

データ&トピックス

●外食業界・消費者動向

可能性がある。

(日経MJ／10月21日)

「グルメ誌の特集紹介」

▽料理通信／12月号

特集1…パンとワインと、新フランス惣菜

・カフェ、パン屋、酒場で教わるこの冬必携の惣菜バイブル

パンとワインに合う惣菜に、フレンチのエッセンスは不可欠。なかでも「新フランス惣菜」は、野菜が多くて材料もシンプル、ホッとする味わいです。飲む機会が増えるこの時期、様々なスタイルの店に「パンとワインがすすむ」新フランス惣菜を教わりました。毎日の食事にも活用度大。朝・昼・晩と24時間楽しめる冬レシピです。

料理との相性がよいと言われていても、「重い」「酸っぱい」「硬い」というイメージがつきまとうライ麦パン。だけど、ライ麦パンにはたくさんの魅力があるのです。ドイツ、フランス、北欧のライ麦パンの特徴&食べ方をご紹介。ライ麦比率&食べやすさ目安も付けました。この冬、黒パンデビューをしませんか？

「料理通信」冬の人気企画「鍋×泡」。今年の提案は、スパイス×クラフトビールです。六本木「さだ吉」三浦俊幸さんに和のスパイス鍋を、ピアジャーナリストの藤原ヒロユキさんにビールを教えていただきました。「おぼろ豆腐と京揚げの豆乳鍋×ヴァイツェン」「金目鯛と水菜のしゃぶしゃぶ×ペールエール」など、レシピ付きで紹介。どうする？ このそそられるマツチング!!

▽料理王国／12月号

特集2…素材を料理に変える名脇役／新・料理人必携調味料

・名人の塩哲学

「ラ・カンパニー」北岡尚信

／「梁山泊」橋本憲一

・醬のオリジナルアレンジ

「臥龍居」脇屋友詞

・ナチュラル甘味料のバリエーション

・多彩なカナダ産メープルシロップの製品の活用法

・ビネガーづくりの達人になる

・バターと生クリームのおいしさを見直す

・選りすぐり乳製品&油脂カタログ

・ニッポン醤油紀行

▽食案／1月号

特集1…男の土鍋料理

手軽で美味！ダイナミックに楽しみたい

特集2…棚上がりする日本酒

冬の夜は、やはりコレ!!

お酒持ち込みOKの店
家飲み客、店舗への誘引策
宴会など幹事の悩みは、店が揃えているお酒の種類が限られていることだ。そんな幹事の悩みを解消してくれるのがBringing Your Own (BYO)だ。
BYOとはお客が飲食店に酒を持ち込むことを認めるサービスだ。このシステムを取り入れる飲食店が徐々に増えてきた。
事例①…「魚介ビストロ say a BYO」。赤字が続く不振店だったが持込料999円／本に設定してから黒字化。客単価4000円前後。ワインを持ち込むお客は全体の1／2割程度で女性の比率が高いという。持ち込みの酒に合わせた料理を提供するサービスもうけている。
事例②…焼肉「牛ばか丸」。1人当たり210円の手数料でどんなドリンクでも持ち込みを認めている。
宴会コースにオプション設定するなら、飲み放題を頼んだ場合は持ち込み自由(手数料無料)とする手もある。
BOYを採用する店が増えれば、家にある酒を外で飲もうとして飲食店を使うお客が増える

「日本資本主義の父」が教える黄金の知恵 渋沢栄一 訓言集

(第四章) 運のつかみ方を知るための教え ① 性格の丸い人間でも どこか角がほしい

人間にはいかに円くとも、どこかに角がなければならぬもので、古歌にもあるごとく、余り円いとかえって転びやすいことになる。

(「論語と算盤」立志と学問)

現代の言葉で言うところ…丸くて温厚な人柄はいいものだが、どこかに尖っている部分がほしい。昔の歌にあるように、ただ丸いばかりだと、コロコロと転がされやすくなってしまふ。

