

心と心をニュースで結ぶ

# コヤマ新聞

THE KOYAMA SHINBUN

2012年10月 NO.93

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

●外食業界・消費者動向  
メニューの開発受託  
料金安く、調理の負担配慮  
食の流行の変化が早まる中、  
新メニューの開発に悩む店が増えている。インフォマート（企  
業間電子取引サービス企業）は  
そうした需要を狙い、メニュー  
開発を請け負うサービスを7月  
中旬に開始した。早くも問い合わせが連日殺到している。

大手ファミリーレストランで長年メニュー開発に携わっている担当者や管理栄養士、料理研究家など数十人をチーム編成した。1メニュー価格を初回1万円、通常1万3000円に設定している。（相場は3〜5万円）「泡凍らせたビール」導入店泡を凍らせて飲むキリンの一握りフローズン（生）が好調だ。3月から提供機器の導入を始めたが、消費者や飲食店に好評なことを受けて、目標を3割上方修正した。

今後は導入店を3〜4000店規模に増やせる体制を整える。機器に改良を加え、飲食店の使い勝手を高める。（日経MJより）

## △料理通信／10月号

「泡凍らせたビール」導入店泡を凍らせて飲むキリンの一握りフローズン（生）が好調だ。3月から提供機器の導入を始めたが、消費者や飲食店に好評なことを受けて、目標を3割上方修正した。

今後は導入店を3〜4000店規模に増やせる体制を整える。機器に改良を加え、飲食店の使い勝手を高める。（日経MJより）

## データ&トピックス

メニューや開発受託

新メニューの開発に悩む店が増えている。インフォマート（企業間電子取引サービス企業）は

そうした需要を狙い、メニュー開発を請け負うサービスを7月中旬に開始した。早くも問い合わせが連日殺到している。

大手ファミリーレストランで長年メニュー開発に携わっている担当者や管理栄養士、料理研究家など数十人をチーム編成した。1メニュー価格を初回1万円、通常1万3000円に設定している。（相場は3〜5万円）「泡凍らせたビール」導入店泡を凍らせて飲むキリンの一握りフローズン（生）が好調だ。3月から提供機器の導入を始めたが、消費者や飲食店に好評なことを受けて、目標を3割上方修正した。

今後は導入店を3〜4000店規模に増やせる体制を整える。機器に改良を加え、飲食店の使い勝手を高める。（日経MJより）

特集2・トレンドを創る！進化  
・食シーンを塗り替えるムーブ

メントの裏には必ず、「影の立役者」がいます

・時代を担う料理人や店主、生

・聖君、その性を奪わずして所を得しむ（「遍照發揮性靈集」）

優れた主君は、仕える者の性質を生かして、楽しく働かせる。

聖君、その性を奪わずして所を得しむ（「遍照發揮性靈集」）

優れた主君は、仕える者の性質を生かして、楽しく働かせる。

「近頃は人がいなくて困ります。どこかにいい人材はいませんかね」会う人ごとにこういて訪ねているところには、絶対にいい人材はこないでしよう。

「どうして、そんなことがいえるのかね？」

と詰問してくる経営者の怒りの目が、すでにいい人材を見つけようとしている人の目ではありません。人材を見つけて見渡してみると、人材はその辺に転がっているのです。

適材適所ということばは、人材というときには必ず出できます。いうまでもなく「適した材を適した所に使う

ことですが、適材も人材も、同じ材と会う人材で木偏で

ここにいい人材はいませんかね」

経営者がいますが、そういう経営者のところには、絶対にいい人材はこないでしよう。

「どうして、そんなことがいえるのかね？」

と詰問してくる経営者の怒りの目が、すでにいい人材を見つけようとしている人の目ではありません。人材を見つけて見渡してみると、人材はその辺に転がっているのです。

適材適所ということばは、人材といふときには必ず出できます。いうまでもなく「適した材を適した所に使う

ことですが、適材も人材も、同じ材と会う人材で木偏で

ここにいい人材はいませんかね」

経営者がいますが、そういう経営者のところには、絶対にいい人材はこないでしよう。

「どうして、そんなことがいえるのかね？」

と詰問してくる経営者の怒りの目が、すでにいい人材を見つけようとしている人の目ではありません。人材を見つけて見渡してみると、人材はその辺に転がっているのです。

適材適所ということばは、人材といふときには必ず出でます。いうまでもなく「適した材を適した所に使う

ことですが、適材も人材も、同じ材と会う人材で木偏で

ここにいい人材はいませんかね」

経営者がいますが、そういう経営者のところには、絶対にいい人材はこないでしよう。



## 「小さな店」のパワーに学べ

### 悪立地、悪条件で勝つ!!

大箱の店を展開するチエーン店が軒並み苦悩しているなかで、20坪以下の「小さな店」が客を集め、街にいい空気を放つています。「小さな店」は日常使いでできる気軽さや客同士の出会いなどをストーリーが詰まっています。

