

データ&トピックス (外食業界・消費者動向)

あまから手帖 11月号

特集／知られざるイタリアン

「知られざるって何？イタリアンぐらいは知ってるけど」。

ごもつともですが、イタリア料理は広くて深い。ほやほやの新店はもちろんのこと、マニアックゆえ陽の目を見ないあの名店渾身のアラカルトまで：探すほどに出てくる。未知なるイタリアン、お楽しみください。

□価値あるニューフェイス
・古典派ワゴンスタイル／ビアン キッシマ(神戸・北野)
・パワフル酒肴パスタ／オステリア コテナツレ(京都・烏丸三条)

・ダイーブ系郷土料理／タベルナ デッレ トレル マーケ(大

阪・西天満)
□未知なる隠れメニュー
「アラカルトに載せているんだけど、知名度が低くて：」。実はシェフの思い入れのある一品：そんな料理が結構あるんです。
・淡泊だけど仕事のし甲斐あり、チョウザメ3皿／イル チプレッソ(大阪・西天満)
・モツにピリ辛、フカヒレ料理／京都ネーゼ(京都・木屋町三条)

H A N A K O W E S T
12月号

特集／特別な時間を過ごせるあの店へ 関西カフェ案内
□今一番行きたいカフェは、の

酒にまつわる名言集 (言い訳集)

喧嘩、口論固く無用。

盃、下に置くべからず。

したむべからず。

(こぼしてはならない)

抑えること無用、もつとも相手によるべし。

助申すまじくこと。ただし女には苦しからず。

(安請け合いはしてはならない。但し、相手が女の場合例外である。)

大石内蔵助

「酒飲みの五箇条」

「グルメ誌の次号特集紹介」

▽dancyu(プレジデント

社) 1月号/12月6日発売

特集／「わが家の正月」大充実作戦、おめでたい「日本の味」を楽しもう！
・旨いもちが食べたい
・ニッポンの幸せ、名「雑煮」めぐり

・各店直伝！酒が飲める「おせち」づくり
・本格「年越しそば」ガイド

▽あまから手帖(クリエテ関西) 12月号/11月22日発売
大特集／京都ルネッサンス！京に原点回帰の動きあり
・よそ行き気分の新鋭店から普段着の店、器まで

▽男の隠れ家(あいであらいふ社) 1月号/11月27日発売
特集／日本 幻の酒を探す
・地方で真摯に酒造りに励んで

・神戸の最新カフェニュース到着／お茶もご飯も買い物も。様々なお楽しみが一軒に
・阪神間ならではのゆっくり流れる時間の魅力／住宅地や路地裏に：心地いいカフェ増えています。

・ゆるやかな京都時間に身をゆだねる幸せ／どこか懐しくて、やっぱり新しい。京都カフェのニュースタンド
□おうちで幸せなお茶の時間
□本日より。モーニング自慢

いる小さな酒蔵や醸造所を訪ねて、地元で育まれた銘酒を探します。
▽食楽(小学館) 1月号/12月6日発売
大特集／編集部厳選「うまいものベスト店」。焼肉・焼鳥・洋食・居酒屋・etc
特集／冬の定番「鍋トレンド2009」レシピ付

▽サライ(小学館) 23号/11月20日発売
特集／年末年始の食卓が華やぐご馳走鍋・おせち料理「取り寄せ案内」
・年の瀬から正月にかけては、家族や友人が集う機会が増える
・そんな場に河豚やすっぽんなどの鍋やおせち料理を賑やかに楽しみたい

の朝カフェへ
□栄養もしつかり、こだわり食材で健康ランチ
□旅する気分を訪れたい、ノスタルジックな外国カフェへ

食楽 12月号

特集／欧風居酒屋 みんなでわいわい楽しめる(イタリアン・スペインバル・ビストロ)
□これが本場の居酒屋作法！
・スペイン、フランス、イタリア人が語る、陽気に飲んで旨さに舌鼓

□3大欧風居酒屋案内／欧風の基礎と名店をナビゲート
・イタリア編／陽気に美味しく盛り上がる、驚きの小売価格！懐に優しいから気軽にラベル飲み！／イル・サーレ(東京・赤坂)

・スペイン編／ワイン片手にタパスをつまめば気分はエスパニヤ。スペイン文化の発信地で、昼からタパスとワインで幸せ！／メソン・セルバンテス(東京・麹町)

・フランス編／一歩足を踏み入れ、皆にボンソワール！存分に飲んで食べて喋って、立ち飲みならではの爽快感！／ビストロ・シン(東京・目黒)
□東京のダイーブ欧風を探せ！
□注目の5ヶ国居酒屋めぐり
□フランス&イタリア酒場新事情

酒にも効能は多いのです。

▽美肌効果

日本酒に含まれる「麴酸」にはシミやホクロの原因となるメラニン色素の生成を抑える働きがあります。

▽老化防止

日本酒の「麴酸」は抗酸化物質の一種。このため、老化の原因とされる活性酸素の発生を抑制し、細胞の活性化を促す効果があります。

▽冷え性の予防

アルコール類は血行を促進する働きがありますが、中でも日本酒は他のアルコールを飲んだときより体温が摂氏約2度高い状態が長く続きます。つまり、皮膚の表面の血液の循環が良くなります。

