

心と心をニュースで結ぶ

# コヤマ新聞

THE KOYAMA SHINBUN

2009年2月 NO.49

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

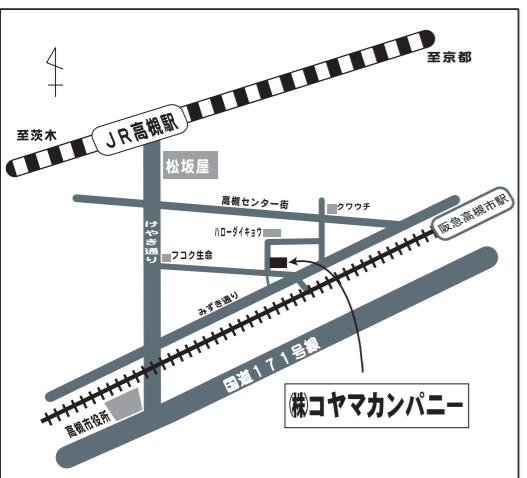
コヤマカンパニー2009初春の特別企画

## 日本酒&ワイン試飲商談会へどうぞ



2月4日(水)コヤマカンパニー本社で

写真は昨年の試飲会場風景



## 40個客を魅了するお酒の品揃え

株式会社コヤマカンパニーが2009年初春に提供する特別企画「日本酒&ワイン試飲商談会」のごあんないです。2月4日(水)13時から18時まで、株式会社コ

酒類提供の三原則とされているのは――

- ・吟味した酒類を
- ・選択肢を与えて
- ・美味しい状態で

といふことです。

お酒が持っている本来の美味しさをお客様に提供できているでしょうか? お店側の都合でついおざなりになつてはいませんか?

ヤマカンパニーの本社(地図参照)の1階で開催されます。日本酒とワインの40種類の新アイテムが一度に試飲できる

またとない機会です。

お酒も料理と同じように、

手間暇かけた「おもてなし

」

の心

でお客様に提供する

ことが大切です。

食中酒で

ある日本酒とワインについ

ては、なおさら細心の注意

が必要です。

お客様に家庭では味わえ

ない愉しさと感動を覚えて

いたくことこそ、お店を

経営することの醍醐味なの

ください。

ください。

ください。

ください。

ください。

ください。

ください。

ください。

●協力出展メーカー・商社

・ドライナー、フイラディス、イイダ、モトツクス、木下インターナショナル、ミレジム、トレオン、ディオニー、スマイル、ワインウェイブ(以上順不同)

・日本酒/神龜酒造、藤井酒造、菊姫合資、山根酒造、その他

・ワイン/モンテ物産、フードライナー、フイラディス、イイダ、モトツクス、木下インターナショナル、ミレジム、トレオン、ディオニー、スマイル、ワインウェイブ(以上順不同)

・日本酒/神龜酒造、藤井酒造、菊姫合資、山根酒造、その他

・冬野菜が決め手の技アリ鍋/知られざる鍋ものの宝庫

・ベトナム風とり鍋/ピーナッツだれの、きのこ鍋/トムヤムクン鍋

・鶏肉が主役の「ジヤン」カレー鍋

・野菜が主役の「ベジタリアン」カレー鍋

・魚介が主役の「ラツサム」カレー鍋

・「阿吽」の担々麺は、辛さだけなく、香りや旨味に一家言あり

・「らあめん丸」のつけめんは、脂に頼らない、新潮流!

