

http://www.koyama2525.co.jp/

心と心をニュースで結ぶ

コヤマ新聞

THE KOYAMA SHINBUN

2010年 1月 NO.70

発行: 株式会社 コヤマカンパニー

〒569-0803

高槻市高槻町 1番 号

tel : 0120-21-0852

fax : 072-683-0087

mail : web@koyama2525.co.jp

データ&トピックス

外食業界・消費者動向

わがまま注文すべて聞く
大阪のイタリア料理チェーン
チラシは配らない。勧誘メー
ルも送らない。頼るのは口コミ
のみ……

大阪でイタリア料理店を展開
する「いつしようけんめい」は
人と人の繋がりを重視して成
長を続けている。現在9店舗、
年商4億円。

「なんでもわがまま言つてく
ださい」。カウンター上のボー
ドに手書きでそう書かれている。
わがままを言えば、焼ナスを丸
ごと乗せたパスタが出てくる。
大規模チェーンを真似ず、ひ
たすら顧客に密着する。究極の
目標はすべての顧客の名前を覚
えること、だそうだ。

(日経MJ/9月14日)

グルメ誌の特集紹介

あまから手帖(クリエテ関西
社) 10月号/発売中
特集1/鶏一派

鶏料理と聞いて、最初に何を思
い浮かべますか? 煙に誘われる
焼鳥? ビールに欠かせない唐
揚げ? それも勿論ですが、最
近の鶏事情はもっと面白いん
です。

街外れにありながら、レストラン
顔負けのレバーパテに鶏のな

骨太に自分を耕す方法

平山郁夫 ぶれない

その7/目標へ間違いなく到達する「力わざ」

絵を描くときには、発想が決まると
直感的にイメージが湧いてきます。極
端なことを言えば、絵は描き出す前
にもう九割くらいはでき上がっている
といつてもいいくらいなのです。

数学でいえば、答えが先に出てくる
ようなものでしょうか。高等数学など
は、そのようなもののだそうです。
計算を繰り返して答えを出すのではな
く、先に結論が出ていて、それを証明
していく。絵もそれに似ているところ
があるような気がします。

けれども、いざ描き始めると、こつ
やったらもつとよくなるのではないか
とか、こつちのほうがいいかもしれな
いと考へて、方向を変えていく場合が
ある。これは一見、よいことのように
思えるかもしれませんが、実は、そう
ではありません。なぜなら、最初にひ

めろつ、皮の赤ワイン煮など、
無国籍かつハイレベルな鶏メニ
ューを揃える大阪・東淀川「と
りや園(えん)」を筆頭に、店
主オリジナル品種の鶏を供する
兵庫・苦楽園「鶏の五」、熟
成した鶏の旨みを体感できる大
阪・北新地「YAMATO」な

ど、個性溢れる強烈なラインナ
ップでお届けします。
その他、滋賀・堅田や京都・市
原など、小旅行気分も楽しめる
やや遠方の料理店や、大阪の焼
鳥の名店「二和鳥」出身の店主
4名を紹介するページも登場。
料理王国(料理王国社) 11月
号/発売中
特集1/ワイン新時代
・収穫期の食卓。フランス・ラ
ンドック地方/ブルゴーニュ地

方/シャンパーニュ地方
・キーワードで、飲む&買う!
ワインの最新トレンドを知る15
店
・ワインを選ぶ、インポーター
で選ぶ
・ワインの売り方、TIPS集
・ワインのエピソード。ブドウ
畑が拓く地域の未来
特集2/和食の未来、日本酒の
活路
・モナコ公式饗宴を飾った和食

と日本酒世界一富める国は、日
本料理を選ぶ
・7人の注目食料理人
・これからの酒と人と。日本酒
ブレイクスルー考
食楽(徳間書店) 12月号/11
月6日発売
特集/男のワイン酒場
旨くて気軽に、リーズナブル!
お手頃価格の納得ワインを一挙
公開
プロが選んだ休日ワイン