ちなみに、すべてのアルコールは長時間では体を冷やすという意味で陰性ですが、日本酒は比較的中性に近いものです。

お正月の飲み物に秘められた先人の知恵 お屠蘇の由来から日本酒の三大効能まで

●お屠蘇

元旦に家族揃って東の方角を向き、年少者から年長者へと順に盃を回す。これがお屠蘇をいただく正式な作法なのだそうです。

お屠蘇の由来には諸説あり、仙人が考案したという説もありますが、現在もつとも有力とされているのは、中国の名医が一年の邪気を払うために作り配ったのが始まりというものです。成分は漢方薬。処方によって

モン) 健胃・発汗・解熱作用

(5)防風 ヤリ科ボウフウの根

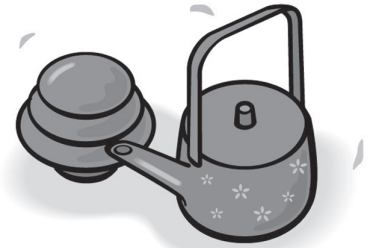
発汗・解熱・抗炎症作用

胃腸の働きを整え、のどや気管支を守るものが主で、風邪の予防にも効果が期待できるとされています。

このお正月にはぜひ飲んでおきたいものです。

●梅実酒

梅干しを軽く火であぶり、盃に入れて日本酒を注ぎ、5〜6



健やかに飲んで お正月を過ごそう

8種類のもので10種類のものやさまざまなですが、現在主流となっているのは次の5種類が調合されたものです。

(1)白朮(びやくじゅつ) オオケラの根 利尿・健胃・鎮静作用

(2)山椒 サンショウの実 健胃

抗菌作用

(3)桔梗 キキョウの根 鎮咳去

咳・鎮静・鎮痛作用

(4)肉桂 ニッケイの樹皮(シナ

お正月に飲みたい贅の酒



大七 生酛梅酒 2362円(720ml)
(価格はいずれも税抜き)

菊姫 大吟醸 1万1529円(1・8L)

神亀 小鳥のさえずり 純吟 5000円(1・8L)

2008年12月NO.47
発行：株式会社コヤマカンパニー
〒569-0803
高槻市高槻町19番7号
tel : 0120-21-0852
fax : 072-683-0087
mail : web@koyama2525.co.jp

心と心をニュースで結ぶ

コヤマ新聞

THE KOYAMA SHINBUN

年末に向けてプライスダウン

これから始まるクリスマス、年越し、お正月に、コヤマカンパニーがセレクトしたスパークリングワインはいかがですか？キュッとフリーダイヤル0120・21・0852、冷やして勢いよく、ボンと不景気を吹き飛ばしましょう。



キュヴェ・ヴァルト・ドルチェ
やや甘口。淡く非常にきれいな黄緑色で甘口のスパマンテです。繊細で典型的なスパイシーな香りが持続し、ライチやフルーツの香りに、草の香りが混じって印象的です。
750ml 定価1400円
1190円



ヴァルド・プロセツコ・マルカ・オーロ
辛口。約2カ月の二次発酵の後、シュール・リーによって、まるやかさを持たせています。リンゴやレモンなど果実味、豊かな香りが魅力のスパマンテです。
750ml 定価2100円
1680円



モンテベッロ・スパマンテ・ロゼ

やや辛口。きれいなバラ色（まさにロゼ）のスパマンテは、グラスに注ぐと華やかな雰囲気広がります。黒ブドウから造られるロゼワインは、白ワインよりもタンニンなどのエキス分が多く、それだけ風味が豊かです。
750ml 定価1550円
1240円



アジエンダ・アグリコラ・フェルゲッティナ
辛口。フレッシュで透明感ある薄い藁色。グレープフルーツのようなフルーティなアロマにキメの細かい泡立ちで、のどごしも滑らかです。
750ml 定価3800円
3200円



クレマン・ド・ボルドー・キュヴェ・ロワイヤル
辛口。フランスの銘醸地として名高いボルドーで造られたクレマン（発泡性ワイン）。

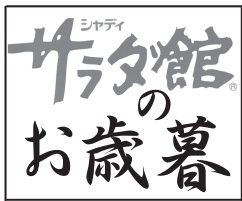


セグラ・ビューダス・ブリュット・レゼルバ
辛口。ブリュット・レゼルバは、バランスの良いフレッシュな酸味と、力強い泡立ちが心地良く、味わいにしっかりとしたコクが感じられます。
750ml 定価1500円
1200円
375ml 定価756円
705円



ランソン・ブラックラベル・ブリュット
辛口。輝くすんだ麦わら色。いきいきとした春を想わせる

全国配達無料！
お持ち帰りは割引価格で
お持ち帰りの割引価格で
市内無料配達！



お歳暮の贈り物選びにはサラダ館高槻駅前店が便利で、お得です。メーカー希望価格より30%～10%も安く、全国宅配無料。お持ち帰り価格の場合はさらに200円引き。またその割引価格で、高槻市内無料配達サービスも受けられます。今年も贈る人の気持ちがしっかり伝わる品が豊富に用意されています。本紙読者のみなさんにお届けしている冊子「サラダ館冬ギフト」をご覧ください。冊子には全商品の写真が掲載されています。サラダ館のお歳暮についてのお問い合わせはフリーダイヤル0120・66・8898、サラダ館高槻駅前店へ。

