

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

心と心をニュースで結ぶ

コヤマ新聞

THE KOYAMA SHINBUN

201年 10月 NO.81

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

データ&トピックス

外食業界・消費者動向

居酒屋、開店繰り上げ
「アフター4」盛り上がり欠く
サマータイム導入で退社時間が早まった会社員らを取り込もうと、居酒屋各社が開店時間を繰り上げたが、

客の入り具合は1割程度
常連の来店時間変わらず
という結果に終わった。だが、営業時間は前倒しを定着させようとの動きだ。

(日経MJ 8月5日)

グルメ誌の特集紹介

- 食楽/10月号
- 特集1 なごみの和食
一足早く「秋」を満喫
 - 秋の美味を味わう、なごみの和食
 - コースが優秀な店
 - 野菜が主役の店
 - 魚介を堪能できる店
 - アラカルトが充実
 - 和と洋の融合を味わう
 - 「なごみの名店」秋のメニューを公開
 - 一汁三菜、和ごはんレシピ
 - 特集2 料理と楽しむ日本ウイスキー
 - 「料理と日本ウイスキー」のステキな関係
 - 日本ウイスキーが料理と合う理由

- ひと目で分かる日本ウイスキー
- 料理とウイスキーを堪能できる店
- 家飲みウイスキー指南
- 特集3 角ハイボール×「郷土ごはん」帖

(第三章) 規律を学ぶための教え

武士道の「美」は正しい行いにある

「日本資本主義の父」が教える黄金の知恵
渋沢栄一 訓言集

現代の言葉で言うと……
東洋的、特に日本の道徳では、よいことをするとき、人知れず為すことこそ素晴らしいとされ、他人の失敗の責任までも自分が被ることが、武士道の真髄であるとされている。

陰徳を怠慢の言い訳にしてはならない
日本古来の考え方によれば、自分がした「よいこと」を口に出したり、人

に知られたりするのは、「奥ゆかしくない」とされます。
だから、寄付などするにも、表立ってするのは恥ずかしい、無記名でするのが美徳である、と言われますよ。

欧米に比べて日本では、寄付文化が根付いていません。これも、「武士道の伝統がある日本では、陰でよいことをする陰徳」が尊ばれるから、と言われることがありますが、実は武士道や陰徳を口実に、正しいことを何もしない怠慢の言い訳をしているとしか思えません。

正しいと信じたことは、何があっても勇気を持って行う。そこに「武士道の本当の美しさ」があるはずだ。

陰ながらであることが、表立ってであるうが、よい行いは、なされるほうがいいに決まっています。もう、陰徳、を言い訳にするのはやめて、「正しい行い」に時間とエネルギーを使いましょう。

(日経ビジネス人文庫より)

- おいしい角ハイボールをつくらう!
- 「郷土ごはん」を披露してくれたシェフ
- ミーツ リージョナル/10月号
- 特集 新めし酒場
- ミーツが考えるいまどき行ききたい酒場の条件とは?
- それは、名のあるレストラン出身者や現地修業系シェフがいて、

居酒屋紀行も必読です。
SUVVY/10月号
特集 おいしい!大阪
心齋橋、北新地、本町などなど
大阪全エリアの今食べたいおいしい店を大特集。毎日通いたい安うま名店がいつぱいの注目エリア、ウラなんばに、おいしい料理人がこっそり教えてくれた「本当にうまいもんが食べたい」と思うときに行くところをおきのお店、人気エリアの最新アドレッシングなど、旬の面白い情報が満載。この1冊があれば、晩ごはんにはもう迷いません。くいしんぼうには必須の永久保存版。

料理通信/10月号
特集1 店づくりの「ネタ本」
「アイデア勝負!」店づくり」と「レシピ」のヒントが満載です

店づくりキーワード「ご近所コミュニケーション」
・フードトラック(屋台)ビジネスとファーマーズマーケットのプレゼン力
danchu/11月号
特集1 世界一うまい街 東京
特集2 世界で通用する 日本ワイン
食楽/11月号
特集 日本ワイン

常連客「えこひいき」の極意 割引券より裏メニュー

「すべての客に公平なサービスを提供する」。これは飲食店経営の大前提です。たしかに性別や年齢でサービスのレベルを変えたとしても、客からクレームが出て当然です。だからと言って、すべて平等の前提を型通りに守っているだけでは、頻りに足を運んでくれる常連客が離れる恐れもあります。

そこで大切になるのが、常連客への「えこひいき」です。長引く不況や東日本大震災の影響などで、飲食店の客離れは進んでいます。こうした状況では、なおさら常連客のありがたみが増すばかりです。店の経営を支えてくれる常連客を一般客よりも手厚くもてなします。それによって常連客とこれまで以上に

