

データ&トピックス (外食業界・消費者動向)

日経MJ／6月22日
☆料理や内装に地元の素材活用
／島自慢の魚・牛・酒を提供
東京・渋谷駅近くで今年5月下旬に開業した「島の恵みと喰らえ」は大阪の漁場でとれた魚、淡路牛、日本酒といった淡路島特産の食材を使った料理を中心に提供する居酒屋。箸置きもコースターも特産の鬼瓦を使用するなど、島のアンテナショップ的な存在と言える(目玉商品はタイ)。

日経MJ 6月22日
☆日野菜で洋食メニュー
滋賀産日野町発祥の「日野菜」を見直してもらおうと、日野町や日野町商工会は大阪プリンスホテルと組み、日野菜を使った洋食メニューを開発した(ピクルスやメイソン料理の付け合わせ、日野菜ご飯など)。
「ほのかな苦味が生ハムに合う」「ミニサイズの商品として作ってほしい」と料理長たちは提案している。
ミニ日野菜は無農薬に限定して、付加価値を高める。
日経MJ／6月29日
☆2業態の複号店／居酒屋とラーメン(大型物件視野に開発)
ハンデイ日高はラーメン店「日高屋」と立ち飲み居酒屋「焼鳥

日高」を併設した複合店を開業する。
〈グルメ誌の次号特集紹介〉
▽dancyu(プレジデント社) 9月号／8月6日発売
特集1／使える居酒屋
特集2／旨い立飲み
おいしい料理とお酒、いま居酒屋が元氣

▽あまから手帖(クリエイテ関西社) 8月号／7月23日発売
特集／キタVSミナミ 旬ネタ番付
創刊25周年記念特別号第1弾は大阪の顔、キタとミナミの旬なネタを一挙ご紹介
▽食楽(徳間書店) 9月号／8月6日発売
大特集／庶民派中華の絶品メニュー

ユープロの味を食べる!
特集1／なにわ3つ星グルメ
特集2／泡カクテルの作り方
▽HANAKO West(マガジンハウス社) 9月号／7月28日発売
特集／大阪全マップ
新しい大阪「最旬エリア」はここ
▽ミーツ・リージョナル(京阪神エルマガ社) 9月号／8月1日発売
特集／カレー・ニースタンダード

2 おこうこぐらいで酒飲んでね、
焼き上がりを待つのが
うまいわけですよ、うなぎが。

うなぎはね、この頃、昔から知られている一流のうなぎ屋へ行くと、会席料理みたいにならず、突き出しが出る、刺身が出る、それこそお椀盛りも出てくるということだね、そのあとでうなぎが出るわけだよ。だからね、もう、うなぎがまずくなっちゃうんだよ、おなががいっぱいになっちゃっているから。これは本当じやない、うなぎの味わい方としては。
うなぎというのは脂があつて、しつこいものでしょう。だから、あれを本当にうまい食うためには、それなりにこ

ちらの状態をね……。ぼくなんかをよく連れてつてくれた人たち、おこうこも食べさせてくれなかったよ。まあ、だけど、おこうこぐらいで酒飲んでね、焼き上がりをゆつくり待つのがうまいわけですよ、うなぎが。そこへ刺身が来たり椀盛りが来たりして、それを食べてからなんて言ったら、いいかげんうなぎに対する味がうんざりしてくる。けどこの頃は、ちゃんとした座敷で食べるとみんなそうだよ。昔は、うなぎの肝と白焼きぐらいしかないですよ、出す

(新潮文庫より)

トイレ・キッチンの取り替え
修理のご用命は…
サンヨー設備株式会社
〒569-0055 高槻市西冠3-30-5
TEL 072-676-2633

●いつも清潔できれいなトイレ。気持がいいですね。新しいトイレに取り替えて、お客様を迎えましようか。
●トイレやキッチンの水モレ、水詰まりで困ったことはありませんか? 修理・修繕を承っております。(北摂全域対応) お電話ください。

お店の印象は
トイレが
決め手です

熱帯夜の生酒

容赦のない太陽、ふりそそぐ蟬時雨。夏ならではの盛りだくさんのイベントに顔を輝かす一方で、そろそろ暑さに疲れてきた頃ではないでしょうか?
暑いからと言って、水ものばかりガブ飲みすると、かえって夏バテを起こします。ミネラルの補給が必要です。残り少ない真夏の夜を元気に過ごすためのお酒をご紹介します。

この夏おすすめめの地酒

夏しか飲めない「夏の生酒」 特徴です。
720ml 1081円(税別)

花見酒の経済

経済学者 佐和隆光

越の景虎 本醸造 なまざけ (新潟)
日置桜 特別純米生酒 山滴る (鳥取)
その名のごとく、夏山の石清水を思わせる清冽な涼味を持った夏季限定の純米生酒です。
720ml 1400円(税別)
1・8L 2700円(税別)

