

データ&トピックス

● 外食業界・消費者動向

立ち食い店、鮮度に力
「いわもとQ」

店頭「ありえない店を目指す店」と掲げる東京発の立ち食いそば店(店名・いわもとQ)が注目を集めている。2003年外食に参入以来5年連続で増収を続けている。競争力の源泉は「揚げたて」「茹でたて」といった鮮度。一般の立ち食い店では提供時間は1〜2分だが、いわもとQでは倍の3分〜5分。そこに繁盛の秘密がある。「Q」SCで外食はQが8割だと気付いた。Qを向上するには食材の質を上げるか、技術を上げるかだ。そこで着目したのが鮮度。鮮度はコストに響かない。月商600万円、原価率26〜27%、客単価500円。
(日経MJ/1月15日)

ワインの拡販術

シニアソムリエ米野さんの寄稿
飲食店業界ではアルコール類の売上をどれだけ確保できるかが収益を大きく左右する。「今どき」のワインの売り方・販促方法のポイントについてシニアソムリエに寄稿してもらいました。要約すると、「持ち込みOK」なら在庫も軽減/会話を楽しめる空間づくり/コミュニケーションの場の演出

〈グルメ誌の次号特集紹介〉

▽dancyu(プレジデント社) 4月号/3月6日発売
特集1/ラーメン
恒例のラーメン特集。今年は春

に登場です。最近ご無沙汰の人にも、まさに現役の人にも送る「大人の麺ライフ」決定版
特集2/キャベツ料理
一味違う健康的な家庭料理が食べたい!となれば、春のお薦めはキャベツ料理が二重丸。ピタミンCがたっぷりの旨いレシピ大公開
特集3/おいしい「お赤飯」
▽あまから手帖(クリエテ関西

社) 3月号/2月23日発売
特集1/神戸大特集
・中華の名店が復活
・若手のバーテンダー
・垂水の実力店
・隠れた和食処など
動く神戸の街をご案内します。
特集2/デパートの達人
人気商品、注目の売場のツボを
ご紹介
▽食楽(徳間書店) 4月号/3

月6日発売
特集1/男のイタリアン
親切で丁寧なイタリア料理の基礎知識
・チョイト一杯「パール大集合」
・パスタが旨い「トラットリア&リストランテ」
・世界レベルに満腹!「ピッツェリア」
・品種・地方・味わい「イタリアンワイン大解剖」

その9 うどん

大阪のほうの人がよく書いてるじゃない。
「東京のうどんなんか食えない……」
つて。

ああいうのがばかの骨頂というんですよ。
確かに東京のうどんは、ぼくらでもまずいんですよ。おつゆが辛いんだから。うどんはやっぱり上方の薄味のおつゆのほうが、ぼくらもうまいんですよ。

ただそれは、それぞれの土地の風土、あるいは生活によつて、みんな違うわけだからね。やたらに東京のうどんをこきおろす大阪人は、本当の大阪の人じゃないんだよね。たいていお父さんが播州赤穂だとか備前岡山なんだよ。そ

ういうところから大阪に来て、自分は浪花っ子になったつもりでやるんだよ。東京の何はよくない、大阪のほうがつつといいとかね。
本当の大阪の人は決してそういうこと言いませんよ。また、東京の人も、本当の東京の人だったら決して他国の食いの悪口というのは言わない。一番いけない下劣なことだからね。

京都だってね、昔の東京で食べさせた料理と同じような濃い味付けの料理屋があるんだからね、昔からある料理屋で。西陣という織物があるでしょう。その旦那衆が行く料理屋は味が濃いですよ。そういうこと、知らないでしよう、そういう人たちは。おつゆを飲んだって何かピン

上方料理でも味が濃いのがあるんですよ。なぜかわかる?西陣のあたりにそういう味の濃い料理屋があるというのね、西陣の織物問屋の旦那なんていうのは働きが激しいんですよ。商売の用であつちへ行ったりこつちへ行ったり、頭も使い、からだも使つて一日激しく働くんです。そういう人たちは、いくら上方の人でも当然、生理的な要求から濃い味つけのほうがいいんですよ。

だから、東京の味が濃いと云うのは、東京というの忙しき都会だからね、江戸時代から。現に君のような信州飯田出身の天才だつて東京へ戻れば、飯も食べるひまもないぐらいに電話にかじりついてるわけでしょう。こういう人はやっぱり、お湯みたいなおつゆを飲んだって何かピン

と来ない。そうじゃない?本当の浪花っ子でない、外から入つて来た人がかえつて浪花っ子ぶるのと同じでね、池田大作家がしきりに対談や座談会なんかで、「私は江戸っ子ですから」と、言うだろう。本当から言えば大森海岸の江戸っ子なんてありやしない。だから、ああいうのを、「場違い」と言うんですよ。
何も江戸っ子だとか東京っ子だとか、そんなことを自慢することはないんだからね。どつちかと言えば、からだを使つて労働したあとで東京の辛いうどんももうまいものだ、という気にならないといけないんですよ。実際、そうなんだから、こつちの生理状態によつてね。
(新潮文庫より)

