

データ&トピックス

●外食業界・消費者動向

地場のワインが世界のブランドに
 国産ワインの生産量の約4割を占める大産地の山梨県。県内のワイン生産者が「K.O.J」を結成。甲州ブランドの確立を目指している。

この地で日本固有のブドウ品種「甲州」を使用したワインの海外展開に向けた取り組みが始まっている。

今年1月に英国のロンドンで初めて開いた甲州ワインの試飲会でP.R.。ワインに精通したジャーナリストや現地のレストランの関係者が参加した。

「甲州」の国内収穫量の95%は山梨県。歴史は古く、1000年以上も前にシルクロード経由で中国を経て日本に持ち込まれた。ワインに使用されるようになったのは1872年。はたしてこの取り組みが成就するかどうか、その活動に注目が集まっている。

(日経MJ/10月11日)

ヘグルメ誌の特集紹介

▽食楽(徳間書店) 12月号/発売中
 特集1/ガツンとうまい!男のワイン酒場
 うまいワインと料理。毎日でも

骨太に自分を耕す方法

平山郁夫 ●ぶれない

その8/判断基準は「美しさ」

通いたくなる。ようこそ、男のワイン酒場へ
 ・たらふくワイン/120%の笑顔がこぼれる
 ・がっつり肉ビストロ/シーズン到来!赤身、ジビエに舌鼓
 ・最旬ビストロ/新しいスタイルで楽しむ注目のお店

旬の「和ワイン酒場」飲み歩き/ますます進化する日本ワインを満喫できる
 ・大阪極楽ワイン/料理・酒・人情:すべてに満足
 ・家飲みおつまみレシピ/「お手軽」「もてなし」「遊び心」
 3テーマ別に紹介
 ・厳選!ワインがすすむ絶品つまみをお取り寄せ
 特集2/プロが選んだ休日ワイン

はずれなしのワインリスト完成
 プロが語る休日ワイン座談会
 特集3/チーズの基礎知識
 旬・種類・合わせたワインまで:
 ・リジョナル(京阪神エルマガ社) 12月号/発売中
 特集/まいど!居酒屋
 ひとりから大人数まで、この年末行きたい飲み場の現場98軒を掲載!これからの季節に増える宴会・飲み会にぴったりな鍋料理

や若手世代の本格的な居酒屋をはじめ、安くて旨い京阪神の「ぬくい」酒場を紹介。
 ▽食楽(徳間書店) 1月号/12月6日発売
 大特集/日本の焼鳥大賞
 「ニューオープン」「地鶏・銘柄鶏」「部位自慢」:
 特集/小鍋で一杯 鍋×お酒の調和を楽しもう!
 ハイボールから日本酒まで

毎日生きていく上で、さまざまな選択肢が目の前に現れます。誘惑だらけであるでしょう。そんなとき、何を基準に物事を判断し、自分の行動を決めたいか。
 私は一つの基準を持っています。それは、「美しいかどうか」です。
 絵の世界だから「美」と言っているわけではなく、人生すべてにおいて、この基準に当てはめて考えるとほぼ間違いないと思うのです。
 私たち人間は、美しさを追求しながら生きています。好きな音楽を聴いているとき、その美しいメロディーや歌詞に聞きほれて無心になるでしょう。音楽に限らず、好きな絵や彫刻に接したり、あるいは好きな小説を読んでいるときも、美を追求する心が私たちに

このことは、実に大きな意味を持っています。
 一つはレベルの問題です。いくら好きだとはいえ、いつも低いレベルのものに接していれば、自分を高めることはできません。同じ音楽を聴くのも、いい音楽を聴くほうがいいというのは、このことに関係があるからです。いい音楽に聴きほれるときは、雑音が入りません。
 よりいいもの、より美しいものが積み重なって、品格もでき上がっていきます。そうではなく、ただ楽しいというだけのレベルに終始していると、なかなか品格が備わるところまでは行けません。
 その差は、日常生活のちよとしたところにも現われます。
 部屋の中の調度品にしても、一つひ

とつは大変高価なもの、よいものを備えていても、なぜか部屋全体から受ける印象がバラバラで、いかにも趣味が悪い、と感じるときがありませんか。
 お金を持つことは悪いことではありませんが、「お金が第一」とする考えませんが、「高いお金を出して買うものが一番いいものだ」といった考え方がそういう空気をかもし出すのです。
 これはきつと、「美しいもの」に接する機会を積み重ねてこなかったという証拠ではないでしょうか。
 品を身につけた人は、さりげなくいいものを配置したり、部屋の飾りにしても高価なものではなく何気ないもので、落ち着いた雰囲気や、くつろげる空間も演出します。
 このような違いは、常日頃から「美しいことが、即、生きることに通じる」と意識して生活しているかどうかにかかっていると思います。
 (三笠書房より)

