

データ&トピックス

●外食業界・消費者動向

大衆酒場の雰囲気前面に串焼き店「ビタミン」新宿西口ハルク地下（2010年12月オープンした飲食店街「食堂酒場ハル☆チカ」）に開店した串焼き「ビタミン」は昼間から酒場の雰囲気前面に打ち出し集客している。夜のイメージを定着させることを優先する中で昼間営業している。

ランチメニューは豚丼、生姜焼き、モツ煮丼など5種類。夜のメニューも注文が可能。串焼きは20種類（どれも1本200円以下）。串焼きを食べた後に「あたり」が出れば、串焼き1本かアイスクリーム。アルコールは焼酎が中心。凍らせた焼酎をホッピーで割る「シャリキン・ホッピー」が人気。店舗面積22㎡、28席。月商300万円

（日経MJ／1月24日）

「グルメ誌の特集紹介」

▽dancyu（プレジデント社）3月号／発売中
特集1／日本酒よ、世界に誇れ
酸に旨い食中酒の決め手あり
☆実力派蔵元が語る、次世代の日本酒と酸の表現
・醸し九平治／酸味を含めた・貴／酸は出汁に入れる塩と同

じ。酒に輪郭を与える
☆日本酒における酸の味わいと役割
・おいしい酸って何だろう？ 8人の酒達人の考え
・今こそ飲みたい食中酒35選
・若手が醸す、これからの酒質と酸
☆3つの酸を知るとレシピが広がる

・酒が旨くなる「おつまみ」クッキング
☆居酒屋で「酸と料理の出会い」を選ぶ
・感涙の組み合わせを求め、飲み歩き！
・英国人杜氏ハーバーさん、自然仕込みに挑戦
☆海外の人が感じる日本酒の魅力
☆フレンチの巨匠、アランデュカスが求めた味
☆パリジャンが楽しむ、一流レストランの品揃え

☆「日本酒は世界酒だ」通信
・新日本酒バーが今楽しい
・全国・情熱の酒販売店ガイド95軒
・酒と楽しみたい気の利いたおつまみ
▽dancyu（プレジデント社）4月号／3月5日発売
特集1／チーズ
個性豊かで、そのまま食べても美味しいし、ちよいと炙れば、トロリと溶けて堪らない。チーズの世界を大公開
特集2／九州の旨いもの

馬刺し、ラーメン、駅弁、焼酎、ワイン……博多から鹿児島まで九州の多彩な美味を案内
特集3／酒飲みの菓子、ババとは？
▽食楽（徳間書店）4月号／3月5日発売
大特集／日本一 旨いものベスト
これぞ名店、ガツンと旨い肉から絶品パスタまで。
特集／日本ワイン応援宣言
和ご飯との相性は最高です！
シンプルリーカクテルでいこう！

平山郁夫●ぶれない 骨太に自分を耕す方法

その11／どんな危機も解決していく「底力」

物事を一面からだけでなく、教養をベースにしてさまざまな方向や角度から見ていく。それによって、表現の幅を広げていくのです。

表現されることは氷山の一角です。表に見える部分の下には、外からは見えない多くの教養が隠されている。言い換えれば、その積み重ねがどれだけあるかで、人の行動、生き方が決まってくるのです。

その点、二千数百年の人間の歴史をくぐり抜けてきた哲学やものの考え方は、やはり時空を超える真実です。だから、たとえ大変な危機に直面しても、教養がある人はそれを活かして解決法を見つけ出し、前に進んでいける。しかし、これだけのいい材料があり

らうまくいかないのです。これをプラス側に反転させるには、わずかでもいい、わかりやすいところからでもいい、「教養」という栄養を自分の中に取り入れていくことです。仏教でも、人間として一番恥ずべきことは、「己を忘れて物欲やジェラシーへ走ることだ」と教えています。そんな方向へ行くと地獄へ堕ちると言っているのです。

