

データ&トピックス

●外食業界・消費者動向

飲食街、横丁風に：
泥臭い場所が受けている

「横丁系」といわれる酒場が人気だ。一つの施設の中に共通のテーマの飲食店が複数入居し、客はビールケースを使ったイスやテーブルで、肩が触れ合えばかりに密着してお酒や料理を楽しむ。公設市場や大型焼肉店の跡地など人気がなくなった立地を再生し、賑わいの創出に成功している。個性的な店の集合がつくる「泥臭い」空間に、老若男女を引き付ける魅力が潜んでいる。

日本には元来、祭り好きの文化がある。お祭りのテントの下、人が密着し屋台で買ったものを食べているが、細かいことを気にせず、おおらかにくつろいでいる。そんな泥臭い場所が受けているのである。

(日経MJ／11月1日)

グルメ誌の特集紹介

▽食楽(徳間書店) 1月号
特集1／決定版 焼鳥大賞
これぞ金賞の味！

いつもと違うひと串に驚きと満足が待っている／こだわりの焼鳥が演出する大人の贅沢時間
ワイン充実、CP優秀、使える

骨太に自分を耕す方法

平山郁夫●ぶれない

その9／自分の「偏り」を正す法

誰にでも得意、不得意があります。だからといって、得意なもの、好きなものばかりをやると偏りが出てしまいます。

狭い領域を専門的にやれば、確かにその分野においての完成度は高くなるでしょう。けれども、偏りがあっては幅や広がりが出てこない。いわゆる専門バカ」というもので、これは人間的に欠落した部分がどこかに出てきてしまいます。

技術的なことや教養、そして精神性、このバランスをとるのは、非常に難しいことです。専門的になりすぎるからといって、なんでも総合的にやればいいのか、というところでもない。平均的にいいけれども優れた面がない、面白味やその人独自の個性が消えてしまう、という身もふたもないことになりかねない。

ゆだねることも楽しめる／コース秀逸
がつつりと鶏と楽しめる／鶏焼きに大満足
新人ながらがんばっています／焼きトンのルーキー・オブ・ザ・イヤーはこの5店
特集2／小鍋で一杯、やりましか
人気店に酒別で教わる、小鍋レシピ17品／ハイボールに合う小鍋「ふるけん」／ビールに合う

小鍋「ビアライゼ98」／日本酒に合う小鍋「天現時・小野」／焼酎に合う小鍋「ぼつらぼつら」／ワインに合う小鍋「日本料理TAKEMOTO」
▽料理王国(料理王国社) 1月号
特集2／スペインバルも、TOKYOバルも、バル7変化
バルの文化社会学
日本のバル、ヒットのツボはどこにある？

食べたい！作りたい！東京タパスレシピ
今、僕らのバル的な場所へバル的な場所は、空気感が命だよ！
▽あまから手帖(クリエテ関西社) 1月号
特集／今アツイ酒ブームにアテ名鑑、気になるイベントからあの人の酒場使いまで…。ありとあらゆる酒事情を網羅した新年号です！

ないわけです。ある意味ではそれは、食事と似ているかもしれません。

人間が成長していくためには、いろいろな栄養素が必要です。肉が好きだからといって肉ばかり食べていたのでは、身体バランスが崩れてしまう。若い元氣なうちはそれでも何とかなるかもしれないが、そのうちいつか体調を壊してしまいます。

一度や二度の偏食では異常が出なくても、これが積み積もって、何年、何十年後に悪い結果が現実のものとなってくるといわけです。

私から見えて一つ間違はなく言えば、結果が悪くなる人は「逆の努力」をしている場合が多いことです。自分から悪くなるよう、悪くなるように仕向けているように見える。

自分にとって一番の授護射撃は、自分自身の力。毒を飲むか、薬を飲むかでプラスマイナスの差は二倍です。毒ばかり飲んでいては良くなりようがない。そうならないためには、自分の今までの枠の中に閉じこもらず、時に自分を一度解放してみることで、自由に能力を伸ばしてやることです。

学生達を見ていると、国際的なボラティア活動などに参加してくると、背筋がシャキッと帰ってくる。

今の日本のような衣食住に不自由しない環境から、そうでない世界に行く実体験をしてくると、大きな視野で物事を見られるようになります。生きていく上でも、仕事をしていくにあたって直截的にはなくとも、精神的な支えとなっていく。

「こういう人ならきつといい仕事ができるだろうな」と思わせる人になっていくのです。

(三笠書房より)

●よりよく働くための10のポイント

新年あけましておめでとうございます。

今年も皆様方のご商売や生活のお役に立つ情報を発信してまいりますので、引き続きよろしくお願い申し上げます。

年が改まる時期になると、気持ちも一新して新たに格言や標語を掲げたくくなります。年末に偶然出会って、心に響いた言葉をご紹介します。

HOW TO WORK BETTER.
1 DO ONE THING AT A TIME
2 KNOW THE PROBLEM
3 LEARN TO LISTEN
4 LEARN TO ASK QUESTIONS
5 DISTINGUISH SENSE FROM NONSENSE
6 ACCEPT CHANGE AS INEVITABLE
7 ADMIT MISTAKES
8 SAY IT SIMPLE
9 BE CALM
10 SMILE