100年に一度の大不況だ!世間は大喝唱しています。自虐的と思えるほどに:
 私の専門の飲食業界でも「売れない、売れない」と嘆いているお店がたくさんあります。
 しかし当たり前ですが、元気いっぱいのお店もあります。
 私のクライアントでも、みんなが売れないと嘆いていた昨年12月に過去最高の売上げをたたき出し、年明け以降も絶好調を維持しているお店も多くあります。

ンデューがウリでした。また、アルファベット表記も記憶に残りにくいのです。
 どちらがお店に対して魅力を感じますか? 一目瞭然でしょうか?
 他にも、
 ↓産直!新鮮ホルモン 肉間屋 直営〇〇
 ↓煮込みと串揚げ カメ売り焼酎〇〇

築地直送の本マグロがリーズナブルな値段で食べられるお店
 飲食店である以上、まずは来店目的になる明確な4番バッターの商品が必要です。当たり前のようですが、実はこれが当たり前じゃないんですよ。
 特に何屋か分からない、ウリが明確じゃないお店は、繁盛店にはなりません。

トリーがあります。
 袖看板は店名をアピールするのではなく、「ここに〇〇屋さんがあるよ」と、お客様に〇〇屋さんの存在を気付いてもらうことが目的です。
 ・〇〇屋さんの存在に気づいたら、次はお店の魅力のアピールです。つまり、ここでショルダーネームが重要になり、お客様に「おっ、なんかよさげな店じゃん」と思っていただけのです。
 ・そして、最終的に入店の背中を押す役割が、店前看板なのです。

それらはどこが違うのか? 3つのコツとしてそのエッセンスをお教えします。

お客様は、店名に魅力を感じるのではありません。ショルダーネームで魅力を理解するので

また、4番バッターが分かるメニューであることも重要です。主役と脇役がはっきりとしているということですよ。
 「〇〇が食べられるお店」

人間の心理として、「確かに良さそうなお店だけれど、いくらくらいの値段だろうか?」「どんなメニューがあるんだろう?」「私が入ってもよい店なんだろうか?」つまり、「確かに良さそうだけれど、でも」の「:」の不安を解消するのです。

●繁盛飲食店を作る3つのコツ お店の特長・こだわり・ウリを明確に

★その1 ショルダーネームでコンセプト
 や特徴が分かりますか?
 ショルダーネームとは、店名につける形容詞のことです。例えば、
 ★ビフォー→Cafe&Grill Dining Bar
 ☆アフター

ショルダーネームとは、「そのお店のコンセプトや特長・魅力・こだわり・ウリを一発で言い抜いた言葉」です。
 店名とショルダーネームを交えるだけで、売上げが上がるお店は、結構あります。それだけ、お客様に分かりにくいお店が多いということですよ。

●その3
 看板による集客にもストーリーがあることを知っていますか?
 お店が流行らない一番の理由は、その地域に住んでいる方々が、

「お店の存在を知らない」「お店があることは知っているが、どんなお店か知らないし、魅力を感じない」ということなのです。
 まず、お店が目立つことです。そして、看板の集客にもス

心と心をニュースで結ぶ

コヤマ新聞

THE KOYAMA SHINBUN

2010年12月 NO.71

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



↓本場スイスのチーズフォンデュと欧風料理パジル
 このお店は、元々こだわりのチーズフォン

4番バッターのメニューがありますか?
 ↓本場スイスのチーズフォンデュが食べられるお店
 ↓豚のハツの刺身が食べられるお店

「お店の存在を知らない」「お店があることは知っているが、どんなお店か知らないし、魅力を感じない」ということなのです。
 まず、お店が目立つことです。そして、看板の集客にもス

私の感覚的には、この3つがキッチンとしている店は、1割もありません。
 つまり9割のお店は、この3つを理解・実行することで、売上げアップにつながるのです。
 (今回のコンサルタントは、株式会社飲食店繁盛会のチーフコンサルタント兼開業プロデューサーの河野祐治氏)

従業員教育の一つのヒント (22)

