

食べログの点数がおかしい と思ったことはないですか!?

食のプロフェッショナル・松尾洋一が 「食べログ『点数』評論家」を始めます!

飲食事業のコンサルティング会社、株式会社AWA-WA(アワワ、大阪市西区北堀江1-10-13 北堀江コレット602)の代表を務める松尾洋一は、本当は食べログの点数で3.5以上はあってもおかしくないのに実力より低い評価に泣いている店が多すぎるという思いから、料理人としてこれまで培った経験と、経営者としての目線、食べログ掲載店を年間300日以上食べ歩いている実績を生かし「食べログ点数評論家」としての活動を始めました。

食べログの点数に納得できなかったことはありませんか? 利用客が店を自由に評価できる日本最大級のグルメサイト・食べログですが、採点基準が各自にゆだねられるためか、実際のパフォーマンスに見合った点数になっていないと感じることがよくあります。一度でも低評価が付くと回復するまでにかかなり時間がかかってしまうせいもあると思います。

そこで、食のプロフェッショナルの厳しい目で、「点数は低いけど、実際はハイパフォーマンスだと思う店」を居酒屋・和食・中華・焼肉・焼鳥・洋食・食堂・イタリアンから選び、味のセカンドオピニオンとして一石を投じる活動を始めました。

■ 松尾 洋一 プロフィール

平成1 : フランス・パリのレストラン「エスカルゴモンテギュール」「アルモ・オ・パレ・ロワイヤル」等で修業

平成6 : 神戸・三宮に鉄板焼フランス料理店「ビストロ・ら・ぱれっと」開業

平成7 : 大阪・帝塚山に「松尾洋一クッキングスクール」開校 東京・大阪でカフェ、レストラン、料亭、BAR各ジャンルのフードプロデュース

平成16: 大阪・難波にレストラン「Chez Luc」を開業。野菜を中心としたフレンチレストランは数多くのメディアに取り上げられて話題に

平成19: 株式会社松尾キュイジヌ設立。イベント・ケータリング業務開始

平成22: レストラン「Chez Luc」をビストロ「Hanchika」へ業態変更すると同時に、経営権を弟子である岩城氏へ譲渡

現在 : 飲食店コンサルタント・イベントプランニングを手がける



松尾 洋一

■ 食べログ点数3.1以下、しかし松尾的3.5以上でしよリスト (2ページ目に詳細)

《居酒屋》「やすきよ」「べにくらげ」／《和食》「和食ふくみ」

《中華》「香山」／《焼肉》「つねちゃん」／《焼鳥》「一兆」

《洋食》「キッチンソルト&ペッパー」／《食堂》「お食事処 江戸川」

《イタリアン》「カーサ チュア サトウ」

まだまだここには書ききれないナイショのお店がいっぱいあります。ロケ・リサーチやご取材には積極的にご協力させていただきますので、どうぞお気軽にご連絡くださいませ。

《取材に関するお問い合わせ》

株式会社AWA-WA 松尾 洋一 携帯 : 090-3999-4579

TEL : 06-6586-9666 メール : info@awa-wa.net

■食ベログ点数3.1以下、しかし松尾的3.5以上でしよリスト！

[居酒屋]

☆☆**やすきよ** 3.06 (大阪市東成区東小橋1-2-19)
何を食べてもとにかく旨い！刺身・おぼんさい・鍋・串カツは特に素晴らしい。
店は狭く、お客さんでぎゅうぎゅう詰めですが、料理の素晴らしさは**3.95**でもおかしくない。
<https://tabelog.com/osaka/A2701/A270204/27032026/>

べにくらげ 3.07 (大阪市中央区本町橋5-4)
日本酒に特化した酒呑みのためのお店。どの料理もセンス良く上品な装いで、味も美味しい。
店内のお洒落さ、価格、味と三拍子そろったこの店は、少なくとも**3.90**はあります。
<https://tabelog.com/osaka/A2701/A270106/27087689/>

[和食]

☆**和食ふくみ** 3.07 (大阪市福島区福島1-2-35)
とてもコスパの良い和食屋さん。刺身も納得のレベル。焼き物、煮物、揚げ物とメニューも豊富で安心できるお店です。**3.70**くらいはつくべきお店。
<https://tabelog.com/osaka/A2701/A270108/27091169/>

[中華]

☆☆**香山** 3.07 (大阪市西区靱本町1-13-7 信濃橋大新ビル 1F)
900円の四川麻婆豆腐が人気！夜はアラカルトのほか、4,500円からのコースも用意されています。
味付けがとても上品で好感が持てる。とても丁寧な仕事をされています。これは**3.80**いきますね！
<https://tabelog.com/osaka/A2701/A270102/27076941/>

[焼肉]

つねちゃん 3.06 (大阪府堺市堺区御陵通4-7 和伸ビル 1F)
堺にある焼肉店です。一見するとごく普通の焼肉店ですが…肉へのこだわりが半端ではないです。
私、松尾のなかでは関西の焼肉店トータルで見てもベスト1、**4.00**クラスです。3.06なんてありえない。
<https://tabelog.com/osaka/A2705/A270501/27079111/>

[焼き鳥]

☆**一兆** 3.08 (大阪市浪速区日本橋東1-2-2)
なんばの端っこにあり隠れ家的な店です。とにかく「白肝の刺身」が旨い！焼き物をはじめ、どれをとっても高いレベルなのにコスパは抜群。安くて旨い、焼鳥屋さんのカガミ！**3.70**はおかしくないね！
<https://tabelog.com/osaka/A2701/A270202/27021953/>

[洋食]

☆☆**キッチンソルト&ペッパー** 3.06 (大阪市中央区久太郎町2-5-18 宝ビル1F)
ランチ(900円～)も、夜のセット(1,500円～)も、味・コスパともに素晴らしい。
洋食メニューですが、ソースや野菜の仕上げにフレンチシェフのワザが光る！**3.85**あれば松尾は納得です。
<https://tabelog.com/osaka/A2701/A270106/27056376/>

[食堂]

お食事処 江戸川 3.04 (大阪市天王寺区生玉前町4-22)
昔懐かしいおふくろの味が味わえる「The大阪」といった風情のお店。お味噌汁には野菜がたっぷり！
今どきの店では味わえない手作りの味。これが落ち着くのよね・・・
昭和のうどん達のクオリティーもなかなか。この温かさと味なら**3.56**はいくでしょ！！
<https://tabelog.com/osaka/A2701/A270205/27063193/>

[イタリアン]

カーサチュアサトウ 3.07 (大阪市北区堂島1-1-21)
高級店も多い北新地にありながら、千円でランチコースが味わえるコスパ最高なお店！
味も量も申し分なく、満足度は高い。行き届いたサービスも心地良い、通いたくなるイタリアンです。
夜はお任せのみですが、気のいいシェフが好みに合わせてくれます。味もサービスも**3.70**です！！
<https://tabelog.com/osaka/A2701/A270101/27083547/>

まだまだここには書ききれないナイショのお店がいっぱいあります。ロケ・リサーチやご取材には積極的にご協力させていただきますので、どうぞお気軽にご連絡くださいませ。

《取材に関するお問い合わせ》

株式会社AWA-WA 松尾 洋一 携帯：090-3999-4579

TEL：06-6586-9666 メール：info@awa-wa.net