人間、ときには争う必要がある

「あの人は、丸くなったね」。そう言われれば、それはたいいてい、褒め言葉です。でも、その実は、「毒にも薬にもな

い」と軽視する気持ちも、いくばくか含まれていそうす。
好んで争うことは、もちろんよくありません。しかし、何があってもまったく争いをしないというのも、いかがなものでしょうか。
あくまでも正しい道を進んでいこうとすれば、何らかの争いは絶対に避けられないものです。
とにかく争いは嫌だと、いつも衝突を避けて、世の中を渡ろうとする生き方もあるでしょう。ただ、それでは、善が悪に勝つこともありません。
普段はどんなに丸くてもいい。ただ、自分が「これ」と決めた信念だけは貫き通す鋭い一面も持っていたいものです。(日経ビジネス人文庫より)

助成金が始まり、低コストの分煙設備導入の動きも!!

分煙トレンドはこう変わっている

街の居酒屋や喫茶店に入ると、ぶかぶかタバコを吸っている人の姿が当たり前のように見かけられたのが、わずか数年前。2010年4月に、突如、神奈川県で受動喫煙防止条例が施行されて約1年半。その間にも、兵庫県や千葉県など他県で喫煙に関する条例作りが進み、神奈川県では罰則の適用もスタートするなど、ここ数年で飲食店とタバコを取り巻く環境は大きく様変わりしています。

この急激な変化に不安を覚える飲食店経営者は少なくありません。神奈川県条例などがマスメディアで取り上げられることにより、世間で、分煙を求める声が大きくなり始めているからです。お客を大切にしている

店であれば、今や、分煙は当たり前。逆に努力していなければ店は選ばれない時代になってきています。

しかし、いざ分煙の検討を始めると、

「時代の流れですから意識した方がいいのは間違いないですが、方法が大切です。分煙は客が選択できることが大事ですか

分煙専用エアーカーテンや喫煙ブース開発
あまりにストイックな規制には歯止めも

厚生労働省から受動喫煙防止対策助成金の発表がありましたので、自分の店が対象になるのかどうか、問い合わせが増加しています。
今の時代、大事な情報は情報です。分煙メーカーに同業者の情報が集まっていることは間違いないので、不安を感じたらず、相談してみることも得策でしょう。
また、見逃せないのが厚生労働省が始めた「受動喫煙防止対策助成金」のニュースです。顧客が喫煙する飲食店やホテル・旅館などの中でも空間分煙に取り組む事業者に対して、財政的支援を行うことを目的に10月1日から開始されています。「受動喫煙防止対策助成金制度」を検索して、WEBサイトを覗いてみましょう。
それにしても、お客の要望に応えようと、分煙などのサービスに取り組む飲食店が増えていくにも関わらず、さらにストイックに、数字や業態などで細かく規制していく条例が本当に必要なのか？ こういった飲食店の努力が無駄に終わるような新条例の施行などには、歯止めをかけた方がいいのです。(フードスタジアムより)

心と心をニュースで結ぶ

コヤマ新聞

THE KOYAMA SHINBUN

2011年 12月 No.83

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

従業員教育の一つのヒント (33)

組織力を高めるために目標を共有させる

いくら優秀な人でも、一人ではできることが限られてい
ます。中小企業であろうと、
優秀な社長がいると、(1+
1≠2ではなく) 1+1≠2
プラスアルファとなるのです。
念のために申し上げますが、
立派な組織を備えるという組
織論まずありきではありません。
ん。たしかに、組織的に欠落
している部分を発見すること
によって、ビジネスの拡大に
貢献する可能性はあります。
しかし、組織論から入ると、
まず上手くいきません。

