

# データ&トピックス

## 外食業界・消費者動向

### 井筒まい泉と共同開発 フロントの第3弾

フロントコーポレーションは、トンカツ惣菜経営の井筒まい泉（東京・渋谷）と共同開発したメニューを販売する。井筒まい泉のレストランで提供するメニューも、井筒まい泉の味を再現する。フロントと井筒まい泉とは今回で3回目の共同開発。

（日経MJ/8月23日）

### 割安居酒屋ウエディング

東京・五反田の居酒屋「鶏・酒・人情 さいた堂」は9月から、和服のレンタルや着付けなどの込みで4500円という割安の「レストランウエディング」を始める。

リーマンショックの影響で売上げが下がり、閉店も頭をよぎる中、「最後の一手」と思いついたのが営業時間の延長。そして、土日に月1回の音楽イベントの開催。これらの取り組みが功を奏し業績を回復。次の一手が和服に着目したレストランウエディング。「仕掛けをすれば客は増える」と、個人・小企業

経営の対抗策となるか注目される。（日経MJ/8月14日）

## グルメ誌の特集紹介

### 食楽（徳間書店）10月号/発売中

特集1/日本一旨い井 名店の味教えます

日本一旨い井の作り方  
男の井はカツ丼で決まり  
全国制覇を狙うご当地カツ丼  
野菜を使ったヘルシー丼  
家井7  
東京の井の旨い店  
厳選！絶品ご当地井お取り寄せ  
特集2/漬物入門  
ぬか漬けを作ってみよう  
マイ漬物にも挑戦！  
料理王国（料理王国社）10月号/販売中

特集1/パスタの冒険  
乾麺とソースの相性を探る  
海のパスタ、山のパスタ  
米粉入り生パスタの実力  
風土に寄り沿うニッポンの手打ちパスタ  
最後の仕上げでパスタは変わる  
異業種料理人による自由発想のバスタレシビ  
特集2/ピッツアの真髄  
本場ナポリピッツアの今を知っていますか？

腕利きの職人たちをクローズアップ  
薪窯の魅力、ガス窯の実力  
ナポリピッツアSTGを作るなら、粉選びにこだわりたい  
ドルチェピッツアをあなたに  
食楽（徳間書店）11月号/10月6日発売  
大特集/みんなで食べれば、旨さ倍増  
お好み焼き、たこ焼き、焼きそば  
ハイボールで楽しむ本格焼酎

## 骨太に自分を耕す方法

### 平山郁夫 ぶれない

## その6/「地に足の着いた人」の力

学生時代から10年、私は都内・板橋の「睦荘」というアパートで生活をしていました。美術学校を卒業したあと、副手から助手となり、1955年には結婚して所帯を持ちましたが、非常勤公務員という立場ゆえ一人が食べるのがやっと、という暮らし。子どもも生まれて、生活は火の車です。家内も高校の美術の先生をやって家計を助けてくれました。

先に述べたように、体も生活も仕事も大変なこの時期を切り抜けたという経験は、私にとって大きな力となりました。どんな状況になってもへこたれない「がんばり力」が養えたのです。人間には、その人生に一度「仕入れの時代」とてもいうものがあつたほうがいい。この「仕入れの時代」を乗り越えれば、人間は強くなり、大きく翔

当時ですでに老朽化がひどく、二階建ての木造で30世帯くらいあったのでしようか。六畳一間で共同トイレが1階、2階に一つずつ。共同の炊事場で井戸水をくみ上げて炊事をしていました。隣が風呂屋だったのでその点は助かりましたが、とにかくいろいろ人が住んでいました。けれども、彼らはみんな心温かい人たちだった。（中略）

仕事が出来なかつたり、さまざまな事情でお金に困っているような人たちが入居しているアパートでしたが、このような人たちがまわりにいたからこそがんばれた面がありました。自分が苦勞しないと、人の温かみはわからない。人生の勉強とは、こういうことをいふでしょう。お金とモノだけを追いかけような生活からは、心の通った人間は生まれてこないと思います。（三笠書房より）

# お値打ち感ある店づくり／お薦めのPRについて

ワタミが客単価2000円を下回る低価格店に参入するなど、飲食店同士の価格競争は厳しさを増しています。しかし、単純に価格で競うのは無謀です。大切なのはお客が店を利用したあとに「お値打ち感のある店だった。また来たい」と感じてもらえるかどうかです。