## データ&トピックス(外食業界・消費者動向)

dancyu 2月号 特集1/人に教えたくないラー

メン  
▽最肩にするには理由がある麺 喰い達が初めて語った、私の隠し玉

「あづま」「富ちゃんラーメン」「道頓堀」「博多一風堂」河原成美

「あづま」「富ちゃんラーメン」「道頓堀」「博多一風

堂」河原成美

る地方の秘店

メン評論家・石神秀幸  
「来来来」/芸能界ラーメン

応援団長・勝俣州知  
「ニッポンラーメンの最前線、

「東京」を極める

(1)醤油  
「大至」のラーメンは、なぜ、新しいのに懐かしいのか

(2)とんこつ醤油  
「ほん田」の濃厚豚骨魚介ラーメンは、とろみたっぷりな

(3)塩  
なぜ、シンプルでありながら奥が深いのか

(4)味噌  
「くるり」のみそらーめんは、今まで名品の域に達している

(5)つけ麺  
がら、鮮烈なキレがある

なぜ、シンプルでありながら奥が深いのか

「くるり」のみそらーめんは、今まで名品の域に達している

なぜ、シンプルでありながら奥が深いのか

# 能勢山水ウーロン茶が環境大臣賞を受賞

株式会社コヤマカンパニーがISO14001を取得して3年目になります。ご協力いただいた方々に厚く感謝申し上げます。

さて、昨年暮れ、コヤマカンパニーも重点テーマに取り上げている廃棄物の削減に関する部門で、能勢酒造株式会社が「空容器包装3R推進環境大臣賞」の最優秀賞を受賞されました。

3Rとは? 廃棄物の発生抑制(Recycle)、再利用(Reuse)、再利用(Recycle)を総称して3Rと言います。一つ目のリユースとは、使える物は繰

物を大切に使い、ゴミを減らすことです。二つ目のリユースとは、使える物は繰り返し進めておりますところへ、うれしい知らせとなりました。現在、受賞対象になりました能勢ウーロン茶瓶1Lは、毎月30ケース程販売しております。お得意先様のご協力により、少しでも貢献できればと思っております。

吟造り純米無濾過  
今年の初搾りを無濾過のまま瓶詰め。搾りたての香味と

1・8L 2800円

# 龍勢初しぶり蔵生原酒

シャープさの中に旨味の広がりを感じるお酒。

1・8L 2800円

## 初しぶり入荷! (数量限定)



生酒特有のふくよかな香気と熟したリンゴのような甘酸っぱい香味が交錯。あと口は

1・8L 2233円

## 高清水新米新酒初しぶり



シャープさの中に旨味の広がりを感じるお酒。

1・8L 2800円

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  
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階建てレジデンスビル4階の1室。内装・設備とも完備しており、ラウンジとしていますぐにでも営業できます。カウンター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つつけの物件です。

## 世界に冠たる日本酒

### その四十三●日本酒復活の道筋

#### 舌と脳にアピールしてまつとうな呑み手創出

日本酒低迷の原因を今まで幾度となく造り手、あるいは提供する側に求めてきました。ここらあたりで一度、食環境の変遷に目を向けてみましょう。

日本酒が若い層に見向きもされなくなつた理由として、彼らの嗜好の変化、食の西欧化が一気に急進したことが挙げられます。

人間の嗜好は動物としての基本的な栄養に対する欲求と、後天的な地域の文化や環境に大きく左右されます。脂肪や砂糖(ドドウ糖)、塩分などの生きるための栄養に対しては万国共通であるどころか、ラットや犬も食指を動かします。後天的な側面は、何を食べてきたかということにつながり、食べ慣れた味はおいしいのです。欧米人はカツオや昆布のダシの香りに反応しませんが、日本人は満腹であつても、蕎麦屋の前を通ってこの匂いを嗅ぐとすぐに反応します。

日本人がダシの香りに反応するのは、脳内にベータエンドルフィンやドーパミンといった快楽物質が分泌されるからだといいますから、味をめぐるメカニズムは面白いものです。

砂糖と脂には全世界共通で快楽物質が分泌されるようですが、その両者が合体したケーキはいわば文明的・世界的なおい

日本酒が若い層に見向きもされなくなつた理由として、彼らの嗜好の変化、食の西欧化が一気に急進したことが挙げられます。

人間の嗜好は動物としての基本的な栄養に対する欲求と、後天的な地域の文化や環境に大きく左右されます。脂肪や砂糖(ドドウ糖)、塩分などの生きるための栄養に対しては万国共通であるどころか、ラットや犬も食指を動かします。後天的な側面は、何を食べてきたかということにつながり、食べ慣れた味はおいしくなります。欧米人はカツオや昆布のダシの香りに反応しませんが、日本人は満腹であつても、蕎麦屋の前を通ってこの匂いを嗅ぐとすぐに反応します。

