

データ&トピックス

●外食業界・消費者動向

値段は維持、質を上げる
柿安本店社長

好調だったデパ地下も最近はお客数減が目立ち、惣菜店・精肉店で百貨店を主要出店先とする柿安本店も打撃を受けている。

「今は我慢の時」と安易な価格競争とは一線を画し、値段を維持しながら質を上げる戦略で苦境を乗り切る戦略を表明。「当社の顧客は低価格を求めているわけではない。値下げして何でも売ろうとすれば、景気回復時に客が離れてしまう」。ただ、デイリー商品については競争上、品質を見直して価格を修正するケースはある。

(日経MJ／12月23日)
立ち飲み客 数字でグイッと「日本再生酒場」(新宿)

景気低迷で居酒屋不況といわれる中、立ち飲み店が繁盛している。立ち飲み業態店の繁盛の秘密は？

長居させず1日6回転。カウターの高さを床から1メートル(通常より20cm低い)にし、居心地をやや悪くして回転を高める。

店舗面積30㎡で月商1500万円、平均客数一日約200人、客回転数6回転(大手居酒屋は1.5～5回転)

客の回転を高める試みはBGMにも工夫している。混雑時はアップテンポの曲を流したりする。これも活気作りのため。暇という空気を演出しては客を呼び込めない」

《グルメ誌の次号特集紹介》
Dancyu(プレジデント

その8 バーテン

たとえばぼくが一人で、銀座のクラブに行く。女の子たちが寄ってくる。だんだん立って込んできたら、見ていてスツと出ちまったほうがいい。坐るところがなくなるような感じだったら、いっぱいになりかかったら、スツと帰ってこなければいけない、向こうが黙っていても。そうすると喜ぶわけですよ。

お客の心得として、自分が来たばかりならいいけど、前からいて、なかなか席を立たないで水割チビチビやっていてというのは感心しない。これは酒を飲むところだけに限らない。食堂でもどこでもそうです。お客が入ってきて坐るところがないというのに、

社)3月号／2月6日発売特集1／日本酒
全国各地に次々おいしい銘酒が生まれ、日本酒の世界は今、大きく進化しています。「注目の地域」「飲むべき蔵元」を徹底大紹介。また「スター杜氏の家つまみ講座」や「酒のプロの家庭飲み酒」など、熱き情報満載特集2／魚の肴

和洋中3人の気鋭の料理人が、旬の魚介を使った絶品の「魚の肴」を教えてください。驚くほど簡単で酒が進む、とっておきのレシピ。これで魚料理名人に▽あまから手帖(クリエテ関西社)2月号／1月23日発売

特集1／居酒屋の新星
京阪神で新しくオープンした居酒屋の注目株を紹介。居心地よし、味よし、酒もよし。酒好きにも食いしん坊にも魅力的な一品!名店のオンパレード
特集2／今日は家飲み気分

水割りというのはアメリカから到来したものでしょう、戦後のGIあたりから。でも日本人の体質に水割りは合うのね。

バーの醍醐味というのは、ホステスと仲良くなるより、バーテンと仲良くなることが一番いいわけなんだ。それでなかったらバーに行く面白味はない。自分の好きなバーテンを見つけたら、バーテンと仲良くなるのが一番です。クラブでもいいバーテンがいて、そこにカウンターがあれば、そこに坐ってやったほうがいい。話の一つや二つして、ときどき気にかけて面倒を見てやってね。

若いときはお金がないこともあるだろうが、つまらないところに毎日行くよりも、いいお金を貯めておいて、いい

日本では身の程を弁えない未熟な若者が徘徊してますが、パリでは大人が尊重されてますし、大人が自分たちの「大人の居場所」をしっかりと確保しています。大人の場所では自ずと大人の振る舞いが要求されます。

ではこのような振る舞いを誰がどこで若者に教えるのでしょうか。それは夕食のときの食卓だそうです。

その夕飯の席で、父親が息子や娘が15歳を過ぎたらワインの味わい方を教えます。そのときに、飲みすぎて気持ち悪くなった、泥酔して前後不覚になった

りすることは恥ずかしむべきことだときっちり教えます。

日本でも「お酒は20歳になってから」などと、お題目を唱えているだけでなく、しっかりと大人の保護者がそばについて、お酒との接し方の入門編を指南すべき時期にきていると強く感じます。

味わうことが酒文化の伝承

国境や民族を超えて、良い酒の飲み方を身につけるためには、美味しい酒を飲んで「美味しいこと」を覚えることから始めるのが最善のやり方です。

京阪神3都のテーブルから、家飲みが楽しくなるアイテムをご紹介。お惣菜に食材店、取り寄せ情報まで盛りだくさん、しっかりと網羅しました

▽食楽(徳間書店)3月号／2月6日発売
特集1／編集部が選んだうまい店ベスト
お値打ちの3つ星グルメ大公開
特集2／日本酒番付
なぜ旨い!を徹底探求!