アーティストのライアン・ガンダーさんが自分のアトリエに飾っているコピー

モチベーションを上げるためのポスターやスローガンにはあまり心を動かされなくて…という人も、スイスのアーティスト、ピーター・フィスクリさんとデイビッド・ウェイスさんが作成した、この10のポイントには納得するはずです。アーティストのライアン・ガンダーさんはこのコピーを自分のアトリエに飾り、こんなコメントを寄せています。

「ここに書かれた言葉がすごく好きなんです。フィスクリさんとウェイスさんが、いかに制作よりも日々の行いをよくするのが大切だと心がけているかが伝わり、すぐく心を引きつけるというか…。ものづくりをしていると、いいものを作り出すた

めにスタジオにこもり制作し続ける、という状態になるのは簡単なんです。それに対して、日々の行いを良くしていくのは難しい。彼らの言葉は、いかによいものを作るかではなく、どういう状態に自分を持っていけばいいものを作るか、ということとなんです」

写真にあるのがその言葉です。以下はその和訳です。

〈よりよく働くために心がけるべき10のポイント〉

- ①一度に一つのことをやる
- ②問題が何かを理解する
- ③人の話を聞けるようになる
- ④質問できるようになる
- ⑤ナンセンスとセンスを区別する
- ⑥変化は避けられないものだ

価格競争 もう限界

- ⑦ミスを入れる
- ⑧ミスを認める
- ⑨シンプルに話をする

2010ユーキャン新語・流行語大賞のトップテンに「女子会」「食べるラー油」といった飲食関連の言葉が入ったが、飲食業界で流行した言葉をもう一つあげるとすれば「価格競争」でしょう。

その象徴は牛丼業界。2009年12月に牛丼(並)を330円から280円に値下げしたゼンショーが展開する「すき家」が「吉野家」を圧倒しました。すき家の10年4～9月中旬期は既存店の客単価が下がったが、客数は前年同期比37・6%増、売上高も同23

・1%増と大きく躍進しました。

居酒屋業界でも、客単価2000円前後の低価格店が増えたのが10年の特徴です。焼酎を無

2面に続く▼

心と心をニュースで結ぶ

コヤマ新聞

THE KOYAMA SHINBUN

2011年 1 月 NO.72

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

価格競争 もう限界

▼1面より続く
価格はそのままで、店がお客に提供する「価値」を引き上げる競争になるというのが、有力経営者たちの一致した見方です。これは多くの飲食店にとって「朗報」と言えます。価格を気にしながら、価値を高めるといふ二正面作戦から、値上げは難しくとも、とりあえず価値の引き上げに集中できるからです。

では、その価値とは何か。当然、ひとつは料理の「質」そのものです。

料理の質や楽しさの「価値」で勝負

ユナイテッド&コレクティブは去る10月から、トンカツ店「坂井精肉店」で使うパン粉を以前より細かくして吸油率を引き下げ、以前より食べやすく改良しました。それ以降、季節的な要因もあるが客数が増えました。同社ではランチ営業を行っている赤坂の店で、毎日、料理の試作を繰り返しています。パン粉の改良もそうした努力から生

まれました。郊外型ファミリーレストランを展開するエムグラントフードサービスの井戸実社長も「原価率50%の時代がやってくる」と過激な言葉で、料理の質を高める重要性を指摘します。

「(料理に限らず)楽しさの追求やわかりやすさが改めて求められている」と指摘するのは、サッポロビール首都圏本部で飲食店支援を担当する松本一郎フールドビジネスサポート部長。同社は「男前ジョッキ」(800

ml)1Lの容量がある特大ジョッキ)などの導入を店側に提案し、成果を上げています。周囲が驚くほど大きなジョッキでビールを飲むことで、場が盛り上がる効果があります。

量が多いなど、分かりやすい訴求点はブログやツイッターなどに店の感想を書こうと思わせる上でも大切です。

11年は料理の質や楽しい時間といった「価値」が問われる年となるでしょう。

(「日経レストラン」より)

唌酒師が選んだ

お正月料理によく合う日本酒
ベスト3

おせち料理で一杯飲めるのはお正月の楽しみ。日本酒のもつ米の甘みが海の幸、山の幸本来の味を引き出してくれます。燗上がりして、適度にコクのある味わいの純米酒がおせち料理によくあいます。

コヤマカンパニーに在籍する唌酒師たちが選んだベスト3です。



従業員教育の一つのヒント (23)

個人目標は、課の方針に基づけばよいことです。会社の方針を思い出せないのは、自分の目標が部署の方針とつながっていないからです。それらがつながっていれば、無理やり会社方針を暗記する必要などないで

します。それを開示した上で、個人の目標設定を3月末までに取りまとめて、新年度に向けるぐらいのスケジュール感が必要です。

このようにできないことのほとんどは理由が、前の期の決算数値予測を期末ぎりぎりまで待ちたいからだと思えます。

その気持ちは分かりますが、

るはずですので、それに個人目標を合わせることを遂行しましょう。

たとえば、部署方針が「ある分野の選択と集中」であって、個人目標が「何でも食らえ」の利益追求であれば、その後の半年か1年は、会社も個人もうまくいきません。会社や部署の目標に個人の目標を一致させることです。このことは大切なことです。