部下をしつかり育成し、組織力を高める

組織力を高めるために、部下の育成が大事です。リーダーの仕事です。「人・モノ・カネ」という経営資源の中で、人が一番重要で、優秀な会社は人材育成を怠っていません。三角形の要にリーダーや中間管理職も大切ですが、また現場や最前線にいる、顧客に商品やサービスを提供している従業員も大切です。自分は優れているのに部下教育の重要性を理解していない人がいます。組織や組織の一部を自分が動かしていくという意識が薄いのです。部下を育てれば、自分の組織力が上がり、その組織の成果が上がる。

昔のように学校を卒業していったん組織に入れば、あとはエスカレーター方式で上がっていくなど思ってもいけません。実はそこから脱却できない中間管理職や幹部こそ、実力をつけることの必要性に対する意識が低いのです。若手は、自分の実力をつけて成長したいと願っているのです。だから、成長のために言ってくれるのだったら、「うさいなあ」とは思わず、その方がありがたいと思ってい

ます。「実力をつけてほしいから言っている」と分かっていればよいことです。そう言っ

てやれば、ほとんどの場合、分かるものです。部下にモノが言えない上司であるとか、部下に抜かれたくないと思っているような人は、いずれにせよ立派なリーダーにはなれないのです。抜

私会社はまさしく人材育成に力を入れている会社だと思えます。数年前から年功序列制もなくなり、若手でも実力をつけて成長している人間を評価してくれる、やりがいのある会社です。今の世の中の不況から、組織全体が力を合わせて抜け出し、勝ち組に入っていくべきです。

(S・J)

連載 ワインでルネッサンス！ 21

ピノくん 今回からスペインワインだよ。シユペちゃん スペインと言えは闘牛にカルメン、それからサッカー強豪国だし、生ハムのハモン・セラーノ最高！



△グロ・ノワリアン3兄弟



スペイン州区分地図

ネロくん そうそう、ハモン・セラーノと言えは、ここ何年かのスペイン・バルのブームなんかもあって、2009年のスペインワインの日本への輸入量は2008年より40%増えたんだって！

ピノくん 普通の赤ワインや白ワインのほかにスパークリングワインとして有名なカヴァ、それから酒精度強化ワインのシェリーやマラガなどワイン醸造の技術革新によって、フランスの上級ボルドータイプに似たパステラやウニコなどスーパースパニッシュと呼ばれる上質なワインが登場してきたことが知られているね。

シユペちゃん へえ、一回飲んでみたいなあ。ピノくん それぞれの地域のお話は次回以降で…。では Ciao Chao

スペイン編

ことでプラスの効果を生み出していることも説明しています。

の末端から分泌されるホルモンピネフィリンというホルモンの作用によって起こります。

今月の新着ワイン

デ・ボルトリ ディーン・カベルネソーヴィニヨン(オーストラリア) 1600円(税別)

カシヤプラムのフレッシュシユな風味にミントの香り、凝縮した果実とソフトなタンニンが感じられます。豚の角煮などの和食にも相性抜群です。

デ・ボルトリ ディーン・シヤルドネ(オーストラリア) 750ml 1600円(税別)

ピーチやメロンなどの熟したフルーツの果実味、ナッツやバナナの風味に程良い酸味がバランス良く溶け込んだ、フレッシュで飲み心地の良いワインです。魚料理や鍋物に最適です。

世界に冠たる日本酒

その六十四 ● 長寿日本の国酒

長寿・超高齢社会を迎え、「健康の維持」は誰にとっても大いに気になる問題になっています。適量の日本酒には、老人性痴呆症の予防・改善効果もありませんから、豊かな老後と日常を楽しむためには、ぜひ日本酒を楽しんでください。

血液循環高め老化防止 痴呆症の予防にも効果

老化防止に効果 老化とは一般に、末梢循環が悪くなることと定義されます。年齢を重ねるにつれて、人の血管はだんだんと硬く細く、詰まりやすくなり、これが心臓病や重大な疾患を引き起こします。ですから、血管をいつまでも若く保つことが、老化の防止につながります。

そのストレスの解消に最適なのが、やはり適量の日本酒。医学博士の関谷政雄さんは、「長寿の人のほとんどがお酒を飲んでいる」と説明しています。イヤなことはその日のうちに楽しくお酒を飲んで忘れてしまおう。それと同時に、お酒を飲むことで交感神経が刺激を受けて行動的に立ち上がります。

血管の若さを維持するためには、なんといっても日本酒を適量飲むことが効果的。日本酒は体内に入ると心臓の働きを活発にし、血液の循環を良くする効果があります。

肩こり・冷えも解消 ところで血管の収縮は、血管壁に沿って分布している交感神経

(資料提供/日本酒造組合)