店を一つずつ、たとえ半年ごとでもいいから覚えて行くということが自分の身になるんですよ。

ちゃんとした店に行くということは、いろいろ勉強になる。ただ食べるということだけではなくて、いろいろ相手の気の配りかたがわかれば、こっちの勉強にもなるわけですよ。

だから、毎日千円の昼飯を食べるとして、そこを三百円のハンバーガーにしておいて、七百円浮かしたら、一月二万円り二万五千円なりになる。

それで本当のいい鮎屋に行くとか、いいレストランへ一人で行って飯を食うとかということをやたらやらやらないと駄目なんだ。

(新潮文庫より)

発刊5周年記念メッセージ

日本文化の根枯れ現象か？

日本文化のほころびが随所に見られます。

たとえば、最も身近なところで、日本の伝統的な主食は何か?と尋ねられたら、ほとんどの人が「御飯」と即答するでしょう。現実には、半分をパンや麺類に依存しているながら。時代を遡ってみても、麦飯や雑穀飯や根菜類に半分以上を依存していたはずなのに。ちなみに、米の飯はハレ(非常)の日の主役だったからこそ、わざわざ「御」を冠しているのです。

日本酒についても同じことが言えます。日本の伝統的な酒は何か?と尋ねられたら、誰もが「日本酒」と答えるに相違ありません。が、日本的な慣習に従った年賀式や結婚式でも、乾杯を他の酒にゆだねて頓着しないのです。日本に興味をもって来日した客人の接待を洋酒でまかなったりします。不思議なことと言わざるを得ません。

これを日本文化の根枯れ現象と見るか否か。まだ根までは枯れていないだろうと見たいものです。私たちの意識のもち方次第

日本の文化・大人の酒文化を再生させよう

株式会社コヤマカンパニー

代表取締役

小林

俊郎

しまいました。異文化を知ることとは自文化を知ることになるはずなのに、そうはならなかったのです。

日本知らずの日本人、日本の歴史や文化を語れない日本人、日本の国酒になじまない日本人が多くなり過ぎました。このままでは本当に根まで枯れてしま

パリの若者は父親から学ぶ

フランスのパリでは大人(45歳位から上)の来る酒場には、20代の若い男女はほとんど来ないそうです。

など酒に関連する物事に関心が大きく広がります。

飲食店側(とくに居酒屋系)でも、少子高齢化を逆手にとつて、そういう大人の居酒屋、つまりそのような知的欲求を刺激するような品揃え、提供方法、神経配りをめざすべきだと思います。

齢を重ねるとともに、お酒の味わい方が段々と質的に成長して、本物の大人になる。またそれが後に続く者にとって憧れであり、目標となる。まさしくこの風景を連綿と続かせることが文化の伝承なのです。

従業員教育の一つのヒント(12)

初志を貫くことで道は自ずから必ず開ける

一事を貫くということは、難しいようで非常に効率的である。いやだと思ふ仕事でも、腹を決めて取り組む。初志を貫くことで道は開けてくる。以下は故松下幸之助氏の言葉である。

「ぼくは今日まで約90年近いあいだ、いろいろな人を見てきた。なかには途中で商売を替えたりする人もあったけど、成功している人を見ると、やはり困難

があると、嫌いだなと思っていいる。た仕事も好きになつて、だんだんそこに信用もついてきて、今度はもう自分でやめるにやめられない、否でも応でもその仕事をしないといかんということで、もう腹が決まってくる。こういう人が成功して

務シリーズから抜粋。
人生も仕事も一つのことを貫くということは難しいと思います。私も会社に入社して29年。今でもこのやり方で良いのか、チームの指導方針など考えることがあります。つねにレベルの高いチーム作りをめざすという志は貫いて行きたいと思っています。

(S ・ J)

連 載

ワインでルネッサンス！

11

易消化性のタンパク質を減らしたお米

低蛋白質米 L G C ソフト

お米に含まれるタンパク質には、体内で消化し易い易消化性タンパク質と消化しにくい難消化性タンパク質とがあります。L G C ソフトは易消化性タンパク質のグルテリンの含量が低く、難消化性タンパク質のプロラミンの含量が多いという特徴があります。消化し易いタンパク質を



トグロ・ノワリアン3兄弟

シュペちゃん フランスワインの産地をいろいろ聞いてきたけど、まだあるの？

フランスのワイン産地



ピノくん やはり有名なのはボルドー、ブルゴーニュ、シャトー・ヌーヴだけ、まだまだあるんだよ。フランス最古のブドウ栽培地はプロヴァンス地方で、温暖な気候に恵まれ、軽く爽やかでフレッシュなワインが造られているんだ。とくにロゼワインが有名だね。

ネロくん あとはラングドック・ルーションで、栽培面積約40万haとフランスで一番広い栽培地域で、フランス全生産量の約40%の大産地なんだよ。フランスのテールワインとヴァンド・ペイの大半が産出される赤ワインの王国なんだ。

シュペちゃん へえ、すごいんだね。

ピノくん またドイツ国境近くのアルザス、グラン・クリュ小地区は約50地区もあるんだ。

ネロくん ヴァン・ジョーヌ(黄ワイン)やヴァン・ド・パイク(わらワイン)の特殊なワインを産する地方のジュラとサヴォワ。心臓病など循環器系の病気に効き、体に良いと言われる注目されたタナ品種がある南西地方のワイン。