組織の大きさや部署の数を
一義に考えることは、組織力
を高めることに繋がらないと
思います。忙しいながら、新
規ビジネスに取り組んで、新
規顧客と口座を開いてみる。
上手くいけば、選択と集中を
行って、その後それに合った
組織をつくれればよいことです。
組織を先に充実させると、必
要のないビジネスも無理失理
組織にくっつけてしまうとい
うことになるからです。今度
は組織の質です。

とは何でしょう。
目標が共有されていること。
これはリーダーのすべき最も
重要な仕事です。何でも気軽
に相談できて、知識やアイデ
アも共有できるからこそ、一
人でやっているより大きな力
となるのです。必要な情報
共有されていること。情報
正しく、早く伝わること。こ
れはリーダーを含めた部署の
長たる要の位置にいる人間が
すべき仕事です。

さな三角形がいくつも存在し
ますが、大きな三角形と小さ
な三角形をつなぐ要の役目を
きっちりすることができ
組織が強い組織です。会社
針や重要事項の決定など組織
の上から下に伝えられること
報告や具申のように下から上
に伝えられることの両方が機
能していることです。

うという現実、少なからず
経験されていることでしょう。
チーム力を高めるためには
チームの情報交換とリーダー
が一言先に行動することが大
切です。言葉だけで行動力の
ないリーダーは組織力を高め
ることのできないダメなリー
ダーではないでしょうか。
組織にインセンティブを与
え、動かしていく力(自然に
動くようにする)がリーダー
に求められる最も重要な条件
です。

(S・J)

ドリンクで「付加価値」高める時代

ワインブームの到来が火を付けたのだろうか。にわかに「ドリン
クメニューを見直そう」「アルコールで差別化しよう」という動
きが出てきました。いろいろなサプライズドリンクやユニークな
提供法で顧客価値を上げる店が増えています。

国産ワインを
一升瓶で提供

カジュアルワイン業態でグラ
スいっぱい注ぐ「すりきりワ
イン」や「こぼれスパークリン
グワイン」が登場して、これが
「がぶ飲みワイン」スタイルの
象徴となってブームを牽引しま
した。
神田「ヴィノシティ」が仕掛



けた「こぼれスパークリングワ
イン」はまたたく間に広がり、
池袋、恵比寿、六本木などで同
様の出し方をする店が繁盛店と
なっています。10月18日、その
「ヴィノシティ」2号店として
オープンした「ヴィノシティ
マジス」は、多種類のロゼワイ
ンとワインカクテルを売りにし
ています。こんどの仕掛けは、
ワイン業界の専門メディアなど
も注目しています。また、「国
産ワイン」「日本ワイン」を提
供する店も増えました。専門店
も続々と増えています。六本木
でイタリアン業態をリニューアル
した「白ワイン酒場トスカ
ナ」は、その国産ワインを一升
瓶で提供、客の前でグラスにこ
ぼすまで注ぎます。日本酒を出

戻ってきたか
サワーブーム

ハイボールブームに陰りが出
ていると言われます。私は「角
ハイボール」までは、その仕掛
けを評価して飲食店にも勧めて
いましたが、「トリスハイボー
ル」の無差別的な押し込み型導
入に懸念を抱いてきました。せ
っかく築いた「角ハイ」の価値
感、マズブランディング先行
の「トリスハイ」によって打ち
壊したのではないのでしょうか。
案の定、ハイボールブームが停
滞し、それがターゲットにして
いた「サワー」「酎ハイ」マー
ケットがここにきてよみがえっ
てきました。とくに、下町のも
つ焼き屋や老舗の大衆酒場人気
のあおりだろうか、シンプルな

手間をかけた
オリジナルで

繁盛店は、店内で自家製のサ
ワードリンクをつくるのか、地
方の名産柑橘にこだわったり、
旬の果実や野菜を使ったさまざ
まな工夫をしています。

私も広島出張の折に、「みよ
し」という居酒屋で「鎌刈レモ
ンハイ」を飲んで感動、いまだ
に記憶に残っています。そんな
に酸っぱくない愛媛産の「青い
レモン」を入れた酎ハイでした。