己を知り、そして、自分の至らぬ姿をありのままに認め、何事に対しても感謝の気持ちを持つことです。たったこれだけで、顔つきから変わり、対人関係も好転してきます。そして大切なのは、この気持ちを常に忘れずに実行し、表わすこと。これも努力、修業です。理屈、知識で知っていても、実際に実行できなければ、ゼロよりマイナスです。 （三笠書房より）

飲食店における優秀なスタッフの育て方

店の経営意識持たせる

飲食店の経営者や店長の仕事はある意味、学校の先生に近いものがあります。人の入れ替わりが激しく、従業員の仕事への習熟度には大きな差があり、そんな中でスタッフのモチベーションを常に高め、できる人材へと育てていかなければなりません。

東京・神楽坂で66㎡で月商500万円の人気店「江戸前炭火焼kemuri」を経営するエンレスト社は月に一度、社員ミーティングで直近6ヵ月分の損益計算書を2人の社員に見せ、それを基に岡田博紀社長が次々に質問します。

例えば、6月と10月の福利厚生費はスタッフの交流会のため、ほかの月よりも高い金額になっていることに、



まず気づいてもらいます。その上で、その目的は何かを尋ねます。答えは社内のコミュニケーションを円滑にするため。そうすること

で、人が辞めなくなります。岡田社長は、まず社員に考えさせ、その後に、一つひとつについて丁寧に説明していくという手法を貫きます。説明は本部経費の細かい項目やアルバイトのシフトの総コマ数の算出方法といったことにまで及びます。細かい数字を見せることで、店の経営への当事者意識を持たせ、収益構造を理解させ、コストへの意識は高まります。

「例えば、1万円の食器を一つ買えば、その分利益は減る。減った利益を取り戻すには1万円の売り上げでは到底足りない。あるいはシフトの組み方次第で、あるいはアルバイトの生産性が大きく変わる。そんなことまで理解すれば、皆が真剣に自分の仕事を考えるようになる」（岡田社長）

飲食店では一般的に学生アルバイトを、社員の補助的な存在とみている場合が多い。しかし、社員と同じように仕事を任せる仕組みがあれば、学生アルバイトも社員に負けない力を発揮できます。その好例が、愛知県で焼き肉店「かわちどん」を3店展開するかわちどんグループ。全3店で働くスタッフは約50

人。山田唯夫社長ともう一人の役員を除くと、社員はたった一人。残りの98%が大学生・高校生などのアルバイトです。同社の店の一つは2010年、居酒屋1100店以上が参加し日本一を決めるイベント「居酒屋甲子園」で、全国ベスト6に残りました。

同社のアルバイトが高いスキルを持つ理由の一つがDC（ドリームキャスト）と呼ばれる制度。DCは朝礼や終礼、店での会議で店長を助けるアルバイトの代表で、ほかのアルバイトの模範となり、アドバイスも与えます。

エンレスト社の求める人物像
左記A、B、Cの「3つ全てに合致」する方
A、レストランビジネスが好き
でしうがない人
B、飲食業の旧態依然とした人事制度に疑問を感じている人
C、エンレスト社の価値観に近い考えを持っている人
エンレスト社の価値観
1、従業員第一主義
2、短期的利益を追わず、お客さまの喜ぶことを実行（中長

期利益の追求）
3、変化を恐れず継続した改善を行う
4、最高のサービスを提供するプロ意識を持ち続ける
5、お客様とのコミュニケーション・従業員同士のコミュニケーション・シェンを大切に
6、仕事・家庭・遊びのバランスを大切に
7、性別・年齢・役職に関わらずフェアであり続ける

る存在。各店に1人で計3人。同じアルバイトたちによる投票で選ばれます。

DCに選ばれると年間で10万円ほど報酬が増えるが、それは彼らのDCになる動機ではありません。その一人、森田喬志君は「自分が成長し、殻をやぶっていき喜びが大きい」と話します。「学生がこの人のようになりたいとあこがれるのは、社会人の店長ではなく、同じ学生」と山田社長。