シュペちゃん すごくいろいろなワインがフランスの多くの地方で造られているんだね。さすがワイン大国だね。

ネロくん 次回はエノトリリア・テルス(ワインの大地)と呼ぶ、イタリアのお話です。では、c i a o ☆

今月のおすすめワイン

ジャン・クロード・マス・メロロー(ラングドック・ルーション) 750ml 1500円(税別) ソフトでなめらかなタンニンが特徴のメルロー100%のワイン。果実味に富んだ豊かな風味です。飲み頃温度15度。



マルク・テンペ・ピノブラン・ツェレンベルグ(アルザス) 750ml 2450円(税別) 清々しいハーブや白桃、杏のコンポートの香り。緊密なミネラルと伸びやかな酸が豊かな果実味を支えます。飲み頃温度8度。



キュヴェ・マリークリステイヌ・プロヴァンスロゼ(プロバンス) 375ml 1050円(税別) 南仏の代表的な避暑地ニースの近郊で造られる辛口のロゼ。スツキリとした口あたりが特徴で幅広い料理にマッチします。飲み頃温度8度。



その五十五 ● 美と健康のもと

世界に冠たる日本酒

米と米麴を発酵させた純米酒は栄養成分が豊富です。各種アミノ酸やビタミン、新陳代謝を高めるペプチドも含有。飲めば血管が広がり血行が良くなり、冷え症や肩こりにも良いとされ、肌内部からのビユティー効果も期待できます。また、蒸留酒(焼酎、泡盛、ウイスキーなど)よりも、体が温まった状態が長く続きます。

実際、蒸留酒を飲むと(お湯割りでも)アルコールがストレートにまわる酔い方をしますが、日本酒、とくに酒を飲むと、じわじわと心地良く酔いがまわるのがわかります。

冷え症気味の人は蒸留酒よりも醸造酒、原料が米の純米酒、そして酒が最高です(体を冷やすのは万病の元です。あらゆるアルコール飲料の中で純米酒は最も中庸に近い酒です)。

日本酒は太る？

お酒で太るといよりも、お酒に合わせる肴の質と量の方が問題です。太らない、酔いにくいきれいな飲み方のコツは、植物性のたんぱく質や野菜の肴中心に飲むこと。脂

純米酒を燗して飲めば健康にも美容にも最高

る、はほんと？

コヤマ新聞50号で、中程度の飲酒は糖尿病患者の有益なライフスタイルになることを紹介いたしました。

さらに少し専門的になりますが、日本酒を飲んだときのアルコール代謝は、その代謝過程で、酸化型の補酵素をいため、結果、酸化型の補酵素は減少して、還元型の補酵素が増えるそうです。還元型の補酵素が上昇して優位になると、グリセロールの代謝、乳酸分解、クエン酸回路のいずれも抑制され、肝臓の糖新

生は阻害されます。日本酒は糖分と糖尿と結びつけがちですが、これには何の根拠もありません。

ただし、中程度以上の多量飲酒が身体に良くないのは、他のあらゆる意味でも当然のことです。冷やして飲めば七難隠す 冷やした酒は味と風味が抑えられ、口あたりが良く思いがちです。冷や酒は吸収が遅いので、飲んでもすぐには酔いがまわらず、あとになって酔いが急にまわってきます。タイミングがずれて酔いがま

わるので、つい限度以上に飲み過ぎてしまうこともあります。

また、冷やせば冷やすほど、純米酒の個性は薄まって、どの酒も似たような味わいになりがちです。でもそれはお酒を美味しく味わって飲むのとは、ずいぶん違いますね。

いきなり燗酒は少しきびしいと思われる方は、まず常温くらいで飲むと、純米酒独特の味わいと風味がわかり、お米のふくらみも味わえて、それだけの酒の個性が際立ちます。日本酒の保管は冷暗所で、つまみと一緒に燗で。

飲むときは温めて……がおいしく飲むコツです。前述したように、冷えたものは採りすぎると身体に負担がかかります。冷たくておいしい発泡系の酒や冷やした酒は初めの一杯だけにしましょう。

のんびり時間をかけて、食べながら楽しむ

昔の純米酒は今ほどアルコール濃度が高くなく(昔は酒屋で加水し、薄い酒は別名「金魚酒」とも)、しかもお猪口が小さかったのです。50年前のお猪口の容量を計ったらなんと10mlと15mlしか入らないスモールサイズ。差しつ差されつ飲んだとしても、量はわずかなものでした。

今はアルコール度数が18度以上の原酒もあるくらいアルコール濃度の高い酒も増えました。ぐい呑みやグラスは50ml以上入るので、たかが一杯といえども、イッキに飲み干すとすぐにアルコールがまわります。やわらぎ水を合間に入れてゆっくり飲んでください。

空腹時に飲む酒はまわりやすいので要注意。アルコールは小腸で吸収されるので、胃が空っぽだと、飲んだ酒はストレートに小腸へ行ってガツンと吸収され、アツという間に酔いがまわります。いいおつまみと一緒に燗で。