●あすへの話題

落語「花見酒」のあらすじは次の通り。灘の生一本3升を借り込んだ熊さんと辰つあんは、1杯10銭で花見客に酒を売ってひともうけと酒樽かついで向島へ。途中、酒の匂いを嗅いで堪らなくなった熊さんは「誰に売っても同じだよね」と言いつつ、手持ちの10銭を辰に渡して1杯を飲み干す。これを見て辛抱しかねた辰は「俺にも1杯売ってくれよ」と熊に10銭払って1杯飲み干す。交互にこれを繰り返して、酒樽は空っぽ、2人はべろべろ。さて売り上げはと熊

の財布を逆さにしたら、10銭玉が1つ転げ出ただけ。
朝日新聞論説主幹(当時)の笠信太郎氏は1961年頃の日本経済を「花見酒の経済」に類比させた。土地を担保にする信用が無暗に膨張し、社会資本の整備はお座なりにされたまま家計は消費に励む。幸い、60年代の日本は「花見酒」の酔いからすぐに醒めて、その後は資本蓄積に励み、熊さん辰つあんの二の舞いにならずに済んだ。

の消費支出は所得を上回り、低所得者向けサブプライムローンを組み込んだ債務担保証券を世界中にばらまき、まるで「悪酔い」しながら、国際金融危機と世界同時不況を引き起こし、米国政府は、金融機関に巨額の救済資金を投じ、経営破綻に陥った自動車メーカーを国有化せざるを得なくなった。空っぽになった酒樽(会社の債務)を、政府の資金(税金と国債)で埋め合わせるしかなかったのだ。「花見酒の経済」は、日本の落語家によって江戸時代から語り継がれてきたのだが、その英訳がなかったのは残念だ。
——日本経済新聞2009年6月17日付夕刊より転載

高清水 純米生貯蔵酒(秋田)
水や空気が特に清澄となる小寒から大寒に仕込まれました。出来たての爽やかな香り、淡麗でなめらかな味わい。旬の食材と合わせてお楽しみください。
1・8L 1980円(税別)

秋田県産の大粒の新米を磨き、丹精込めて育て上げた純米酒。その出来たての純米酒を一切濾過せず壺に詰めました。
720ml 1143円(税別)

高清水(無濾過)純米生貯蔵酒 (秋田)

越の誉 大吟醸生酒 (新潟)

大吟醸生酒だから味わえる、新鮮でフルーティーな香りと爽やかな喉ごし、研ぎすまされた杜氏の技と自然な旨みを冷やでご堪能ください。
720ml 1286円(税別)

浜田酒造

薩州赤兎馬

(造り)

厳選された良質のさつまいも「黄金千貫」を手作業にて丁寧に選別し使用します。

また仕込みには、白麴を使用し、すっきりした味わいを作り出しています。

赤兎馬の故郷、いちき串木野市はシラス土壌から湧き出す良質な地下水が豊富な土地柄です。うまい酒はうまい水が作ります。

(濾過・熟成)

蒸溜した原酒を秘伝の特殊なろ過を行い風味を残しながら雑味がない味わいを作り出します。その原酒をじっくりと熟成貯蔵し、心を込めて瓶詰めします。

(味わい)

グラスに注ぐとふわっと広がる甘い芋の香りと柔らかな口当たり、芋の甘みが口いっぱい広がる余韻をお楽しみください。

(ネーミング)

赤兎馬(せきとば)は「三国志」および「三国志演義」に登場する馬。稀代の名馬で、一日千里を駆けることができた。こ



1800ml
3000円



720ml
1580円

世界に冠たる日本酒

その四十九●日本各地お燗事情

暑苦しい時季ですので、同じお燗の話でも、うん蓄はお休みにして、気楽に読める話題をお届けしましょう。

★山形県庄内地方・だだちゃ豆にはぬる燗

山形県では、酒造メーカーがお燗をして、指定のパッケージ会場へ時間指定でお酒を納入する風習が今でも残っているそうです。とても不思議でとても迷惑な(笑)エリアですね。

特筆すべきは、夏の暑い盛りに「ぬる燗で」という注文が殺到することです。土用の丑の日は「うなぎ」だから、冷たい生の純米酒で、なんてこともなく、ひたすら「ぬる燗」を注文する客。とくにお盆過ぎに多く注文が入るので調査をしてみたら、意外に簡単な事実をつきとめました。「だだちゃ豆」でした。山形県鶴岡市の一部のエリアでしか収穫できない、香りが強く味の濃い幻の枝豆とも言われる豆のことです。

「だだちゃ」とは、庄内地方の方言で「おやじ」「お父さん」という意味。その昔、

人に優しい言葉をかけよ！
仕事ぶりが問われるときも

従業員教育の一つのヒント(6)

心から他人に対して優しい言葉をかけてあげることです。これには思いやりの言葉、感謝の言葉、ほめる言葉など、いくつかが考えられます。かつての連合艦隊司令長官、山本五十六の言葉に次のようなものがあります。

