

データ&トピックス

外食業界・消費者動向

地鶏の居酒屋「鹿児島産」展開
農家15戸から直接仕入
居酒屋運営のAPカンパニー
・東京は鹿児島産の地鶏を使った居酒屋の運営を始める。鹿児島県の北西部にある出水市の農家15戸から鶏肉を直接仕入れる。店名は「出水市かごしまZ組合」。想定客単価は3000円。特定の産地と組み、品質の良いものを美味しく安く食べられるとのアピールをしたいとのこと。

(日経MJ/5月19日)
ビアガーデン「今夏行く」が9割、予算は3482円
キリンホールディングスがまとめた「ビアガーデンに関する意識調査」によると、この夏にビアガーデンに行くと言った人の割合は全体の9割に達した。雰囲気の良い、ビールが美味しく飲めるなど人気が高い。

ビアガーデンに行くと言った人の平均予算は料理も含めて3482円。過去5年間でピークだった2007年度に比べて430円下がった。
年代別では、20代が最も多く3602円、子育てなどで出費がかさむ50代が最も低く333円だった。

求めるサービスの一位は「そこでしか飲めないビールがあること」であった。
サンプル数は5308人。
(日経MJ/5月10日)

グルメ誌の特集紹介

ミーツ リージョナル(京阪神工ルマガ社) 7月号/発売中

今飲みたい街の酒手札を60軒。「キチツと旨いハイボール」爽やかカクテル入門」など、街の最旬「酒」キーワードをこ案内。あがた森魚、安西水丸、勝谷誠彦、山本清一、ほか豪華執筆陣。特集/酒キーワード2010

代 dancyu(プレジデント社) 8月号/7月6日発売
特集1/カレー
カレーの季節は?と聞かれたら、やっぱり夏。ファン待望のカレー特集、今年もやります

社) 7月号/発売中
特集1/街 大特集
新店続々のニューズな街に、歴史の風を感じる街。京阪神のホッとしたエリアを一挙紹介
食楽(徳間書店) 8月号/7月6日発売
大特集/スバゲッティをつくる
シェフ直伝! スーパーレシピ決定版
特集/夏の白ワイン

骨太に自分を耕す方法

平山郁夫 ぶれない

その3/「新しいもの」を生み出す力

教養が何よりも重要だと言ったことを、私は大伯父から教わりました。
私の大伯父は清水南山といつて、東京美術学校の先生をしていた、当時、美術工芸家の第一人者とも言われた人です。
その大伯父が平素から話していたことは、
「美術学校に必要なのは、一般の大学へも入学できるような学力だ」ということでした。大伯父は美術学校で教えた経験から、そう結論づけたのです。
というのも、美術学校に入ってくる、
「絵は上手だけれども、ほかの勉強は嫌いだ」というような学生たちは、技術的には確かに優れていても、そこから先へは進めなくなることが多かったからです。

本当の作家となつていくためには、小手先の技術だけではどうしても頭打ちになってしまう。技術の上に創造性や独自性といった、まったく別のものを生み出していく力を持たなければ、
本当の芸術家にはなれない、ということに大伯父は気がついたといふのです。
技術だけがうまくても、それは専門バカにすぎない、と。そして私に「技術だけがいかにも優れていても、そこに教養が伴わなければ、真の画家にはなれない。自分で考えるだけの教養がなければ、ものは生み出せないからだ」と教えてくれたのです。
しかし、大伯父のいう「教養」が本当にそれほど重要なものなのか、
一〇代の私には理解できませんでした。でも、私は素直に大伯父の話を受け入れ、わからないなりに、教養を身に

つけようと努力しました。
そして実際、それから人生のさまざまな場面でこの努力がムダではなかったこと、大伯父の言葉が本当に正しかったことを実感したのです。(中略)
後々、人生を通観したときに、自分が岐点だったという場合もある。こういう人生の岐路において最も役立つのが、実は「教養」なのです。
まだ人生の発展途上の人には、ピンと来ないかも知れませんが、
でも、私の大伯父も、そして私も、長い人生の中で、実感として教養の重要性を感じた。この事実は大きいと思います。
新しいものを生み出す力、それが教養なのです。そしてここが重要なポイントですが、この教養を身につけるのは若くて頭がまだ柔軟なときが最適だということなのです。
(三笠書房より)

低迷の居酒屋・割烹業態へ

80年代からずっと飲酒を主体とする日本の外食を牽引してきた居酒屋・割烹業態の低迷が深刻です。低迷の原因としてよく言われるのは、
今、不景気だから外食機会が減っている。まっすぐ家に帰って、安いビール系飲料とまっすぐくはない家庭料理またはスーパーかデパ地下で買って来た小サイズの惣菜で食事を済ましていくというふうな内容です。
評論家が無責任に言うのは勝手ですが、飲食店側の人たちがまでもがこの程度の分析しかしていないのは大いに問題です。自ら「家飲み」に負けたことを認めてギブアップ宣言しているのと同じです。これでは仮に景気が回復してきたとしても、そのお店にお客さんが戻ってくることは絶対にあり得ません。