社員から、パート、フリーター、学生アルバイトまで、飲食にはさまざまな立場の従業員が働いています。それぞれに合った教育システムを見つけ、育てることが、未永く人気店であり続けるためには欠かせません。

（日経MJ「日経レストラン 寄稿」より）

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

従業員教育の一つのヒント (25)

分析や決断をする際に大切なのは、断はできません。普段から自責と他責の区別です。自責とは、その名のとおり自分の責任であり、他責とは他者とか他人の責任です。とかく人は自分に優しい(私もそうです)から、自分の責任を認めないで他人の責任としたがるものです。

これでは、正しい分析や決断はできません。普段から自責と他責を心得ておくことです。自分がおかしいのに人のせいになっているようではリーダーとして失格です。ご存知の PDCA サイクルがあります。PLAN(計画)↓DO(実行)↓CHECK(点検)↓ACTION(処置)を回して、もっと高い位置に持ち上げていくというやり方です。過去の実績や将来予測を行い、実行して、次の CHECK の時点では、点

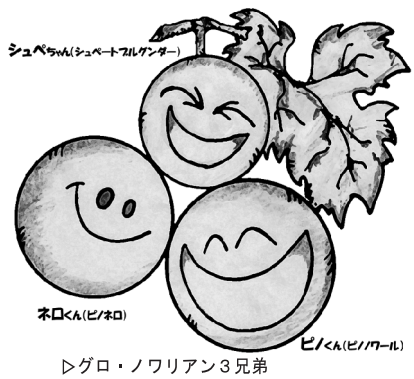
自責と他責について常に意識することの大切さ

検したり評価したりする場面です。そのときに、起きてしまったことは他者のせい、他人のせいだとしたら、次の処置、改善にいけるはずがありません。問題解決もそうです。まず、問題が何であるかを考え、原因を推測しなければなりません。そのときに、これは自分たちの責任ではないのでしょうか。なかったら、解決策は出てきません。議論をするときも報告をするときも、自責と他責を頭にに入れておくことです。リーダーがこの言葉をしばしば発することによって、部下にもその基本を身につけさせること

たしかに人間は他人の責任にしたり失敗を隠したりするのが常です。私にもそういうところがあるかもしれません。部下に不信感を持たれるような言動をしていないか? いつも自問自答する必要があると思います。(S・J)

連載
ワインでルネッサンス!

23



▷グロ・ノワリアン3兄弟

ンがあるの?

●ピノくん びっくりするくらい値段の高い(?万円)「ウニコ(ボデガス・ベガ・シシリア)」や「ピングス(ドミニオ・デ・ピングス)」を始め、1980年代にロバート・パーカーが高く評価したことがきっかけでその名が世界に知られるようになった「ペスケラ(アレハンドロ・フェルナンデスT・P)」ウニコのセカンドワインの「バルブエナ(ボデガス・ベガ・シシリア)」なんか知られているよ。

●ネロくん それからスペイン最大のワイン産地「ラ・マンチャ」。アイレン種から造られるさわやかな白ワインの生産が多い地域なんだ。

●ピノくん でも近年最新の醸造技術の導入が進み始めて、カベルネ・ソーヴィニヨンなどの国際品種を使った品質の高いワインも造られ始めているんだ。

●ネロくん 欧米のワイン評論家や専門家の中にはラ・マンチャを「眠れる巨人が目覚まし

今月の新着ワイン

ボデガス・ベガ・シシリア・バルブエナ 1997 (リベラ・デル・デュエロ)

750ml 1万8000円↓1万6000円(税別)



スペインのロマネ・コンティと呼ばれるベガ・シシリアのウニコ。そのセカンドワインのバルブエナ。最近では10年以上熟成したバルブエナは、ウニコをも超えるとも言われるようになり、ウニコよりも入手困難と言われています。いまやウニコは4〜6万円。そのウニコをも超えると言われるバルブエナがこのお値段で。これは見逃せません。限定3本です。

