

「クラブでの飲食に関して、ご意見募集のお願い」

BWC以外の多くのゴルフクラブは、スループレイをさせず、お昼にたっぷり飲食を提供し、午後のプレイに向かうというスタイルをとっています。そうすることで、飲食の売り上げを確保し、プレイ人数を増やせる、というメリットがあるためです。ご承知のように、我がクラブはスループレイが基本です。それでも、以前はプレイ後、ラウンジでゆっくりと食事をし、語らう時間がありました。しかし、現在、アクアラインの渋滞は酷く、多くのメンバーはラウンド後、できるだけ速やかに帰宅路に着くようにしています。ご高察いただけるかと思いますが、この状況はクラブの経営にはマイナスに働いています。新しいシェフを迎えるタイミングでもあり、今後の飲食（レストラン部門）のあり方を見直す必要がある、という声も聞かれます。

そこで、皆さまにご意見を募りたいと思います。どのようにすれば、多くのメンバーの飲食のニーズに応えられるか？その上で売り上げにつながるか？どんな方式が望ましいか？（例えば、テイクアウトを充実させるなど）「こんなふうにしてほしい」「メニューをこんなものにするとういのは？」など、ささいな希望でもけっこうです。どしどしお寄せください。皆さまの総意を汲んで、理事・役員会に上げたいと思います。よろしく願いいたします。

グリーン委員会委員長 村岡純一

(以下、アンケートに対する回答)

Aさんの意見

クラブでの飲食に関しては、自分が思いつくものを簡単に書きます。

①プレー後に急いで帰らないメンバーのために、
ハーフ後の食事提供を選択できるようにすれば良いではないかと思えます。
もちろん、今までと同じように、プレー後の食事提供も継続します。

②急いで帰りたいメンバーには、ハーフ後
又はプレー後のテイクアウトサービスも提供することは望ましいです。
ただし、あまり厨房の負担にならないように、
プレー前チェックイン時に決めてもらうことを前提とします。
メニューも決めてもらいます。

上記②については、市原の他のゴルフ場では
あまり実施されていないと思えますので、
早く帰りたい人には歓迎されるサービスだと思います。
帰りの車の中で食べられますし、時間の節約にもつながります。
テイクアウトのメニューとしていくつか提案します。

- ・ハンバーガー
- ・ホットサンドイッチ
- ・フルーツサンド（女性に人気かも）

何れもしっかり良い食材で作っていただくおいしいものが望ましい、
少し高くても良いものが一番です。
適当なものでしたら、コンビニでも買えますから、
意味が薄いと思えます。以上

Bさんの意見

飲食については、木更津 COSTCO のフードコートで食べたハンバーガーが美味しく、
ピザもおいしそうでした。

ブリックのランチも、より改善があるとゲストに自慢できるのですが。

(今が悪いわけではありませんが)

家に帰ってご飯を作るのも大変なので、

テイクアウトの充実には賛成です。

夜8時過ぎるとアクアラインは空くので、

それでゆっくりレストランなどで過ごせると、

売上向上にもつながるように思います。

空いている部屋で仮眠室なども作れるのではないのでしょうか。

マシンジムエリアやスポーツトレーナーによる整体などもあると、

時間つぶしに良いかもしれません。

お風呂の外の植栽にも少し手を入れて、

週末は夜まで遊べる大人の「スパスポーツリゾート」というテーマは如何でしょうか。以上

Cさんの意見

クラブでの飲食に関する意見募集とのことで

僭越ながら申し上げます！

3つ、希望があります。

①スタート時間が早く、昼食時間より前にプレーが終わる場合は
レストランでしっかり食事がしたいので、レストラン営業は続けてほしい

②プレー終了が昼食時間より遅くなる場合（14時以降など）は、
ハーフ終了後に、プレーしながら食べられるようなものを売店から購入したい。
この場合はプレー後、レストランで食事はしないが、
テイクアウトできるおかずなどがあると嬉しい。
(夕飯の足しにしたい！)