(新潮文庫より)

池波正太郎(男)の作法

原点回帰/日本酒&ワイン プロのおもてなし

早春の候、お得意様にはますますご清祥のこととお慶び申し上げます。平素より格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。昨今、経済の先行き不安からデフレ傾向が強まり、日々のご商売にご苦心されておられることと存じます。今年もコヤマカンパニーでは食中酒である日本酒とワインに焦点を絞ります。ご来店を心よりお待ちしております。

日本酒は10種類ほどの実力派地酒を用意 ワインは16インポーターから100種類

日本酒では、「日本の文化を復活させよう!」をテーマに、10種類ほどの実力派地酒をご用意させていただきます。ワインでは、旨安!ワインということと世界各地より、お手頃でしかも旨いという品

を16インポーターから100種類ほど集めてみました。同時に、日本酒・ワインの即売会やノンアルコール飲料のご提案もさせていただきます。

13時30分〜18時00分
▽開催会場
株式会社コヤマカンパニー 本社1階 (地図参照)
参加予定のインポーターは次の16社です。
モトックス
ミレジム
フィラデイス
ダイセイワールド
フードライナー
モンテ物産
飯田
ワインウェーブ
スマイル
稲葉
エノテカ
木下インターナショナル
ディオニー
サンリパティ
サントネージュ
マスダ

各インポーターより5品出品いただきます(現取り扱い7割、新アイテム3割)
日本酒の出品銘柄はつぎのとおりです。
高清水(秋田)
萩の鶴(宮城)
神亀(埼玉)
菊姫(石川)
常山(福井)
羅生門(和歌山)
日置桜(鳥取)
龍勢(広島)
ほかに出来たてのにごり酒、どぶろくも用意しています。
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。
なお、酒類の試飲を伴いますので、お車・バイクでのご来場はご遠慮ください。



心と心をニュースで結ぶ

コヤマ新聞

THE KOYAMA SHINBUN

2010年3月 No.62

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

2010春/コヤマカンパニー日本酒&ワイン試飲展示会

秀子夫人が蔵元を継ぎ 三月初旬に再発売へ

畑中喜代司さんが遺した 高槻のどぶろく「原いっぱい」



高槻市原地区の「どぶろく特区」を担う畑中農園代表だった畑中喜代司さんが昨年11月に他界されたあと、製造が中断されていたどぶろく「原いっぱい」が2カ月ぶりに製造再開されました。2代目の蔵元は喜代司さん夫人の畑中秀子さん。

どぶろく「原いっぱい」は2

007年に喜代司さんが製造免許を取って、その年の冬に完成させ、「甘酸っぱくておいしい」「お土産にいい」と、地元だけでなく全国各地から注文が舞い込みました。ハイキングの途中に蔵に立ち寄り、小瓶を提げて帰る人もいました。

喜代司さんがなくなったのは昨年11月13日。葬儀を終えると秀子さんは、仕込んでいたどぶろくを瓶詰めし、酒米の収穫祭に参加した市民に配りました。

秀子さんは、どぶろく造りのほとんどの工程を喜代司さんと一緒に手がけてきましたが、あらためて兵庫県立工業技術センターで基礎知識を学び、喜代司さん個人に認可されていた酒類製造免許を相続して、蔵元に就きました。

1月下旬に初めての仕込みを行いました。「うん、ちよっと甘めでおいしくできた」。自宅の納屋を改造した酒蔵で、二代目蔵元の秀子さんは満足そう。再発売のどぶろく「原いっぱい」は3月初旬に発売されます。価格は720ml瓶入り1本1890円(税込)。ご注文はフリーダイヤル0120・21・0852、株式会社コヤマカンパニーへ。

樹齢四百数余年の しだれ桜の酵母から

清酒 三春慧日山 拈華



作家の玄有宗久さんが住職を務める福島県三春町の福聚寺に伝わるしだれ桜の花から採取し

た酵母を使って醸造した清酒。それが「三春 慧日山 拈華」。酒瓶のふたをひねると、シュウワと白いお酒が吹きこぼれるように上がってきます。瓶には「酵母が元気なお酒です。開栓時の吹きこぼれにご注意下さい」という注意書き。甘酒のような白色のお酒。口に含むと、甘さの中にかすかな酸味があり、口当たりはまるやか、とろりとした濃厚な味わいです。

桜の花、つぼみ、根元の土から、桜の酵母の採取を試みたのは愛媛県の醸造元亀岡酒造。1年目は酵母を取り出すことができず、翌年に成功しました。

拈華は720mlの瓶に600ml詰めて2100円(税込)。株式会社コヤマカンパニーで限定発売中です。

軸のぶれない上司に部下はついて行く

従業員教育の一つのヒント(13)