に業績を伸ばしているお店はありますが、共通しているのは、主力のフードメニューにプロとして専門性を持たせていると同時に、色々なお酒を一杯でも多く飲んでもらうためのバラエティに富んだサイドメニューが充実していることです。
酒だけをガブガブ飲む層はほとんどいなくなりまして。売り上げを考えると、料理にこだわ

戦後世代が外食人口の大半を占めるようになりました。この世代は飢えを知りません。何でもいから食べたいとは思いません。酔えればいいとも思いません。そして、この飽食の時代を体験した感覚に今の節約志向が重なるとうなるのか?
値打ちを感じるものには相応の代金を払うが、値打ちを感じないものには百円たりとも払わない。つまり、飲食の世界でも「選択と集中」が急激に進んでいるのです。
選択と言えば、割烹料理の世界でも同様の現象が起こっています。一昔前までは、少し高そうな料理屋で会席風のコース料理をいただくことが一つのステータスでした。しかし今や、じっくり吟味するようになって、値打ち感に疑問を抱くようになりまして。個々に好き嫌いがあ

いるんや」
京都・東山で百
年続く老舗料亭「菊乃井」の三代目当主の言葉ですが、真骨頂はその率直な物言いにあります。すべてはお客様のために、などという格好をつけた言い方はしません。儲けさせてもらうためには、お客を満足させ、お金を払ってもらわなければならない。だから料理は最高の技術で常に頭を使って作らなければならない。接客サービスは一流でなければならぬ。極めて単純明快な論理です。中身、提供方法が旧態然としたままで、急に価格を上げたり下げたりすれば、店に対する不信感を持たれてしまいます。価格設定だけに頼らず、

勝ち残りから蘇生へのキーワード 「専門性の中の豊かなバラエティ」

冷凍の枝豆や唐揚げなどでお客様を呼べるはずありません。家の方が飲みたいお酒を美味しい状態で飲めると言われているように、プロとして恥ずかしいことです。
居酒屋業態の中でもこの時代

りを持って工夫をこらしていくことは大事な要素ですが、ロスも多く、多大な労力が必要なため、料理だけでは経営的にしんどい状態が続くのではないでしようか。
オリジナリティあふれる専門性の高い料理に合うプロが選んだ酒。その品揃えと提供方法の工夫が求められていると感じます。酒屋だから申すわけではありませんが、主力料理の向上のための努力に比べたら、酒類提供のための努力と労力はその5分の1ぐらいで格段の成果が上がり

界でも同様の現象が起こっています。一昔前までは、少し高そうな料理屋で会席風のコース料理をいただくことが一つのステータスでした。しかし今や、じっくり吟味するようになって、値打ち感に疑問を抱くようになりまして。個々に好き嫌いがあ

他店にはない店の魅力や価格を上げる策を考へるべきです。
「伝統は革新の連続」とも言われます。社会の成熟と共に満足度のハードルは質的に上がります。単なる流行すたりに右往左往して、短期間に開店、撤退、改装を繰り返すのではなく、せめて10年先の自店のあるべき姿を見据えて営業する。変えなくてはいけないところは必ず変えていくところは歯を食いしばって堅持する。その方が結局、店が安定し、最終的な儲けが大きくなる可能性は高いのです。

心と心をニュースで結ぶ

コヤマ新聞

THE KOYAMA SHINBUN

2010年 7月 NO.66

発行: 株式会社 コヤマカンパニー

〒569-0803

高槻市高槻町19番 号

tel : 0120-21-0852

fax : 072-683-0087

mail : web@koyama2525.co.jp

蔵元探訪記

木曾地酒の銘酒

中乗さん

木曾のナ、中乗りさん
 木曾の御嶽 ナンジャラホ、イ
 木曾節で有名な長野県木曾に
 ある中善酒造店さんへ蔵見学に
 寄せていただきました。

訪れたのに、何か懐かしい感じ
 がして、蔵全体に手造り感のあ
 る暖かさを感じました。

こちらの蔵の自慢は水で、洗
 米の水も仕込み水も、良質な木
 曾御嶽山系の天然水を、一切濾
 過せずに使用されています。

ただいま、コヤマカンパニー
 では、中乗さん特別純米酒「
 中乗さん蔵寒水生貯蔵酒」を取



の自然に触れに出かけてみては
 いかがですか？
 蔵見学は事前の予約が必須で
 す。TEL012641(22)
 2112、中善酒造店までお問
 い合わせください。

プレゼント応募券

中乗さん特別純米酒
 中乗さん蔵寒水生貯蔵酒
 (いずれかご希望に✓して下さい)