る。特に大きな作品を描く場合には、
あれを試し、これも変えて、というよ
うなことをやっていたのではいつまで
経つても完成しません。
たとえて言えば、ちょうどロケット
を月に向けて発射するようなものだ
と思います。途中での「軌道修正」は必
要に応じてもちろんやらなければなら
ない。けれどもそれは、まっすぐ月へ
到達するためのもので、途中で月へ向
かうという目標を変えるわけではない
でしょう。風向きが変わったからとい
って、途中でどこかに寄り道しよう、
というのではダメ。目標が決まったら
意地でもまっすぐに目指す。
その「力わざ」があつてこそ、目標
へと到達できるのです。もしもほかの
ことをやりたいと思つたり、ほかに目
が行くようなら、それは次回にまわせ
ばいい。今の目標を見失わないことが
大切なのです。

(三笠書房より)

酒は工夫と配慮で売る時代

飲食店でアルコールの値段は
原価の3〜5倍というのは業界
の常識です。利益率は高く、ア
ルコールの売上げが店の業績
に与える影響には大きなものが
あります。しかし、道路交通法
が改正され、飲酒運転が厳罰化
されたことや、人々のアルコー
ル離れなどから、ここ数年はア
ルコールで稼ぐことがままなら
ず、多くの飲食店で業績は低迷
しています。

と一緒にはビールを売り込むこ
とで、ビールの出数を増やすこと
に成功しました。
同店が自慢のベルギービール
「グーデンラーク」は1杯12
00円もする高級品です。単品
では注文しにくい人もいます。
そこでこのグーデンラークを使
った料理「豚三枚肉のグーデン
ラーク煮込み」(980円)と

血を変えるなどして、料理の盛
り付けをよりこのビールにふさ
わしい高級なイメージに変更し、
その上で料理を客に勧める際に、
高価なグーデンラークをふんだ
んに使っていること、グーデン
ラークと一緒に食べると味が引
き立つことを丁寧に説明するよ
うにしました。その結果、料理
とともにグーデンラークの注文
も増えました。

付加価値のないドリンクに お客はお金を払って欲しくない

ある大手居酒屋
屋チエーンの経
営者が語つてく
れました。「飲
食店はどこも、
瓶からグラスに
移すだけで高い利益を生むドリ
ンクに頼りすぎていた」と。

一方でこうした実態に素早く
対応し、アルコールを含めドリ
ンク全体にこれまでになく手間
をかけ工夫を
施すことで、
お客を呼び寄
せる店も増え
ています。

食ビジネス考

た例えば、
ベルギービー
ルを売りにす
る「鹿児島市」
店の名物料理

お酒頼みの商法はもう通じません



(日経レストランより転写)

「ドリンクの値段にふさわしい付加価値を提供しな
なければいけない」と語る村田吉弘 菊乃井 社長

しい人も結構います。
そんな時代に、何の工夫も付
加価値もない店に対して、「な
ぜ原価の何倍ものお金を払わな
きゃいけないの?」と、お客が
思うのは当然のことです。逆に
言えば、ドリンクに原価以上の
値段を付けるなら、それにふさ
わしい付加価値を提供しなけれ
ばいけないということですね。
何も難しいことはない、当然
のことですが、これができてい
ない店が多すぎます。昨今のア
ルコール離れは、そんな現状を
見直すいいきっかけになるので
はないですか。

つぎに京都・円山の料亭「菊
乃井」の村田吉弘社長のお話を
紹介します。

最近、「お客さんがドリ
ンクを飲んでくれない。だから店
の売上げが上がらない」なん
て嘆いている人が多いようで
すが、そういう人には一度聞いて
みたいものです。「一体、あな
たの店ではドリンクを売るため
に、どんな工夫をしているので
すか」とね。

たとえば、ワインなんかでも
銘柄によっては、お店を出して
いるのと同じも
のが酒販店で何
分の一かの価格
で買えます。イ
ンターネットで
いろいろ調べて
お酒の原価に詳

部下の「いい人」を見出しその力を伸ばす

従業員教育の一つのヒント (21)