③ゴルフプレーヤー以外の、地域の方や観光客などが来たくなるよう、
レストランのメニュー（朝食・ランチ・カフェメニュー）を
充実させると良いのでは。

海外っぽくて自由な雰囲気が大きな魅力だと思っていますので、
やはり、スループレーのスタイルは変えないでほしいと思います。

その中でレストランの売り上げを増やすためには、

③のように、ゴルフプレーヤー以外の来客を増やすのも良いのではと思いました。
朝食においしいパンがあったりすると、ゴルファーでなくても
わざわざ来る人もいると思います。

また、テイクアウトを充実させて、

- ・プレー中にも食べやすいもの
- ・プレー後、夕飯を作るのが面倒な人が買って帰れるもの
- ・家族への手土産になるようなもの

などを増やすのも良いと思います。以上

Dさんの意見

アンケートの件

- ・スループレイ等の自由さがクラブの基本と思います
崩すことはかえってマイナスになると察します
同伴したある方（メンバー）は
「東京から1時間ほどで行き来でき、
早くにきて早々帰宅できるのが嬉しい
それができないのなら、他にも行けるところがあるので
自分にとって意味のないクラブになる」とおっしゃっていました
(他のクラブのメンバーになっている方も多いため)
- ・アクアラインの混雑に関しては平日はさほどでもありません
- ・テイクアウトの充実は主婦にとりましてありがたい
私たち家族にとっては、もう少し少量でアラカルトなものになると求めやすい
- ・スルーで食せるものの充実をはかる
- ・以前発行していたチケットを復活
クラブ内で制限なく（食事以外・イベント等でも）使用できるものにする

※同伴いただいた方々のご意見も含めましてご連絡いたしました 以上

Eさんの意見

レセプション横で販売されている、
中華テイクアウトお惣菜を利用させていただくので、
中華に限らず、他ジャンルも置いていただけるとありがたいです。
島本新シェフはフレンチのご経験があるとのことですので、
個人的にはキッシュやガレットなどが、
テイクアウトにあると嬉しいです。

(私の知る限り他のコースで見かけたことがないので・・・ピザはよくありますが)
またこれらは暖かい状態でも美味しいので、
プレー後のレストラン軽食にも対応できるのではと思います。 以上

Fさんの意見

私がブリックが大好きなところは、'自由'があるということ。

- ・服装も自由
- ・プレースタイルも自由(スループレー、途中休憩)
- ・ペットをつれてくるのも自由
- ・競技指向、レジャー指向も自由
- ・来てゴルフして、遊んで帰るのも、来てゴルフして即帰りするのも自由
- ・別にゴルフ以外なににしても自由。

ゴルフを楽しみ来てるならいいじゃん、気にしない、等々
格式ばったゴルフクラブにはない、素晴らしさがあります。

自由であるために多様性を重んじて、
それを尊重する文化がブリックにはあると思いますし、
ここも大好きなところですよ。

が、今回のお話を聞いて自由に対する責任(対価)を
各人がきちんと受け止める必要があると改めて思います。

私は調べていないので大きなこと言えないのですが、許して下さい。

経験からどうしても

「定量的に数字としてどうなのか」

ということが気になってしまいます。

- 飲食を自由にした場合(現在)

- ・ 経営に対するインパクトがどの位か?
それが、クラブの経営を傾かせるのか?
- ・ プレーフィーで食事料金の上乗せで補填するとしたら、
それは だいたい幾らになるのか?
- 飲食を(フードミニマムも含め)とることを前提した場合
 - ・ どの程度プラスに働くと試算できるのか?
(飲食部門が黒字を出して経営を助ける前提)
 - ・ 離れていくメンバはどの位いるか?
- 仮に飲食の提供をやめた場合
 - ・ 全く止めた場合、経営に対するプラスはマイナスはなにが。
 - ・ 仮に軽食やテイクアウトだけでも残した場合、
どの位プラスマイナスになるか?
 - ・ 全く止めた場合、離れていくメンバーはどの位か?