ご住所 _____
 お名前 _____
 お電話 _____

創業150年の中善酒造店へ

洗米も仕込みも御嶽山系の天然水で お米は自家栽培の「ひとつこち」



創業150年の酒蔵です。
 到着早々、中澤社長に出迎え
 ていただき、販売管理責任者の
 南取締役案内していただいた
 蔵見学がスタートしました。

訪れたのは5月だったので、
 酒造りは行われていなかったの
 ですが、蔵の中に入ると、日本
 酒の甘い香りに包まれ、初めて

火入れ、瓶詰め、ラベル貼りま
 ですべてこの機械で……

中澤社長と南取締役と共に刷酒
 師チーム甲信越の一行

入口の上には手作りの大きな酒
 林(杉玉)を掲げています

酒造りについて熱く語っていた
 だいた南取締役

木曾御嶽山系の伏流水を汲み上
 げる井戸

中澤社長と南取締役と共に刷酒
 師チーム甲信越の一行

刷酒師チーム甲信越

従業員教育の一つのヒント (17)

部下への指示は朝一番に出すこと

リーダーには、
 もう一つ大事な優
 先順位があります。
 リーダーは、部下
 の仕事をマネージ
 メントする以外に、
 自分の仕事を抱え
 ているものです。
 両方大事とも言え
 ますが、「大事な
 ことを一つだけ」
 を言うとする、
 リーダーの守備範
 囲である全体の力
 すなわち部署の力
 を出すこととなります。

自分の仕事は部下がいない
 ときでもできます。部下が相
 談に来ているのに、自分の仕
 事に没頭しているリーダーを
 見かけることがあります。

「今は取り込んであるので、
 後にしてほしい」と、しょつ
 ちゆう言っているリーダーも
 います。

これでは部署の力を出すこ
 とになりません。

自分の仕事の都合で、部署
 の会議や打ち合わせに遅れて
 来るリーダーなどは論外です。
 いくつか指示を出しても良いの
 であれば、早いに越したこと
 はないような気がします。

朝一番で部下
 に指示できることを、自分の
 仕事有一段落してから指示し
 ているようではいけません。
 朝一番で指示できるものは、
 まずそれをするからです。自
 分の仕事はその次です。

昨日思いついたことがあつ
 ても、すぐに指示をしないの
 は、一応今朝のメールをチェ
 ックしておきたかったとの反
 論があるかも知れません。し
 かし、それは間違いです。

「昨日思い出したが、これ
 が漏れていた。お願いします」
 「他にあれば後で指示します」
 と言っておけば、それでよい
 ことです。部下の多くは、朝、
 自分のパソコンのメールをチ
 ェックすることから仕事を始
 めます。

リーダーは朝一番で、まず
 組織をどう動かすのかを考え
 るべきです。

私もたしかに、朝忙しいと
 きは、部下の相談を後回しに
 している場合があります。

部下の相談を聞きながら、
 自分の仕事をしているときも
 あります。

じっくり部下の話聞いて
 いないような気がします。

今後は反省して、部下の相
 談に伝えることを優先する、
 きます。(S・J)

連載 ワインでルネッサンス！ 16

チーズの産地として有名なんだ
 よ。

①ネロくん ワインの生産も盛
 んで、白ワインのアルバーナ・
 デイ・ロマーニャ、微発泡して
 いるやや甘口の赤、ロゼのラン
 ブルスコなどが有名なんだ。

②ピノくん 続いてトスカナ
 州の東にあるウンブリア州は、
 ローマ時代から「緑の心臓」と
 呼ばれた農村地帯なんだ。

③シュベちゃん あっ！知って
 る。イタリアで唯一海に面して
 ない州だよ。

④ネロくん ここで有名なワイ
 ンは上の都市オルヴィエートで
 造られる白ワインのオルヴィエ
 ートなんだ。

⑤ピノくん トレツピアーノと
 いう品種のぶどうから造られる
 んだよ。フランスでは、ユニブ
 ランという名でブランドーの原
 料になる品種なんだ。

⑥ネロくん あと、マルケ州の

今月のおすすめワイン

サルヴィアーノ・オルヴィエ
 ト・クラシコ・スベリオール
 750ml 1500円(税別)

キラキラとした麦わら色、アン
 ズの甘い香りやハーブの香りを
 感じます。おだやかな酸味のあ
 る辛口白ワインです。

テッレ・ヴェルディ・ヴェルテ
 イッキオ
 1500ml 1400円(税別)

ミネラル感と旨みが自慢の安旨
 辛口。でかボトルだと思っ
 ても、力に届きません。コヤマ
 カンパニーのワインアドバイザー
 も愛飲しているスグレもの。
 パーティなどにもおすすめです。

おことわり 「世界に冠たる
 日本酒」は「蔵元探訪記」にゆ
 ずり、休載致しました。

イタリア編