個人目標を会社の目標に一致させることの大切さ

すし、自分の目標さえ覚えていれば分かるものです。

人事部が要求する個人目標の提出期限が部署の事業計画策定の締め切りより早い会社があります。これは会社が大事なことを分かっているの

です。

本来、一般的な3月決算であれば、会社の幹部が12月から1月に集まって、来年度の会社方針を議論し、翌年の事業計画に幹部として組み込みたいことを明確にし、すぐに部署に落とし、部署の幹部の意向を反映させて、遅くとも2月末ぐらいには取りまとめを

大きな幹の部分第3四半期を過ぎた頃でも変わらないものです。

仮に会社全体でそうできなくとも、部下がついて行きたくなるようなリーダーは、部署の目標をはっきりさせてい

チームリーダーは、会社の方針をきちんと把握して、チームの目標を部下に伝えます。リーダーが会社の方針を理解していなければ、チームがうまくいかないことは明白であります。(S・J)

●年末年始の営業についてのお知らせ

株式会社コヤマカンパニーは年末は12月30日(木)まで営業いたします。新年は1月4日(火)から営業いたします。

●休載のお知らせ

「連載／ワイインでルネッサンス」と「世界に冠たる日本酒」は紙面の都合により今号は休載させていただきます。お詫び申し上げます。

アサヒビールの研究機関が立証

「食べながら飲むと酔いにくい」「食事するとアルコールを胃で分解

アサヒビールはこのほど、飲酒時に食事を摂取すると酔いにくいのは、胃の働きが大きく貢献していることを明らかにしました。

同社の研究機関「食の基盤技術研究所」と日本医科大学との共同研究で、去る11月26日に福岡県久留米市で開催された第30回アルコール医学生物学研究学会学術集会で発表しました。

飲酒をすると、アルコール成分は胃から20%、残り80%は小腸で吸収された後で血中

に入り、肝臓で分解されます。同研究所は、アルコールが肝臓に到達する手前に胃で分解されると、血中アルコール濃度が低くなり、酔いにくくなる点に着目しました。

実験は、水だけを与えたラットと食事代わりのカロリーを与えたラットそれぞれに、アルコール液を口から注入した場合と肝臓に直に注射した場合の血中アルコール濃度を比較しました。

その結果、アルコールを口から入れた場合、カロリー液

を飲んだラットの方が血中アルコール濃度が低かった。肝臓に直に注射したケースでは血中アルコール濃度に大きな違いはありませんでした。

また、アルコールを口から入れた30分後の胃の状態を、水だけしか与えないラットとカロリー液を与えたラットと比較すると、カロリー液をとったラットの胃のアルコール残存量は水のみラットの約5倍にのびました。

さらに、食事(カロリー液)の有無と胃のアルコールの分

解効果を調べると、水だけと比べ、食事を摂取した胃の方がアルコールの分解効果は6・5ポイント高くなりました。こうした結果から、飲酒時に食事をすると、アルコールが胃にとどまる時間が長くなっ

て分解がすすみ、血中のアルコール量が減ることで酔いにくくなるということです。

同研究所栄養生理学の大嶋俊二担当部長は「年末年始で飲酒の機会が増えるが、食事をきちんととお酒を楽しんでほしい」と話しています。

同研究所は今後、胃の分解効果を高める食品や食べ合わせなどの研究を進め、機能性の食品や飲料など新商品の開発につなげたい考えです。

特選 空き店舗 情報

12月20日現在

このコーナーは新しいオーナーを待つ空き店舗についてのお知らせです。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。

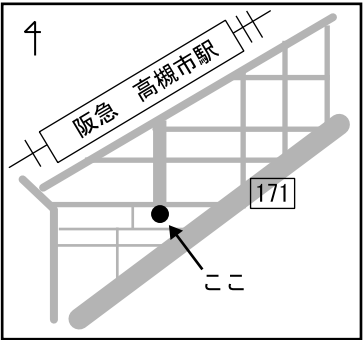
☆

高槻市城北町2丁目
ピュアフレンドリービル
4階

約6.4坪

家賃17万円
共益費3万円
保証金100万円
解約引50万円

阪急高槻市駅南徒歩1分と至近距離にある5階建てレジャービル4階の1室。内装・設備とも完備しており、ラウンジとしていますぐにでも営業できます。カウンター7席、ボックス7席、室内トイレがあります。独立して開店したいと思われる方にはうってつけの物件です。



茨木市総持寺駅前町
松本ビル2階
約6坪
家賃8万4000円
保証金100万円
解約引50万円

阪急総持寺駅の改札を出てすぐ右側にあります。附近には飲食店など店舗も多くあって、人通りも繁華です。内装・設備とも完備しており、いますぐにでもお店を営業できます。独立してスナックまたはバーを開店しようと思われる方には格好の物件です。