「すべての客に公平なサービスを提供する」。これは飲食店経営の大前提です。たしかに性別や年齢でサービスのレベルを変えたとしても、客からクレームが出て当然です。だからと言って、すべて平等の前提を型通りに守っているだけでは、頻りに足を運んでくれる常連客が離れる恐れもあります。

そこで大切になるのが、常連客への「えこひいき」です。長引く不況や東日本大震災の影響などで、飲食店の客離れは進んでいます。こうした状況では、なおさら常連客のありがたみが増すばかりです。店の経営を支えてくれる常連客を一般客よりも手厚くもてなします。それによって常連客とこれまで以上に

です。横浜に本店を構える「焼肉 おくう」は、この無料サービスとポイントカードを組み合わせて、効果を上げています。お客は支払額100円につき1ポイントを得ます。1年間に1000ポイントためた客にゴールド会員としてVIPカードを発行します。ゴールド会員には、誕生日の月に2人で1万円の食事を無料で提供するほか、ファーストドリンク(ソフトドリンクに限り)を無料で提供したり、優先予約への対応などの特典を与えます。

ゴールド会員の条件である1年間1000ポイントは、金額にすると10万円の支払いに相当します。現在、ゴールド会員は140人。彼らの支払額の合計

は年間1400万円以上になります。同店の客数は98席で、年商は約1億2000万円。ゴールド会員の支払額の割合は年商の約12%分に相当します。ゴールド会員のなかには、支払額が10万円を超える客もいるため、売上額に占める割合はもっと高くなります。

「自分だけのために特別なことをしてくれ」と客に思わせるのが、えこひいきの極意の一つでもあります。典型的な例が「裏メニュー」。つまりメニューに出ていない特別料理です。これをこっそりと出すだけで、常連客は満足を得ます。愛知県JR豊橋駅の近くに店を構える「炭焼きダイニング 恵比寿 豊橋広小路本店」は、常連客づくりに無料の裏メニューを活用します。

同店が提供するの、通称を「社長の知らない一品」と呼ぶメニュー。「漬け盛」「豚バラレバテキソース」などの6品目が

あります。それぞれの料理には基本的に通常メニューと同じ食材を使用。盛り付けや味付けで通常メニューとの違いを出し、原価を100円程度に抑えています。勘定を100円引きするより、原価100円の料理をサービスしたほうが客は喜んでくれる、次の来店につながるという考えです。同店はオープンから3ヵ月ほどですが、すでに顔なじみになった客が60人ほどいます。裏メニューが常連客候補の開拓に役立っています。

通常、新規顧客の開拓には、チラシや割引クーポンの配布などで多大なコストをかけます。しかし、コストの割には客単価は期待するほど伸びません。一方で常連客は、ちよつとえこひいきするだけで、頻りに来店してくれる可能性が高く、売り上げの安定に貢献してくれます。客が減って、売り上げの低下に悩んでいる飲食店こそ、えこひいきの極意を習得して、この厳しい時期を乗り越えてほしいものです。

独身時代に常連だったお店では、頼みもしないのに余った食材で料理を提供してくれたり、裏メニューを安く提供してくれたりした。静岡に転居した今でも、わざわざ名古屋まで足を運んで食事に行く(39歳、男性)

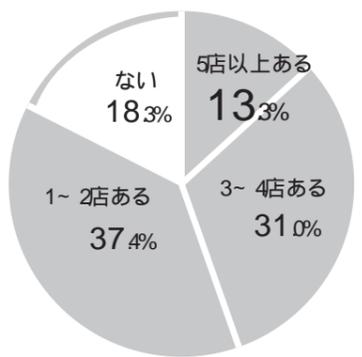
(日経MJ「日経レストラン 寄稿」より)

食ビジネス考

深い絆を結びます。そうしたえこひいきに積極的に取り組む企業を紹介しましょう。

最も簡単に実践できるえこひいきは、料理やドリンクの無料提供や割引引き

Q あなたには常連になっている飲食店がありますか?(1つ選択回答、%)



常連として通う店がある」が約82%

常連として通う店がある」が約82%

従業員教育の一つのヒント(31)

結果が悪くてもリーダーはブツブツ言わない

リーダーシップを発揮できる人は、結果が悪くてもブツブツ言わない... リーダーは、部下とともに反省し、またその上の人に失敗の経緯や結果を報告する義務がもちろんあります。

「愚痴を言うて、も始まらない」... 結果が悪くてもブツブツ言わない... 結果が悪くてもブツブツ言わない... 結果が悪くてもブツブツ言わない...