社長や幹部が完璧に優れた人ばかりである組織など聞いたことがありません。多くの志望者の中から優秀な新卒を選抜しても、どんな優秀な途入社が集まる会社であっても、同じレベルではありませぬ。得手不得手は誰しもあることです。100人いれば、あえて総合点をつけると、1番から100番までの順番に並べることが出来るかもしれません。しかし、あくまでも総合点であって、個別の能力でいうと何通りもの順番になります。リーダーシップもさまざま

です。また、一つだけのパターンのみではなく、何通りかの組み合わせもありませぬ。であれば、部下の能力も然り。冷静にものごとを受け止めることができる人、推進力のある人、営業能力の高い人、コミュニケーションが上手い人など、いろいろいるです。リーダーはそういうそれぞれの得意分野を見つけて出して、伸ばしてやり、適材適所で活用することです。

総合点の典型的なもの、「彼はできる」「あいつはできない人間だ」という十把一うです。冷静さにおいての1番から100番と、推進力においての1番から100番は、同じはずがありません。人にはいいところ必ずあり、

それを見つければリーダーの仕事です。もちろん、欠点も知っている必要があります。総合点ばかりで人を見ていると、「できる人」の悪いところも「できない人」のいいところも見えなくなってしまう。ものごとで何が大切か、何が本質かを知っておくことは、大変良いことです。しかし、

人を見るときは、限りなくある才能のどれを持ち合わせているかをしっかりと探すことです。人を見るときは十把一絡げはいけません。部下のいいところを見つけて出すのは大切なことです。悪いところばかりの人間なんていないと思います。その人間のいいところを褒める、いいところを伸ばす、それが上司の仕事です。

強い営業組織を作ろうとするのであれば、リーダーは悪い報告をした部下を誉める「くらい、徹底して部下が相談しやすい環境をつくること」です。結果として部下が自主的な行動のできる空気ができてきます。そういった環境は個々人が作れるものではありません。リーダーが整えてあげるものです。リーダーの一番の仕事だと思います。(S・J)

連載 ワインでルネッサンス！ 20



飲むなら、合わせる料理はやはりイタリア料理。ワインの恋人となるチーズもイタリアの物がいいよね。

🍷 **ネロくん** イタリアのチーズの造り方は大きく分けて、熟成されていないフレッシュタイプ、カビを付けて熟成させるタイプ、山羊の乳で造るシェーブルタイプ、水分を抜いて熟成させたセミハードやハードタイプなどがあるんだ。

🍷 **ピノくん** その中でも世界三大ブルーチーズといわれるのがゴルゴンゾーラ。優しい刺激の青カビチーズで、甘口ワインやネッピオーロで造られた適度な

イタリア編 (終)

ISO14001委員会より

ペットボトルのキャップでキャップを集める(エコキャップ)が、皆さま方のご協力により、9月現在で10万個(127人分のワクチン・COでは911kg)を突破しました。コヤマ新聞の読者の方々に厚くお礼申し上げます。ワクチンを寄贈するまでの流れは コヤマカンパニ

世界に冠たる日本酒

その六十三 ● 料理との相性法則

日本酒の魅力の一つが、料理との相性の良さ。どんなタイプと合わせてもおいしく楽しめますが、組み合わせによってさらに料理が引き立ち、お酒の味わいも深まります。飲みたいお酒にぴったりの料理を導き出す「法則」、ご存知ですか。

冷旨系・中間系・温旨系

ワイン総合研究所の藤原正雄氏、渡邊正澄氏が確立した「清酒と料理のびたびた理論」によると、味わいは「冷旨系」「温旨系(こつてり系)」「の三つに分けることができ、お酒と料理は「よく似た味わいのも同士が素直な相性を示す」ことが分かっています。

似た物同士が相乗効果 温旨調味料で相性補正

これは、「似たものは似たものをよく溶かす」という化学の基本原則から、食物の成分同士もなじみやすいものは口中でよく溶け合うから、組み合わせさせて楽しむことで、一段上のおいしさが生まれます。純米・ぬる燗には温旨、たとえば「おでん」は醤油・みりんの煮汁で作りますが、これはコクのある「温旨系料理」です。また、薬味の「和ねり