少し、頭でっかちにかきました(反省)。

個人的には、現在の飲食自由で、経営がたちいく為に、
プレーフィーが、例えば 1000 円(食事の原価を考えればこの位では)
上がるのであれば、それがもっとも良いと思います。

仮に食事を取る場合二重払いになると主張する方がいるかもしれません。
が、食事不要の方々も、多様性維持の為に対価を払うことをにするわけですし
フードミニマムの導入は、テイクアウトの要求等、
飲食部門の負荷を増やし、コストアップになるのではと推察します。

勝手なこと書いてすみません。 以上

Gさんの意見

私はラウンド後、すぐに帰りたいのですが、
お腹もすくので、テイクアウトをしたいです。
車の中で食べやすいハンバーガーやサンドイッチ、おにぎり、
あとは、フライドポテト、唐揚げなど、
簡単につまめる物を売って頂けたら、有難いなあとと思います。 以上

Hさんの意見

本件についてはゴルフ場にも意見を出そうかと思っていたところでした。
いくつかあるので箇条書きにさせていただきますね。

(H) プレー中の軽食について

スループレーが売りでもあるブリックのスタイルに合わせ、
海外ゴルフ場にもよくあるように、
ハーフターンの1-2ホール前に
電話とメニュー設置し、オーダーできるようにする。
(コロナ中一時期のみブリックでもありましたが)

軽食メニューは3-4種ぐらいで充分。

ハンバーガー、ホットドッグ、ツナサンド、丼ものなど。
フレンチフライやミニサラダなどもついたランチボックススタイル。

事前に注文しておき、ターンでピックアップするスタイルですと、
ハーフターンでの待ち時間短縮になりますし、
ランチボックスで、例えば1000-1300円程度の価格帯なら、
注文し易く、今の売店スタイルよりも収益を見込めるかと思います。
プレー後に車内で食べる事もできます。

(パンやスナック類は今のスタイルでよろしいかと思います)

(H) レストラン営業について

コックやスタッフ不足で営業大変だとは思いますが、
週末だけでも夜まで営業して欲しいです。
プレー後、食事やお酒を飲みながらワイワイ集えるのも、
他のゴルフ場にはない大きな魅力だと思います。

レストランメニューの種類が少なくなるのは、
ある程度仕方がないかもしれませんが、
他のゴルフ場とは一味違った中華料理はユニークですし、
個人的にも是非残していただきたいです。

以上長くなりましたが、よろしくお願ひします。

Iさんの意見

レストランの件ですが、
テイクアウトサービスに賛成です。
→朝、またはハーフ終わった段階で、オーダーする。
→プレー後ラウンジに取りに行く？
→電子レンジ or フライパン程度で加熱して食べられる。
→帰宅後__夕飯の心配をしなくて済むのは嬉しいです。
→帰りの車の中で食べられるメニューもあると嬉しいです。

こんな簡単な希望（わがまま）でも良いでしょうか。

宜しくお願ひ申し上げます。以上

Jさんの意見

MFC/BWCは「唯一無二」のユニークで
自由・柔軟な場（コミュニティー）であることを尊重し、
この考え方を礎として、価値を上げていく方向でプランすべきと考えます。
その他、付随する方向性・考え方としては
以下（とりとめのない感じですが）

環境配慮、サステナブル、ケミカルの削減、多様性の尊重、
受容性の高さ（フランク・フレンドリー）、自由と自己責任、
（華美・過剰ではなく）居心地の良さ、最高の凄いいコース、
BWC といえば〇〇がいいよね！をたくさん作っていく

(例えば、雰囲気、スタイル、デザイン、人、メニュー、しつらえ)
千葉という場所ならではの価値との融合・
ハイブリッド (例えば、自然・資源・野菜など食材)

●収益性を考えるなら、フードミニマム(1000~1200円?)の復活で
安定的な数値を読み込めるものと想定します

朝食、ハーフターン、ラウンド後、
テイクアウト等すべての飲食を対象として
選択できることが望ましい

(メニューが魅力的ならミニマム **fee** を超えるはず)

火曜日の **net** 予約のお客様は、

「高い」と認識されるかも知れませんが、
この層をどれだけ **BWC** が重視するのかの、
経営判断次第と思います。

●Food Menu

・カジュアルメニューは温存しつつ、
BWC でしか食べられない (高付加価値) メニューのメリハリで、
魅力度と売上増を図っていく方向

・これまでの良さものは存続
-中華メニューはゲストからも評判がよく、
メニューを絞って存続

-Half ターン時のおにぎりやスパム、
夏の冷やしトマトやキュウリなど

-朝食も継続 (お米・卵・野菜など
新鮮でおいしく、価格もリーズナブルで
ゲストからの評判が良い)

