響曲のよう。
- http://en.wikipedia.org/wiki/French_cuisine#Kitchen_brigade
- 作曲家がいて／レシピがあって
- 指揮者がいて／料理長がいて
- 演奏者がいて／コックがいて
- 聴衆がいて／お客様がいて
- 全てが人生、どちらにも
2度目のチャンスはない。

7

現システムと方法論

Auguste Escoffier

Escoffierの予測:

「社会が変化していけば、その料理法やスタイルも変わっていくだろう。
しかしそれは料理法であり続ける。」

- 今日のキッチンでは、「指揮者」である料理長が、指揮をとると同時に自ら料理をしなければならない。

これが問題。求む 解決策！

8

2. 私のビジョンとアプローチ **congelo**[®] AUSTRIA

新たな製品と方法論の創造 最高のスタンダードの確立

- コンビニエンスな製品なのに、
コンビニエンスとは見えず、味も格別で、
作りたてのようなスタイルと飾り付け
- 味と盛り付けにおける一定の品質
- 商業的キッチンにおける価値の向上

9

Japan Triz Symposium, Tokyo 2009copyright w.sallaberger

2. 私のビジョンとアプローチ **congelo**[®] AUSTRIA

私のコンセプト: 最も素敵な料理を 手ごろに

CD.: 最高の音楽を 手ごろに



いつでも

„どこでも オーケストラ“
そしていつでも

10

Japan Triz Symposium, Tokyo 2009copyright w.sallaberger

2. 私のビジョンとアプローチ **congelo**[®] AUSTRIA



ハードウェア, グローバル



下ごしらえ - 調理

ハードウェア, CD/DVDプレーヤ



挿入して、楽しむ



楽しむ

たった 2ステップでよい。
100% コントロールできる。
1人分でも1000人分でも、
同じ。



11

Japan Triz Symposium, Tokyo 2009copyright w.sallaberger

2. 私のビジョンとアプローチ **congelo**[®] AUSTRIA

成果



WIN - WIN の状況

顧客には高品質、料理長には少ないストレス、
オーナーには多くの収入



“カラオケバージョン”は 個別の詰め物を添える

„交響曲バージョン“

12

Japan Triz Symposium, Tokyo 2009copyright w.sallaberger

3. TRIZを用いた私のソリューション

理想解の定義

- 革新のチェックリスト
 - クリティカルな部門を見つけるために
- 機能分析 – プロトタイプ
- 40の発明原理
- SLP モデル

13

Japan Triz Symposium, Tokyo 2009copyright w.sallaberger

3. TRIZを用いた私のソリューション

40の発明原理

プロセスと製品に適用

解決策

- | | |
|-----------|------------------------|
| • 先取り作用 | でき上がった製品を提供する |
| • 先取り反作用 | 製品を冷凍する |
| • 強い酸化剤 | 製品を均質にするための下ごしらえを可能にする |
| • 分割 | シングルユニット、一人分ずつ |
| • 分離 | 害の防止 |
| • 高速実行 | 短時間で一つの効果、害の防止 |
| • 柔軟な殻と薄膜 | 製品を覆う。 |
| • 曲面 | 全製品のベースとして |
| • 均質性 | “つなぎ”で一緒にする必要 |
| • 多孔質材料 | “つなぎ”で一緒にする必要 |
| • 熱膨張 | “つなぎ”で一緒にする必要 |

14

Japan Triz Symposium, Tokyo 2009copyright w.sallaberger

3. TRIZを用いた私のソリューション

製造段階

顧客にとっての最終段階

機械が“プラットフォーム”を作る	開封する
料理をお皿の上のように盛り付ける	お皿に盛り付ける
冷凍過程	スチームオープンで熱する
仕上げと包装	126 ° C で10分間、 スチームで
	配膳

15

3. TRIZを用いた私のソリューション SLP モデル

全ての有機体が使っているのは何だろう？

HELIX

動物 – 要素 – 人間



16

Japan Triz Symposium, Tokyo 2009copyright w.sallaberger

3. TRIZを用いた私のソリューション

TRIZで作った私の新しい料理マシン



- 3軸マシン。食品の国際標準を満たしている。
- クッキーを作る時に使用される静的な機械に似ている。一つだけ違うのは、TRIZを使って改善した部分だが、ここには明示していない。



このマシンは、さまざまな素材から、
さまざまなスタイルで、
初めての大量生産の料理を提供するだろう。



17

Japan Triz Symposium, Tokyo 2009copyright w.sallaberger

4. 食品を使った新たな ビジネスモデル



顧客とユーザによる評価

評価した場所:

Anugaフードフェア,

<http://www.anuga.de/>

その他にドイツ、オーストリアで
3つのフードフェア

Etria Conference 2007 ドイツ,

Starwood Hotels ミュンヘン,
http://www.starwoodhotels.com/sheraton/search/hotel_detail.html?language=de_DE&propertyID=145

ドイツの有名ホテルと販売会社

私のレストラン,

ハードウェア機器製作会社
Rational

http://www.rational-online.com/JP_jp/

ドイツにおけるコンビニ創始者
Mr.Cammann

(ホテルチェーンのスタッフ教育をしている)

<http://www.faktorei.de/>

18

Japan Triz Symposium, Tokyo 2009copyright w.sallaberger

4. 食品を使った新たな ビジネスモデル



顧客とユーザからのフィードバック

これは私が探し求めていたものだ

Peter Griebel シェフ (ベルリン Estrel Hotel)

30,000食 / 日

どこでこの製品が手に入るのか?