今年もいいものいっぱい
贈り主の気持ち伝わる贈り物

世界に冠たる日本酒

その四十一 ● 日本文化復権の鍵

平成16年（2004）6月に「日本酒で乾杯推進会議」というものが発足し、10月1日に設立されました。以下にその設立趣意書から引用させていただきます。

「最近のニッポン人には日本が足りない」と多くの心ある日本人は、今日の日本、明日の日本に危機の念を抱いているのではないでしょうか。

日本が誇りとすべき伝統的な食文化や伝統芸能、伝承していくべき作法や風習もグローバルスタンダードとか高度情報化社会というものの表面的な形にとらわれて、次第に失われていくとしています。

今日のわが国の社会では、学校教育の現場や家庭において、個人の自由だとか個性の重視ということに走るあまり、自己中心主義が横行し、日本人の美徳であるべき節度や謙譲、和の精神、感謝の念や恥の意識といったかけがえのない「心」が失われてきているように思われます。

お酒で広がる国際交流 美味しい日本酒で乾杯

のままでは、日本社会の荒廃がますます進み、日本人はその誇りを失い、日本国、日本の文化すべての存続が危なくなっています。

しかし一方で、和食や日本酒の海外普及は目を見張るようになりまし。欧米では和食や日本酒の評価は年々高まりつつありますが、これも裏を返せば日本の自然と先人の知恵の結晶である日本酒や和食を通して、日本文化の良いところが認められているから

であり、私ども日本の素晴らしい文化をしっかりと守り育てていかなければなりません。私たち日本人は集まって食事をするとき乾杯をします。「みなさんのご発展とご健勝を祈念して……」何に向かつて祈るのでしようか。神様、仏様とかを対象とする特別の宗教心ではありません。我々の人知や人間の力を越えたもののすべてに対して謙虚に祈るのではないのでしょうか。

ニッポン人の心の奥底に宿

るものと触れ合うとき、日本人の誇りは甦り、新たな力が湧いてくるのではないのでしょうか。

「日本酒で乾杯！」という言葉象徴にし、日本文化の良いところを広く啓蒙していく活動を進めていくことが今ほど必要なときはありません。この運動は、ひとり日本酒業界による日本酒復権運動を指すものではありません。象徴的なおこないとしての「日本酒で乾杯！」を通じて、日

本文化のルネッサンスを広く国民運動として広げていくとするものです。

まったくそのとおりだと思います。「日本酒復権運動を目指すものではない」とありますが、パーティーなどの場で、日本酒で乾杯したときと、ビールなど別のアルコール飲料で乾杯したときでは、その後の日本酒の減りように相当差があるということとはよく経験することです。ただ、その乾杯の日本酒の中身にもよるのですが……

本当に美味しい日本酒で乾杯すれば、その後そのまま日本酒に手を出す人が多く、普段ならビールの栓がボンボンと開けられるような席でも、ビールの消費量はぐんと減ってしまします。これが一段に「安酒」とされる日本酒での乾杯だと、その後、日本酒に手を出す人はあまりいません。どうせ「日本酒で乾杯」の掛け声を上げるのなら、4文しつかりと加えて、「美味しい日本酒で乾杯」としてほしいものです。

「さまよえる日本酒」（キクロス出版）より抜粋

特選 空き店舗 情報

11月20日現在

このコーナーは新しいオーナーを待つ空き店舗についてのお知らせです。お問い合わせはフリーダイヤル0120・21・0852、株式会社コヤマカンパニーへ。

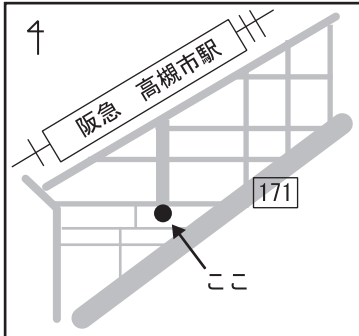
☆☆☆

高槻市城北町2丁目
ピュアフレンドリービル
4階

約6.4坪

家賃17万8500円
共益費3万1500円
保証金100万円
解約引50万円

阪急高槻市駅南徒歩1分と至近距離にある5階建てレジヤビル4階の1室。内装・設備とも完備しており、ラウンジとしていただけます。カウナー11席、ボックス12席、室内トイレがあります。独立して開店したいと思われる方にはうってつけの物件です。



枚方市大垣内3丁目
3階建て店舗ビルの1階
約7坪

家賃9万円
保証金60万円
解約引30万円

京阪枚方駅から徒歩5分の至近距離にあつて入口は幅員6mの電気、上水道、下水道、ガス（都市ガス）完備。カウナー10席とテーブル席。厨房、バック棚もあります。独立してスナックまたはバーを開店したいと思われる方には格好の物件です。