日本人がダシの香りに反応するのは、脳内にベータエンドルフィンやドーパミンといった快楽物質が分泌されるからだといいますから、味をめぐるメカニズムは面白いものです。

砂糖と脂には全世界共通で快楽物質が分泌されるようですが、その両者が合体したケーキはいわば文明的・世界的なおい

日本酒が若い層に見向きもされなくなつた理由として、彼らの嗜好の変化、食の西欧化が一気に急進したことが挙げられます。

人間の嗜好は動物としての基本的な栄養に対する欲求と、後天的な地域の文化や環境に大きく左右されます。脂肪や砂糖(ドドウ糖)、塩分などの生きるための栄養に対しては万国共通であるどころか、ラットや犬も食指を動かします。後天的な側面は、何を食べてきたかということにつながり、食べ慣れた味はおいしくなります。欧米人はカツオや昆布のダシの香りに反応しませんが、日本人は満腹であつても、蕎麦屋の前を通ってこの匂いを嗅ぐとすぐに反応します。

日本人がダシの香りに反応するのは、脳内にベータエンドルフィンやドーパミンといった快楽物質が分泌されるからだといいますから、味をめぐるメカニズムは面白いものです。

砂糖と脂には全世界共通で快楽物質が分泌されるようですが、その両者が合体したケーキはいわば文明的・世界的なおい

日本酒が若い層に見向きもされなくなつた理由として、彼らの嗜好の変化、食の西欧化が一気に急進したことが挙げられます。

人間の嗜好は動物としての基本的な栄養に対する欲求と、後天的な地域の文化や環境に大きく左右されます。脂肪や砂糖(ドドウ糖)、塩分などの生きるための栄養に対しては万国共通であるどころか、ラットや犬も食指を動かします。後天的な側面は、何を食べてきたかということにつながり、食べ慣れた味はおいしくなります。欧米人はカツオや昆布のダシの香りに反応しませんが、日本人は満腹であつても、蕎麦屋の前を通ってこの匂いを嗅ぐとすぐに反応します。

日本人がダシの香りに反応するのは、脳内にベータエンドルフィンやドーパミンといった快楽物質が分泌されるからだといいますから、味をめぐるメカニズムは面白いものです。

砂糖と脂には全世界共通で快楽物質が分泌されるようですが、その両者が合体したケーキはいわば文明的・世界的なおい

日本酒が若い層に見向きもされなくなつた理由として、彼らの嗜好の変化、食の西欧化が一気に急進したことが挙げられます。

人間の嗜好は動物としての基本的な栄養に対する欲求と、後天的な地域の文化や環境に大きく左右されます。脂肪や砂糖(ドドウ糖)、塩分などの生きるための栄養に対しては万国共通であるどころか、ラットや犬も食指を動かします。後天的な側面は、何を食べてきたかということにつながり、食べ慣れた味はおいしくなります。欧米人はカツオや昆布のダシの香りに反応しませんが、日本人は満腹であつても、蕎麦屋の前を通ってこの匂いを嗅ぐとすぐに反応します。

日本人がダシの香りに反応るのは、脳内にベータエンドルフィンやドーパミンといった快楽物質が分泌されるからだといいますから、味をめぐるメカニズムは面白いものです。

砂糖と脂には全世界共通で快楽物質が分泌されるようですが、その両者が合体したケーキはいわば文明的・世界的なおい

日本酒が若い層に見向きもされなくなつた理由として、彼らの嗜好の変化、食の西欧化が一気に急進したことが挙げられます。

人間の嗜好は動物としての基本的な栄養に対する欲求と、後天的な地域の文化や環境に大きく左右されます。脂肪や砂糖(ドドウ糖)、塩分などの生きるための栄養に対しては万国共通であるどころか、ラットや犬も食指を動かします。後天的な側面は、何を食べてきたかということにつながり、食べ慣れた味はおいしくなります。欧米人はカツオや昆布のダシの香りに反応しませんが、日本人は満腹であつても、蕎麦屋の前を通ってこの匂いを嗅ぐとすぐに反応します。

日本人が