完璧な品質, 手間が省ける

ほとんどのシェフたちがこの製品を求めている!

19

Japan Triz Symposium, Tokyo 2009copyright w.sallaberger

4. 食品を使った新たな ビジネスモデル



アイデア

新しいグルメなファーストフード
チェーン

航空会社へのケータリング業者、
レストラン、
バンケットビジネス、
ケータリング

無国籍料理のお弁当

会社のロゴを付けた料理

上品な飾り



20

Japan Triz Symposium, Tokyo 2009copyright w.sallaberger

TRIZを用いた問題解決は 楽しいものであった

私は
新しい製品を見つけた

大量生産のためのマシン
年20%の伸びを示している市場で

21

Japan Triz Symposium, Tokyo 2009copyright w.sallaberger

Thank you for your attention !

Arigatou gozai masu !!

22

Japan Triz Symposium, Tokyo 2009copyright w.sallaberger



Author :Wolfgang Sallaberger

- Born 1972 in Austria
- 9 Years of regular school
- 1987 to 1990: 3 years, traineeship as a cook,
- With exam.
- Total 22 years of practice in 13 different restaurants and hotels
- 1994: first executive chef job
- 1997: continuation of the family
- restaurant until 2008
- 1998 first contact with Elie Hien, my .spiritual father.
- Until now learning from him, would like to be like that not too much, not to less.
- 2004: first protected right for a method for the production of convenience dishes.
- 2004 . 2005: education as an innovation manager, first contact with TRIZ
- 2006 presentation at the Austrian TRIZ Congress, membership in the Austrian TRIZ Society
- 2007: co-author of the book. TRIZ Appliance and further development in non-technical fields. edited by Dr. Petra Rietsch at Fachultas publishing company, original title in German: TRIZ Anwendung und Weiterentwicklung in nicht technischen Bereichen ISBN 978-3-7089-0147-3
- 2007Presentation at the ETRIA Conference, in Frankfurt am Main/Germany, presentation available as .TRIZ Current Scientific and Industrial Reality, by Carsten Gundlach, Udo Lindemann and Horst Ried ISBN978-3-89958-340-3
- 2008 start of a project for a Prototype for new food creations.
- 2008 Presentation at Japanese TRIZ Symposium
- 2009 Presentation submitted at Trizcon, could not participate http://www.aitriz.org/index.php?option=com_content&task=category§ionid=17&id=64&Itemid=126
- 2009 last work as Chef at the Austrian Parliament
- Now: work on various projects
- Contact :
- Wolfgang Sallaberger
- w.sallaberger@congelolo.at

INDEX

- Fig. 1.salmon Tartlet copyright w.sallaberger
- Fig. 2.Triz dumpling copyright w.sallaberger
- Fig. 3.Food machine copyright w.sallaberger
- Fig. 4.Ratatouille Tarte copyright w.sallaberger
- Fig. 5.Stick Dish copyright w.sallaberger
- Fig. 6. copyright the Gutenberg project <http://www.gutenberg.net> from http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:Kabuki_performance-J._M._W._Silver.jpg&filetimestamp=20051015143553
- Fig. 7 . 2.Escoffier <http://en.wikipedia.org/wiki/Escoffier>
- Fig. 8. <http://de.wikipedia.org/wiki/Datei:Orchester.png>
- Fig. 9. Sticks Vegetable Bouquet copyright w.sallaberger
- Fig. 10. http://en.wikipedia.org/wiki/File:Compact_disc.svg
- <http://creativecommons.org/licenses/by-sa/2.5/>
- Fig. 11. Vegetable plate copyright w.sallaberger
- Fig. 12. Steam oven copyright w.sallaberger
- Fig. 14. Finishing process, copyright w.sallaberger
- Fig. 15. CD player from http://en.wikipedia.org/wiki/File:Cd_changer_internal_cartridge.jpg
- Fig. 16.Orchester Eindhoven,Wikipedia <http://de.wikipedia.org/wiki/Datei:Eindhoven4.jpg>
- Fig. 17. Polenta Deer Ragout
- Fig. 18. Salmon Tartlet
- Fig. 19.users manual sticks vegetable bouquet
- Fig. 20. Food machine copyright w.sallaberger
- Fig. 21. Food machine copyright w.sallaberger
- Fig. 22.Ratatouille Tarte copyright w.sallaberger
- Fig. 23. Food machine copyright w.sallaberger
- Fig. 24. Japanese Food copyright w.sallaberger
- Fig. 25.Salmon with tricolore garniture copyright w.sallaberger
- 26. wolfgang sallaberger copyright wolfgang sallaberger