エル・ピンクロ・クリアンサ・ティント 2005 (ラ・マンチャ)

750ml 3072円(税別)



ロバート・パーカー氏に「スペインのペトリュス」と言わしめ大成功をおさめた「ペスケラ」のアレハンドロ・フェルナンデスがラ・マンチャの地で、集大成とも言えるこのワイン「エル・ピンクロ」をリリース! テン

プラニリーヨ100%、オーク樽熟成16ヵ月、瓶熟成6ヵ月の計22ヵ月でリリースされる究極フルボディ赤ワインのグレイトヴィンテージ2005年。パーカーポイント驚異の90点獲得!!

× × ×
ご注文はフリーダイヤル0120・21・0852、株式会社コヤマカンパニーまでお電話で。

コヤマカンパニーも高槻うどんギョーザを応援しています



高槻うどんギョーザの会(椿廣美会長)がさる2月3日と9日の2日間、高槻市立総合市民交流センターで、地元の飲食店関係者を対象に、うどんギョーザのレシピ講習会を開催しました。椿会長(写真)に聞きま

飲食店対象に講習会
B1グランプリ出場をめざす

へ、協力し合って出場することをめざしていくそう

講習会にはコヤマカンパニーの関係者も参加しました。高槻うどんギョーザは家庭でも簡単に作れますし、酒のあてやお子さまのおやつとしても美味しくいただけます。

高槻うどんギョーザについてのお問い合わせはTEL 090・3621・9704、高槻うどんギョーザの会(担当・椿廣美)へ。

世界に冠たる日本酒

その六十六 ● 日本酒を楽しむモデルケース

日本酒を飲む際に「酒質に適した順番」というものがあるとすれば、その基本は次の通りです

- ①香り 香り高いものから始めて、控えめなものに
- ②味わい 淡麗なものから始めて、濃醇なものに
- ③熟度 若い新酒から始めて、熟成したものに

この基本を食事の場面に当てはめると次のようになります。

【食前 乾杯】 大吟醸酒 活性にこり酒

優雅な香りと繊細な味わいが身上的大吟醸酒は乾杯の酒に。まだ食事が始まる前のきれいな舌で味わうのにふさわしいお酒です。

価格より酒質で決める
多様な組合せが真骨頂

米吟醸酒

料理の前半には、フレッシュな風味の新酒生酒、あるいは香りが控えめできれいな味わいの純米吟醸などを食中酒として用います。

季節の香りを大切にしたら前菜盛り合わせ、お刺身、酢の物、白あえなど、繊細であっ

さりとした味わいの料理には、お酒のタイプも淡麗なものの方が良く合います。

【食事の中盤】純米酒で

食事の中盤に入り、煮物、揚げ物、焼き物など料理のボリュームが増してきたら、純米酒に登場してもらいましょう。

脂の乗った魚や牡蠣、豚肉や鴨など、力強い料理が出てきたときには、山廃や生酛の純米酒のお燗を、やや熱め(45℃)につけてもらおうと相性が良いはずですよ。

山廃や生酛の酸のしっかり立った味わいは、和食のみならず、ハーブやスパイスを用いた洋風料理や、チーズとも

良く合い、口中の油もきれいに流してくれます。

あるいは、ぬるめのお燗をつけた熟成酒と中華料理は、紹興酒に負けず劣らずの好相性をみせるほか、肝料理や肉料理とも良く合います。

【後半】生酒、古酒、貴醸酒などお好みのままに

いろいろ食べて、お腹も満ちてきた後半は、お酒選びはご自由に、という「何でもあり」の世界に入っていきます。

中盤から飲み始めていた燗酒をそのまま飲み続けても和みますし、逆にまた、ここで目が覚めるような爽やかな生酒や無濾過生原酒でシャキッとした気分に戻るのもよし、あるいはトロリと甘い古酒や貴醸酒(食前酒と兼用にできます)を頼んでみてもよいでしょう。甘みの強いお酒で締めると、デザートを取ったときのような満足感があります。