・ **BWC** ならではのメニューの開発
: 味とプレゼンテーションの良さで
(つい・また) オーダーしたくなるアイコンメニューを創っていく
[テイクアウトもできるランチメニュー] (案)

千葉卵を使った ふわふわ卵サンド

(麻布十番 あまのやのイメージ)

<https://amanoya.tokyo/>

ポテトサラダサンド

(銀座千疋屋で供していたような、
シンプルだけれど味わいがある)

BLT, ローストビーフサンド、パニーニ
; 焼き野菜、 チーズ工房千のモツアレチーズと生ハム など
地元のビーフ・ポーク、ジビエ (イノシシ、鹿) を使った、
バーガーやホットドック、ベーコンサンド
地元フルーツを使ったサンドイッチ
(イチゴやブルーベリー、栗など)

<https://rurubu.jp/andmore/article/14042>

また、上記のパンやバンズは国産小麦や、
酵母パンを使い パン自体も美味しいものにする
美味しいじゃがいもを使った、
揚げたてフライドポテトまたはサラダをつけるか、
サイドメニューも提供

[レストランメニュー]

上記ランチメニューはレストランでも提供
地元のポークやビーフを使った **BWC** 特製シウマイや餃子
(ランチで食べて美味しく、お土産にもする想定、
Half ターンテクアウトでシウマイ弁当などありかも)
農園野菜サラダ(彩の良い野菜サラダをメインに
野菜ポタージュとバケット、フルーツなどをセット)、
季節野菜のカレー
(カレーのトッピングに彩のよい季節の焼き野菜をトッピング)
フレンチシェフならではの仏風煮込み料理や
ジビエメニュー、ステーキ

以上 ご参考までです。

メニューは定番と可変メニュー

(あるいは カジュアルとスペシャルとか) とに分けて、
安定感と新しさを組み合わせていく。

レストランスタッフの皆さんの負荷を考え、
メニューの選択と集中を行い、お試し期間など設けて、
新メニューは順次試してみるのも **BWC** ならできそう。
一度に決めず、トライアンドエラーで
洗練させていく考え方。

食材ロス、ごみの削減、コンポストの活用など、
循環型への配慮も同時に配慮していくこと、
MFC のコンセプトを実現するものと思います。

○その他；朝食メニューの工夫 (just idea)

定番メニューと別に、早起きしても食べたい特別な朝食やブランチ
(ゴルフをしない方向け) を週末限定・予約制で供してもよいと思います。

千葉が誇る食材をうまく駆使すれば実現できそうに思います。

コミュニティーにお住まいのご家族やゲスト、

午後ラウンドの方などの利用も見込まれるのではないのでしょうか。

世界一の朝食といわれる Bills や

軽井沢 SAWAMURA の朝食 Menu や雰囲気が参考になると思います。

<https://bimi.jorudan.co.jp/topics/71813.html>

<https://www.b-sawamura.com/shops/pdf/hiroo/morning.pdf>

以上

K さんの意見

スループレイは不変であってほしい。

早く帰りたい派なので食事は殆どしません。

その為レストランに対して意見はありません。

ただハーフターンで軽食が売り切れる状況は

改善してほしいと思う

(当日の入場者数 x 平均購買個数 = 用意する数は、
ある程度計算できるはず)。

思い返すと、海外のクラブでも、

首都への帰路の酷い渋滞はあったが、

レストランの食事が美味しかった、

クラブというコミュニティーだったので、帰りの渋滞があっても、

皆テーブルを囲んで食事を楽しんで帰っていた

(食事に対する文化の差も多大にある)。

そしてクラブ側には、レストランで利益を上げるという発想は無かった。

ターゲットは、メンバーの中でも食事をしていく仲間内や家族と明確であり、

レストランはコミュニティーの集いの場、

という目的も明確であったから、
レストランの運営コスト+最小限の利益
(最小限の利益については要定義)
で運営をしていたと記憶しています。以上

Lさんの意見

こんな記事を見つけました。
レストランを廃止しても売り上げが下がらなかった事例です。

[レストランをクローズして完全スループレー営業にしたゴルフ場 売り上げや来場者数はどうなった？ \(msn.com\)](#)