聞く上司。

この例は極端ですが、軸がぶれる上司には部下がついて行けないのです。軸がぶれないことと頭が固いことを混同しないように。未熟な人は「軸がぶれない人」のことを頭が固い人と思いがちです。

軸がぶれないというのは、いったん決めたことを揺るがずに遂行することです。しかし、「軸がぶれない」であっても、変更が必要なときは、それなりに変更するのです。

軸がぶれないと、一貫性があることです。立派な信念までには至らずとも、一貫性がないと魅力がない。部下から見ても、物事の変化に敏感であるのも、物事の変化に鈍感であるのも、いったん決めたことでも柔軟性をもって対処すべし、という事です。意志決定が間違っていたら、全力で元に戻すこと。「過ちは改たむるにしかず」です。

他方、頭が固いというのは、聞く耳を持たないとか、状況変化があるにもかかわらず、いったん決めたことを変えない人のことです。

方針変更をすべきかどうかを関係者と俊敏に打ち合わせをして、それを明確に共有してから変えることです。そういう場合以外は、決めたことを実行していくことです。

たしかに、軸がぶれると周りの人は大変だと思えます。頭が固い人の場合もやりにくいものです。柔軟性をもつことが一番大切なことは、皆さ

方も分っていると思いますが、一番ふさわしい意思を伝える局面になるとなかなか柔軟な意思が出てこないのが現実です。頭の中をリセットし

連載 ワインでルネッサンス!

12

●ネロくん さて、今回からは、僕の故郷イタリアです。おなじみのブーツ型をしたイタリア。ワイン生産量、消費量、輸出量のすべての面で、つねにトップを争うワイン王国です。

●シュベちゃんへえ、そうなんだあ。

●ネロくん 国土が南北に長く(北緯37度から北緯47度まで)、気候風土もさまざまなので、非常に多種類のぶどう品種が栽培されているんだよ。

●ピノくん ぶどうの栽培はギリシャ人がシチリア島やイタリア南部にぶどうの樹やワイン造りを伝え、全土に広がったと言

われているんだ。

●ネロくん ギリシャ人は自国よりぶどう栽培に適していたイタリアに羨望の気持を込めて、「エノトリア・テルス」(ワインの大地)と呼んだんだよ。

●シュベちゃん すごくカッコイイね。

●ネロくん じゃあ、まずは山麓地帯のワインから。イタリアの中でも、とくに品質の高いワイン産地はピエモンテ州(州都はトリノ)。ピエモンテとは「山の麓」という意味で、その名のとおりアルプスの山懐に包まれた丘陵地帯だよ。

●ピノくん ピエモンテを代表するよりイタリアワインを代表するのがバローロ。古くから「ワインの王、王のワイン」

イタリア編 ①

す。殺菌のためなら合成乳酸でも、乳酸菌がつくったものでも、効果に変わりはないからです。

それで乳酸をつくる乳酸菌発酵の2週間を節約できました。これは明治時代に海を渡ってきた醸造学で酒づくりを

それが山麓づくりです。生酛づくりの重労働、山卸を廃止したので山卸廃止酛、略して山麓酛と名付けられました。

乳酸菌の好む繁殖条件を研究した結果、山卸なしでも乳酸菌発酵によって乳酸ができるようになったのです。乳酸菌研究の成果でした。

山麓酛は生酛と速醸酛の中間に位置するつくりですが、乳酸菌に頼るので生酛の親戚だという人もあれば、速醸酛により近いと言う人もいます。山麓酛は、味わい多くて濃厚、男性的で力強いしつかりとした酒が多く、お燗に最適です。

バローロと同じネッピオーロ種から造られる弟分。透明感のあるルビーレッドにフランボワーズのような香り。力強さと繊細さを合わせ持っています。

ガヴィダイガヴィ・デル・コムーネ

750ml 2475円(税込)

リンゴや花のような華やかで複雑な香りを持ち、キリッとした酸味とさわやかな果実味とのバランスが良いワイン。

ASTI スプマンテ

DOCG

750ml 1775円(税込)

イタリアを代表する甘口スパークリングワイン。マスカット種特有の芳しい香りが細やかなフルーツを使ったタルトとの相性は抜群です。

世界に冠たる日本酒

その五十六 ● 生酛・速醸酛・山麓酛

もともと純米酒は乳酸菌飲料でした。意外と知られていませんが、純米酒は乳酸なくては成り立ちません。乳酸の力で悪玉の微生物を殺菌しているおかげで、酒は腐らないでつくられるのです。

昔ながらの生酛づくりでは天然の乳酸菌が発酵してつくった乳酸菌がたっぷり入って、ヨーグルトにもひけをとらないほどです。生酛のお酒を飲

乳酸で殺菌の酛づくり 乳酸菌研究から山麓酛

ただ、大多数の純米酒では残念ながら乳酸菌は働きません。その代わりに化学的に合成した純粋な乳酸を添加しま

合理化した結果で、速醸酛といえます。生酛のほかに乳酸を添加しないつくりがあります。そ