「やってみせ、言ってみせて、させてみて、ほめてやらねば人は動かじ」
最初の「やってみせ」という言葉も大切です。率先垂範というくらいですから、人の上に立つ者は、やはり行動家

良質の芋と水
原酒を熟成貯蔵
広がる芋の甘み

の名馬のように銘酒として育てていきたいという願いから、この薩摩生まれの焼酎を「薩州赤兎馬」と名付けました。

暑苦しい時季ですので
気楽に読める燗酒の話

城下町鶴岡が庄内藩だった頃、殿様が大変な枝豆好きで、毎日枝豆を持ち寄らせては「今日はどのだだちゃの枝豆か？」と聞いていたことから、いつからかだだちゃ豆と呼ばれるようになったと言われています。枝豆のお父さん、まさに枝豆の王様、それがだだちゃ豆です。「長く噛むほど

冷凍の枝豆にはビールしか合わないかも知れませんが、味の濃い山形の幻の枝豆だだちゃ豆には、ぬる燗の純米酒がピッタリなのであります。

★名古屋人・旨い燗酒を飲む
大阪に比べて名古屋では、旨い純米酒のお燗が楽しめる店が多いのは確かです。

少し前までは、ちよつと氣取った店で、「〇〇の純米吟醸をぬる燗にしようだい」なんて言うのと、「うちはお燗はしません!」とひどく怒られたものですが、そういうばそ

に、だんだん別の旨味が舌の上に生まれ、変転していく美味が楽しませてくれる」と、

食通も絶賛。そういった評価を受けるのも、種子を厳選し、品種の特性、そして有機栽培を守っているからでしょう。

酒井家17代目酒井忠明公によると、このだだちゃ豆を食し、晩酌にぬる燗を飲むことによつて、夏バテを防ぐことは家訓とのことでした。

なるほど山形県庄内地方は、なかなか粋な食文化を継承していると感心しました。

部下より先に行動すること
が大切だと思います。たとえ

連載
ワインでルネッサンス！

6



ピノくん 今回は、ボルドーワインの名門シャトー、ムートン・ロートシルトの話からだよ。1945年以来、毎年ラベルの絵が変わることと有名なんだ。世界で有名な画家の絵を使っているんだよ(ジャガール、ピカソなどのラベルアート)。1991年には、日本人の出田節子さんの描いたラベルもあるんだ。このムートン・ロートシルトは

フランスワイン③

で唯一、神亀酒造提供の看板を使っている店もあります。

★九州男児・燗酒を飲みみず
酒蔵の木版画家、一木軍盛氏は酒をこよなく愛し、「吟醸院写楽亭酒仙居士」と自称して、男児燗酒はかく飲むべしとのたまわっています。

「まず姿勢を正し背筋をまっすぐに伸ばす。決つては口に口を持っていつてはならない。右肘を張つて盃を口へ引き寄せ一気におおるように飲む。盃を傾けすすめるように飲む。また異つた味となる。盃は浅くて広がつた口徑5、6cmの白磁の中盃で、唇が切れるほど薄いものが良い。これは侍の飲み方に通じ、氣宇雄大となる」

ば、顧客の新規獲得や新商品導入の提案などは自分自身が経験しないと、部下にアドバイスできません。私が体験してこそ、部下の信頼を得ると信じています。

(S・J)



30,000円 32,000円 36,000円

1855年に61のシャトーを1級から5級に分類して以来、格付を変更されたことのない中で、1973年に2級から1級(ブルミエ グラン クリュクラッセ)に念願の昇格を果たしたんだよ。この格付は今でも厳然と生きているところもあるけど、降格はないんだ。

😊 シュペちゃん 「セカンド・ラベル」とか「スーパ・セカンド」ってよく聞くけど？

😊 ピノくん 「セカンド・ラベル」は、樹齢の若い葡萄から造ったワインや醸造・熟成の段階で選別され、主力ワインにならないワイン。早い段階から飲めるワインだね。けつして二流ワインというわけではないんだけど、値段は手ごろなお買い得品ってところかな。

😊 ネロくん 「スーパ・セカンド」って言えば？

😊 ピノくん メドックの格付で最近の実力をベースにしてシャトーを評価して、2級の上で実力的には1級と変わらないシャトーを「スーパ・セカンド」と読んでいるんだよ

😊 ネロくん そうなんだ。

😊 ピノくん じゃ、今日はここまで。 a u r e v o i r ☆

特選
空き店舗
情報

7月20日現在

茨木市総持寺駅前町
松本ビル
2階
約6坪
家賃9万4500円
保証金100万円

阪急総持寺駅の改札を出てすぐ右側にあります。付近には飲食店など店舗も多く、人通りも繁華。内装・設備とも完備しており、いますぐにでもお店を営業できます。

☆

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お電話で。