話題のAPカンパニー「四十
八漁場」では、宮崎県日向の名
産「平兵衛酢」を使ったサワー
を売りの一つにしています。大
手居酒屋チェーンでも、最近
はパイナップルの半身を客が専
用の絞りで絞って飲む「生パイ
ンサワー」などのサプライズド
リンクを出しています。

これらが人気なのは、やはり
「新しい体験」「記憶に残る味」
という価値を顧客に提供してい
るからでしょう。手軽だから、
原価が安いからという店側の都
合だけで、コンクに頼ったサワ
ーや酎ハイを出している店は、
灯台下暗しです。改めて、ドリ
ンクメニューを見直してみま
しょう。

ノンアルコール系の飲料への
ニーズも高まってきています。
手間をかけたオリジナルドリ
ンクを持たない店は、大きなチャ
ンスロスをしていることに気づ
くべきです。
(フーdstaジウム「編集長
のつぶやき」より)

世界に冠たる日本酒

その七十四 ● 燗に向く酒と冷やに向く酒

日本酒の味や香りは、40
0種類以上とも言われる香味
成分の複雑多岐なバランスに
よってつくられています。そ
のため、酒のタイプによって
も適温が違ふとされますが、
一概には言えません。

たとえば、吟醸タイプの酒
は冷やして飲むとおいしいと
いうイメージがあるようです
が、必ずしもそうではありません。
吟醸酒でも、10度C以
下で1年以上熟成させれば、
ぬるめの燗をつけてもフルー
ティーなリング香が、少しも
変わらないほど安定した酒に
なるものもあります。

ただ、フルーツ系のフレッ
シュな香りを楽しむタイプの
酒は、温めるとアルコールが

吟醸酒は冷やが無難も
酒ごとの適温見つけて

立ってしまい、味わいを悪く
するものが多いですから、吟
醸酒や生酒などは、冷やで飲
むのが無難ということ。と
くに、大吟醸酒に多いフル

ーティーでしかもシャープな
タイプの酒は、冷やで飲むの
に適しています。また、人の
味覚は低温で甘味をあまり感
じなくなるので、酸味をより
強く感じるようになります。

その分、吟醸酒ならではのフ
レッシュさを味わいやすいと
いうことでもあるのでしょう。

しかし、ひと口に冷やと言
っても、冷やし加減で10度C
くらいの温度差がありますか
ら、それぞれの酒に合った温
度をみつける必要があります。
一般に、日本酒は温度を高
くするほど舌触りが滑らかに
なり、甘み、酸味、苦みなど
のバランスがよくなって、よ
り旨みを増すとされます。た

だし、燗に向いているのは、
もともと旨みや酸味の強い濃
順タイプの酒で、奥行きがあ
る味でコクのしっかりした酒
質のものなら、常温でも旨み
が際立ちます。

山廃造りなどの生酛系酒母
で造る酒は、もともと燗をし
て飲んでいた酒なので、最も

燗に向く酒と言われます。た
だ、現在は山廃吟醸など、生
酛系の酒でも香りを重視した
造り方をしている場合が多く、
そういう酒は温度が高いと香
りのポリウム感が強調され
すぎる場合がありますので、
通常の燗よりも低めにした方
がよいと言います。
反対に、旨味成分の少ない
淡麗タイプの酒は、燗をする
と水っぽくなってしまい、ア
ルコールが舌を刺激するよう
な傾向が強いと言います。本
醸造酒や質のよい普通酒には、
香味のバランスが取れていて
しかも安定しているものが比
較的多く、その場合は、冷や、
常温、燗のどの温度帯にも合
います。また、熟成の進んだ
古酒の場合も、燗にも冷やに
も向くオールマイティータイ
プのものが多くいます。
飲用温度帯の幅広さを十分
に堪能しましょう。