

ホテルやレストラン、スパやショップなどで、編集部の新入、豆次郎が一日体験修行。
お店や企業の意外な一面、人とのふれあい。身体を張ってご紹介します。

ごあいさつ

→まずは厨房を取り仕切るエグゼクティブシェフのワヤンさんへ最初のごあいさつ。なんでも日本の韓国料理店で10年も修行したという、焼肉のエキスパートです。



入店

→バイパス沿いに建つ「焼肉サマサマ」は、焼肉食べ放題プランをはじめとした、豊富なメニューをそろえるレストランです。さて、今回はいったいどんな修行が待っているのでしょうか？



豆次郎のバリ島修行道

どこでもいきますっ！
なんでもやりますっ！



第十七道 焼肉 サマサマ

今回はレストラン「焼肉 サマサマ」で修行。
このお店はヌサドゥアのバイパス沿いにございます。

塩加減

↑塩をした白菜は深鍋にお行儀良く並べていきます。一晚塩漬けた後に、唐辛子や秘伝の調味液で漬け込むそうです。

キムチ仕込みの

お約束

→お次は厨房でキムチ仕込み。漬かり具合を計算に入れて、白菜の芯には多めの塩をすり込み、葉の部分には軽く塩をふります。こんなコツがあるなんて知らなかった！



2

→出来上がったキムチを見せていただきました。美味しそう！



←ワヤンさんにカクテキ（大根キムチ）の仕込みも教わります。慣れた手つきはさすがプロですね。



↑最後は固まり肉を焼肉用にスライスします。よだれが出そうな上質のUSビーフです。

←ワヤンさんをはじめお世話になったスタッフの方たちへ最後のごあいさつ。ここの厨房は思わずかくれんぼしたくなるほどの広さです。

→よく洗ってもコゲが残っている場合が多いので、割り箸の角を上手に使って細かいところまで掃除します。丁寧な仕事で美味しい焼肉を作るんですね。



→サマサマのユニフォームに着替えたらずは焼き網掃除から。コゲを落とすのが大変なので日本では専門の業者に出しますが、ここでは1枚1枚心を込めて手で掃除します。



←掃除が終わったらフロアに出てテーブルセッティングをします。ランチタイム前なので手早く。



→次はイベント用の着ぐるみに着替えます。が、メタボ豆次郎にはちと小さすぎました……。

着ぐるみ着れず頭だけ



ミノタウルスでPR



←頭しか入らなかったためミノタウルス（ギリシャ神話に出てくる頭が牛の人間）状態でプロモーション。「お肉大好きモ～たらん」。

焼肉 サマサマ
Yakiniku SAMA-SAMA

Jl. By Pass Ngurah Rai No.128, Nusa Dua
Tel / 771129
Open / 11:00~24:00
Website / www.samasamabali.com



日本の焼肉店でバイト経験のある豆次郎ですが、店とスタッフが作り出す温かな雰囲気は日本以上です。サマサマ様、ご指導ありがとうございました！

料理も仕事も、いつでも最高の状態を作るには、事前の丁寧な仕込みがとても大切なんだよ。

エグゼクティブシェフ ワヤンさん

