

超ロングヒットメニュー ヒストリー Vol.2

マクドナルドにおいて、時代を超えて多くのお客様に愛され続けている超ロングヒットメニューのヒストリーを紹介します。



フィレオフィッシュ

外はサクサク、中はしっとりふっくらフィッシュポーションをサンドしたバーガー。白身魚のおいしさを味わえる人気メニューの一つです。

ヒストリー ~ History ~

金曜日に肉が食べられないお客様のために

フィレオフィッシュ誕生の物語は、アメリカ合衆国のシンシナティから始まりました。最初に魚を使った商品を発案したのは、シンシナティのフランチャイズ・オーナーのグリーンさん。彼の店舗の周辺にはカトリック教徒が多く、カトリックでは金曜日に肉を食べることは出来なかったため、金曜日には客足が遠のいていました。そこで、彼は魚をメインにした商品の試作を何度も繰り返し、自店舗で販売する許可をマクドナルド本社に依頼。本社もその熱意に圧倒され、販売を許可しました。お客様からはすぐにご好評いただき、金曜日の売上はなんと約5倍に急上昇。総売上も30%近くアップしたのです。

テストを何度も繰り返して完成

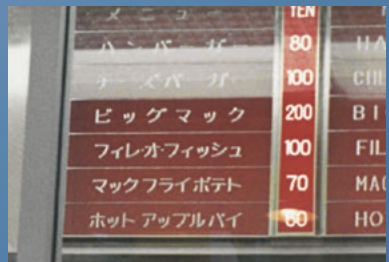
この大成功を受けて、マクドナルド本社では魚を使用した商品を販売することに。しかし、グリーンさんの店舗で使用していたオオヒラメは供給量に限りがありました。そこで、アメリカ全土での販売に向けて、代わりにハマグリにパン粉をまぶした商品をテスト販売しました。しかし、この商品は調理法が難しく、失敗。1年後にマダラを使った商品を開発しました。マダラは漁獲量も多く、何よりもフライにしてパンズにサンドして食べるとおいしかったのです。この時に生まれた商品がフィレオフィッシュなのです。

三枚おろしや骨の取り除きはすべて手作業

現在、日本のマクドナルドでは、アラスカ産のスケソウダラを100%使用したフィレオフィッシュをご提供しています。工場では、専門スタッフがすべて手作業で三枚おろしを行い、切り身に加工。その後、薄い手袋を着用したスタッフが、ライトで照らしながら一つひとつの切り身を手でさわって確認し、小骨や血合いなどを取り除いています。その後、切り身を箱詰めしてブロック状にして、カット。衣とクラッカー粉をブレンドしたパン粉をつけて、全国のお店にお届けしています。



最初に魚を使った商品を発案したフランチャイズ・オーナーのグリーンさん



日本のマクドナルドでは、創業当初の1971年から販売しています



水産資源を守るため、欧州や米国、カナダ、ブラジルのマクドナルド店舗では、生態系に配慮した持続可能な漁業を認証する海のエコラベルMSC認証を取得した魚を使用。日本でもすでに科学的根拠に基づいて漁獲された持続可能な白身魚を使用していますが、MSC認証取得に向けた取り組みを進めています

てりやきマックバーガー

ポークパティを日本ならではのてりやき風味に仕上げた大人気定番メニュー。食べ応えとコクのある味わいを楽しめます。

ヒストリー ~ History ~

日本人の嗜好に合わせたソース

1989年に誕生したてりやきマックバーガーは、日本オリジナル商品です。チキンマックナゲットを開発したマクドナルド専属フランス人シェフのルネさんの力を借りて作られました。ルネさんは、リンゴ・ピューレをベースに日本人の嗜好に合わせた「てりやきソース」を開発。1989年3月に期間限定で販売をすると、お客様からの強いご要望によって、同年5月にはレギュラーメニューとなりました。

ちなみに、てりやきマックバーガーに使われているテリヤキパティは、アメリカ産ポークを使用し、アメリカ国内の加工工場で製造しています。製造工程は、原料ポークを粗挽きにしてこねあげ、調味した後にさらに細挽きしてから、成型・焼成、急速冷凍しています。塩や香辛料などは、てりやきソースやスイートレモンソースとの相性がよく、「てりやきマックバーガー」独自のおいしさが引き立つように味付けしています。

香港やタイでも販売

この日本人の嗜好に合わせた新商品の成功は、世界中のマクドナルドのメニュー戦略にも影響を与え、ヨーロッパやアジアなどで、各国の食文化に合わせた商品が開発されるようになっていきました。ちなみに、てりやきマックバーガーは、香港やタイで、それぞれ「將軍バーガー」「侍バーガー」という商品名で販売され、人気を博しました。

30周年を迎える商品はさまざまな形で人気を拡大

そして、てりやきマックバーガーは、今年で30周年を迎えます。2017年にはマクドナルドのバーガー類で年間売上金額1位となるなど、今でも多くのお客様に愛され続ける日本のマクドナルドを代表する商品の一つです。さらに、2018年からレギュラーメニューとなっている「てりやきチキンフィレオ」や今ではすっかりおなじみとなった春の期間限定メニュー「てりたま」など、「てりやきソース」を使った商品もたくさんのお客様にご愛顧いただけるようになりました。



開発に携わったのは、チキンマックナゲットの生みの親でもあるフランス人シェフのルネさん



香港とタイでてりやきマックバーガーが販売された時の広告



シンガポールでは、てりやきソースが使われた商品が販売



てりやきマックバーガーをきっかけに生まれた「てりやきチキンフィレオ」や「てりたま」もマクドナルドの人気メニューに