「愚痴を言うて、も始まらない」... 結果が悪くてもブツブツ言わない... 結果が悪くてもブツブツ言わない... 結果が悪くてもブツブツ言わない...

「愚痴を言うて、も始まらない」... 結果が悪くてもブツブツ言わない... 結果が悪くてもブツブツ言わない... 結果が悪くてもブツブツ言わない...

(S・J)

2011秋コヤマカンパニー 原点回帰／ワイン＆日本酒プロのおもてなし

コヤマカンパニーでは、こだわりの食中酒、ワインと日本酒に焦点を絞り、お店の料理に合う品揃え、提供方法のご提案を...

ユーの充実に貢献できるものと確信しつつ、皆様のご来場を心よりお待ちしております。◎開催日は平成23年10月18日(火曜日)◎時間は

午後1時から5時まで ◎会場は西武高槻店6階 多目的ホール ◎ワインでは... 今回も旨安!!ワインを世界各地より集めました。

地より集めました。しかも、名だたるインポーター14社が一堂に集まり、各々ブースを構えますので、プロと直接対話していただける絶好のチャンスです。

日本の文化、国酒が見直されています。4軒の実力派蔵元が出席、ほかにも20種類ほどの極上純米酒をご用意させていただきます。



世界に冠たる日本酒

その七十二 ● 特定名称酒の話

上質のお酒と出会うためのひとつの指針となるのが「特定名称」のついたお酒『特定名称酒』を知ることです。

『特定名称酒』とは、国税庁が規定した各要件を満たして醸造された「一定水準以上の高級酒」とみなされるお酒で、原料米は、農産物検査で三等米以上に格付けされたものをを用いることが義務づけら

『純米吟醸酒』 吟醸造り、固有の香味、色沢が良好 『特別純米酒』 香味、色沢が特に良好 『特別本醸造酒』 『純米酒』 『本醸造酒』

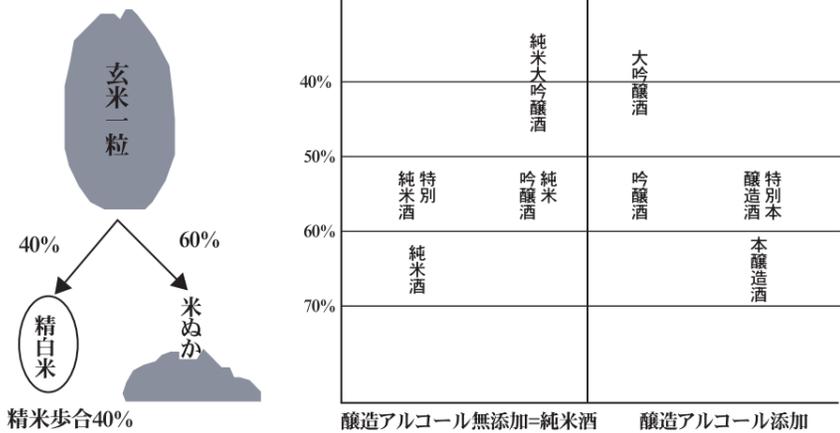
されていますが、その使用量は、白米の重量の10%以下に制限されています。これに対して、ごく一般的な市場に出まわっている日本酒の大半は、米・米麹だけを原料とする『純米酒』ではなく、醸造アルコールや醸造用糖類などを添加した『普通酒』と呼ばれるものです。

同時に、ワイン・日本酒の販売会やノンアルコール飲料のご提案もさせていただきます。なお、会場での試飲を伴いますので、お車、バイクでのご来場はご遠慮ください。

◎特定名称酒は8種類

Table with 4 columns: 特定名称, 使用原料, 精米歩合, 麹使用率. Rows include 大吟醸酒, 純米大吟醸酒, 吟醸酒, 純米吟醸酒, 特別純米酒, 純米酒, 特別本醸造酒, 本醸造酒.

● 精米歩合とは



◎「特定名称酒」理解のポイント

- 『吟醸酒』と『大吟醸酒』の違いは、精米歩合。大吟醸酒を造るお米は、50%以上削らなければならない。
○「純米」と付くお酒だけが、醸造アルコール無添加。
○『純米酒』と『特別純米』の違い。精米度が60%以下であれば『特別純米酒』と名乗れるが、60%以下でも『純米酒』としているお酒もあり、どちらかという蔵元の意識による差異の部分大きい。

コヤマカンパニーISO委員会からの報告です。「地球に愛を！子供に愛を！」をテーマに、世界の恵まれない地域の子供たちにワクチンを届ける運動に参加している同ISO委員会では、本紙読者を中心とする皆様方の温かくも力強い応援を得て、8月末現在でペットボトルのキャップ30万9440個を達成しました。