ブリックのメンバーは、スループレーや
型にはまらないサービスに魅力を感じている方が多いので、
昼食をレストランで無理やり食べさせる方策は
やめたほうが良いと思います。
個人的にはテイクアウトを充実させたり、
食材にこだわる（有機野菜を使う等）やり方に、
魅力を感じます。以上

Mさんの意見

レストランの件等につき、恐縮ながら当方の見解を述べさせていただきます。

まず第一に、ブリックの最大の魅力である「自由」は、
維持すべきだと思います。

この自由には、スループレイ、1組何人の縛りが無いこと、時間の融通がきくこと、レストランで食事をせず、渋滞に巻き込まれないで帰れるようにすること、などがあると思います。

その上でレストラン経営を改善させるためには、経費削減か売上向上が必須ですが、前者は厳しいという前提に立つと、売上向上、すなわち客単価引上げ、または客数増加ということだと思います。前者はすでに取り組み済みですので、ここでも選択肢は後者かだと思います。

客数増加については、レストランというスペースでの増加が厳しい場合は、みなさまが挙げられているように、
①ハーフターン等の時のメニュー充実化、
②テイクアウトの充実化、
③外部客の取り込み等が選択肢かだと思います。

①ハーフターンの時のメニュー充実化

- ✓ 時間によっては品切れも多いため、需要を見極めながら柔軟な品数補填を検討
- ✓ おにぎり等のみならずサンドイッチや、冬は豚汁、甘酒などの小さな汁物
- ✓ 朝スタート前の事前オーダー受入等も受け付け

②テイクアウトの充実化

- ✓ 時間によっては品切れも多いため、需要を見極めながら柔軟な品数補填を検討
- ✓ 朝スタート前等リードタイムが十分取れる、事前オーダー受入等も受け付け
- 例えばレストランで提供しているメニュー等
- ✓ カレーのような常備食の販売

③外部客の取り込み等

(立地的に完全外部の方の取り込みは難しいかもしれませんが)

- ✓ シェフに余裕があれば、大人や子供用の料理教室の開催
- ✓ 名物商品の開発
- ✓ ミニマムポイントへの加算率を付与 (飲食は 1 割増し等)

あまり目新しい案がなく申し訳ありません。

私自身もレストラン経営に貢献すべく、
なるべくレストラン利用を心がけたいと思います。

よろしく願いいたします。 以上

Nさんの意見

「朝ごはんについて」

現状のような朝食提供は、

継続する必要があると思います。

昼食やラウンド後の食事についても言えることですが、

極力、BWC 周辺あるいは千葉ならではの食材を使い、

地産地消に役立てるのが望ましいと思います。

千葉には野菜や卵など良いものが豊富にあります。

「ハーフターンでの飲食について」

BWC のラウンドスタイルの基本はスループレイなので、

それを継続していくことは大前提と思います。

ただ、ハーフターンである程度の食事をしたいプレイヤー

(早い時間のスタートの人) のために、

簡単なランチの用意はこれまで通り必須でしょう。

現在のおにぎり、稲荷寿司などのほか、

サンドウィッチや、できればハンバーガーなども。

凝ったもの、贅沢なものは要りませんが、

素材の良い、シンプルな美味しいものもいいです。

「テイクアウトについて」

フロント前にあるテイクアウトも、最近利用するメンバーが増えているように思います。ラウンド後、早く帰路につきたい人のために、車内でもつまめるものがあると嬉しいです。おにぎりに唐揚げ、一口野菜（茹でブロッコリー、ミニトマトなど）をランチボックスにしてもいいのでは。他の方が提案していたキッシュやガレットなど、冷めても美味しいものも良いと思います。家で温めて食べられるものもあれば、ベターだと思います。

「ラウンジでの食事について」

現在の中華料理は一定の人気があるので継続し、他のメニューは、新シェフの得意メニューをまずは試してみてはどうかと思います。これまでの傾向を見ると、刺身定食のようなメニューはあまり好まれず、丼ものや麺類など、ボリュームのある一品ものが、好まれていたように思います。が、メニュー選考は、これまでの売れ行き傾向を見て検討するのがよいと思います。

シェフの仕事量、作業時間を考えると、上記のような、早朝から夕方あるいは夜間に渡る食事の要望に、すべて対応するのは、かなり無理があるかとも思われます。厨房でのシフト体制など、細かいことはわからず、理想を書かせてもらいました。 以上