杯と決めていて、5杯目だけかなり量が多くなります。客にとっては、空きかけのボトルの銘柄を注文した方がお得で、グールプ客なら場も盛り上がりやすい。売れ残りによるロスを出さないという意味でも興味深い方法です。

原価150円のパンの盛り合わせは提供価格が100円という超奉仕品だが「パンを頼む人は料理も頼むので元は取れる」（高城直弥店主）と言います。誰もが頼む商品を安くすれば、

お客が店にお得感を感じるかどうかで、意外に大切なのが接客です。飲食店への消費者による覆面調査（ミステリーショッパー）を請け負っているROIの関取取締役は調査員の報告データーを検証して、同じ価格・商品のチェーンにもかかわらず、店によって客の感じるお得感がまるで違うことに気がつきました。

## 価値を認めてもらう分かりやすい演出をお得感を感じさせるのに大切なのは接客

## 食ビジネス考

小さなお店。大家からは、「この通りに」

この店の商品は「お値打ちだ」という印象を多くのお客に与えやすく、たとえ既存の商品より価格

が「野菜たっぷりちやんぼん」は5人に1人が注文する人気商品になった」（同社の米浜和英会長兼社長）。

調べてみると、接客レベルの高い店ではお客にとってコストパフォーマンスの高い店側のお薦め料理をきちんとPRできており、接客レベルの低い店ではお薦めをきちんとPRできていないことがわかりました。

厚労省が成人1人当たり1日350グラム以上の野菜摂取を勧めていることとあり、1食で、1日に必要な野菜を摂れる」というのは大きな魅力です。野菜

心と心をニュースで結ぶ

# コヤマ新聞

THE KOYAMA SHINBUN

2010年 10月 NO.69  
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

飲食店を出してもすぐつぶれるから」と止められたような悪立ちながら、10人も入れれば満員となる店に週末には15人も詰めかけます。



写真「うわさの5杯目」。ワイン1本からとるグラスワインは5杯。違いは歴然です。



ベルギーのベルジャンエールタイプをアサヒビール福島工場で製造した国産品です。

# アサヒの世界ビール紀行 第二弾はベルギーから

世界各国の美味しいビールを日本各地の自社工場で製造して発売するアサヒビールの「世界ビール紀行」。シリーズ第1弾はドイツのメルツェンタイプのは...

## 率先垂範すれば部下はついてくる

部下がリーダーとして行くのは、上司が自ら先頭に立つからです。部下はリーダーに見習うものです。やるべきことをキチンと進めていくことが重要であり、自分の姿を見せる必要があります。

### 従業員教育の一つのヒント (20)

部下がリーダーとして行くのは、上司が自ら先頭に立つからです。部下はリーダーに見習うものです。やるべきことをキチンと進めていくことが重要であり、自分の姿を見せる必要があります。

## 世界に冠たる日本酒

### その六十二 ● 日本酒ならではの「甘み」

冷えた飲み物ばかりでは身体に負担がかかってしまいがちです。「燗酒」なら身体にもやさしく、味わいが深まりますからお奨めです。

## 身体にやさしい燗酒を 湯煎でおいしさも倍増

冷やしたお酒を「きょうはあまり酔わないな、もう少しいけそう」なんてスイスイ飲んでいたら、後で急に酔いが回ってとんでもない事態に陥った...

一般的にアルコールは、体温に近い温度で吸収されます。冷たいお酒は体内に入ってから時間をかけて温まり、吸収...

## 連載 ワイインでルネッサンス!

Illustration of smiling grapes and text for the wine column. Includes names like ピノくん, シュベちゃん, and wine types like イタリア編.

飲むことによるため、空腹にお酒を飲んで負担をかけるのを防ぎます。そもそも酒を温めて飲むことは奈良時代から行われ、平安時代の中期以降に民衆に広がったと伝えられています。

## 今月の新着ワイン



先日行われた三国ワイン試飲会で、2人のワインアドバイザーが自信を持って選んだワシントン・ワインのバイオニア「ヘッジス・ファミリー・エステート」によるダイレクションの「インディペンデント・プロデューサーズ」。

レミアムビールです。アサヒビール福島工場で製造します。発売は11月30日(火)です。このビールは、ちよつと高め...