「タコときゅうりの酢の物」などがよいのです。調味料で相性向上 燗酒を飲むのに料理は冷旨系、そんなときは、調味料を工夫しましょう。たとえば鶏肉は冷旨系「寄りの」「中間系」に分類されますが、タレをつけて赤とがらしをかけると「温旨系」になり、ぬる燗の生酛・山廃純米や、長期熟成酒の吟醸タイプなどに合うようになります。これは、「温旨系調味料」を加えることで料理が「温旨系」に近づくため。

ほかにネギトコ巻はそのままで「中間系」ですが、醤油をかけると「温旨系」になりますし、サバの塩焼きも「中間系」から、醤油を足すとぬる燗に合うようになります。野菜類はそのままで「冷旨系」ですが、焼きなどの甘辛い味付けで燗酒にも合うようになります。

料理と燗酒の相性を良くする「温旨系調味料」は他に、醤油、味噌、わさび、マスタード、粉山椒、醤油ニンニクなどがあります。保存は「光」に注意 おい

しい日本酒を楽しむため、ぜひ覚えてもらいたいのが「保存法」。一番のポイントが、「光」です。ある実験で、お酒を無色のガラス瓶に入れ直射日光が当たる場所に置いたところ、数時間経つとお酒の色が暗くなりました。酒中に含まれるアミノ酸やビタミンなどが紫外線によって化学変化し、色や香り、味も変化します。直射日光だけでなく、室内の殺菌灯や蛍光灯などからも紫外線は出ますから、購入した日本酒は化粧箱に入れたままにしておくのが良いでしょう。化粧箱がなければ古新聞でできつちりくるむだけでも大丈夫です。

次に気をつけたいのが保存温度。温度が高いと瓶内での流がおりやすく、アミノ酸が変化して吟醸香が減少するおそれがあります。但し、今年のような猛暑の時期は冷蔵保存が必要かもしれません。通常は家や店でも比較的涼しく、温度変化の少ないところであれば特に問題はありませぬ。

日本酒はそれだけでも十分おいしいものですが、料理があればもっと楽しめること間違いなし。もっと楽しむコツを身につけてください。

(資料提供/日本酒造組合)

今月の新着ワイン

- 🍷 **ネロくん** おいしいイタリア料理とチーズともに、「アモーレ、カンターレ、マンジャーレ」(愛し、歌い、食べる)。今夜も陽気にワインを!では Grazie! Ciao
 - 🍷 **ピノくん** あと熟成させて旨味を凝縮させたハードタイプのパルミジャーノ・レッジャーノ。イタリアチーズの王様なんだ。砕いた物をおつまみにしたり、粉末にして料理に使ったりと重宝ものなんだ。コクのある赤ワインと良く合うんだよ。
 - 🍷 **シユペちゃん** へえ、イタリアにはいろいろなお酒があるんだね。
 - 🍷 **ネロくん** おいしいイタリア料理とチーズともに、「アモーレ、カンターレ、マンジャーレ」(愛し、歌い、食べる)。今夜も陽気にワインを!では Grazie! Ciao
- CH ボール・ガール・テュカ
スブラン(ACグラウ)
750 ml 2700 1980
(円(税別))
- グラウの白に求めるすべてのエッセンスがここに!!みずみずしくリッチな果実味と、生き生きとした酸とのバランスは、セミヨンとソーヴィニヨンブランの絶妙のアッサンブラージュの成せる業。幾多の試飲を重ねてようやく出会ったおすすめのボトルです。
- パリンガ シラース(オーストラリア)
750 ml 1570円(税別)
- リースナブルな価格設定ながら、国際的評価の高いパリンガ。こちらはオーストラリアで成功しているシラース。甘く熟した香りが広がり、ヴォリューム感と飲みごたえがあります。しっかりと濃厚な味わいが好きな方にとくにおすすめです。