今回登場する3人は、いずれも「小さな店づくり」の天才。常識的には悪立地、悪条件と見られる場所で、いざれも繁盛店をつくっています。

アジアンリゾートの空気感、常識的では悪立地、悪条件と見られる立地ですから、日が暮れると呼び込みたちが闊歩する悪立地です。常識なら出店を控える立地で、20坪弱で月商900~1000万円。客層もこの街にはあまり見かけないサラリーマンやOL達。他の街からわざわざやつて来る客が多いようです。

ブランドでアジアンビストロを開く大林芳彰さんの1号店は、池袋西口から少し離れた歓楽街の1階。風俗店が軒を連ねる立地ですから、日が暮れると呼び込みたちが闊歩する悪立地です。常識なら出店を控える立地で、20坪弱で月商900~1000万円。客層もこの街にはあまり見かけないサラリーマンやOL達。他の街からわざわざやつて来る客が多いようです。

「アガリコ」はわずか6坪の狭小店舗。ここも連日、地元客で溢れています。

「vivo daily」ブランドで、地域密着型のマイクロバルを開拓している鈴木健太郎さん。学生時代、バスクパッカーの旅でスペインに行つたときに出会ったバルに魅せられたとのこと。飲食業態である以上に、おしゃべりを楽しむ目的もなく立ち寄れる場

に出した北千住「アガリコ1/3」大久保に世界のバスクパッカーが宿泊するホテル1階に、テラス付きの店をオープンしました。

「旅行者と地元客が交流できる」と決意し、会社勤めのホスピタリティあふれるサービスが人気の秘密。2店目に江古田に、そして9月17日に1号店をオープンしました。

それ以来、着実に店舗を増やし、代々木、高田馬場、新橋に続き、5年目となる今年、5店舗目をつくりう」と決意し、会社勤めのホスピタリティあふれるサービスが人気の秘密。2店目に江古田に、そして9月17日に1号店をオープンしました。

### ホスピタリティ感が溢れる狭小な空間が發揮する威力

店での触れ合いから結婚へ

旅行者と地元客との交流も

昼間は建築士の顔を持ち、大阪出身の人懐っこいノリで客同士のトークを盛り上げるオーナーのモリタハヤトさん。建築士として上京後、友だちがなかなかできずに寂しい思いをしたことを契機に「安くて美味しいくて、一人で来ても友だちができる店をコンセプトに神田ガード下の2・2坪の極狭物件で開業したのが「六花界」です。店の真ん中に四角いコミュニケーションテーブルを置き、客がそれを囲んで立つスタイル。現在は30代の女性を中心には、顧客の男女比は4対6。2号店は鷺谷「初花一家」。ここは2階建て一軒家だが、普段は1階のカウンター8席のみで営業。モリタさんが自ら選んだ最高級の食材と日本酒を予約した客のみにふるまう。

4カ月先まで予約が取れないが秦功して、ここでカツプルになつた男女が7組もあり、「パパ活」。日常の交流拠点となるコミュニティバルを今後も創り続けるといいます。

2号店は鷺谷「初花一家」。ここは2階建て一軒家だが、普段は1階のカウンター8席のみで営業。モリタさんが自ら選んだ最高級の食材と日本酒を予約した客のみにふるまう。

4カ月先まで予約が取れないが秦功して、ここでカツプルになつた男女が7組もあり、「パパ活」。日常の交流拠点となるコミュニティバルを今後も創り続けるといいます。

2007年7月にオープンした立ち飲み焼肉の「六花界」。（フードスタジアムより）

## 空海！感動の言葉 — その7

「近頃は人がいなくて困ります。どこかにいい人材はいませんかね」

経営者がいますが、そういう経営者のところには、絶対にいい人材はこないでしよう。

「どうして、そんなことがいえるのかね？」

と詰問してくる経営者の怒りの目が、すでにいい人材を見つけようとしている人の目ではありません。人材を見つけて見渡してみると、人材はその辺に転がっているのです。

適材適所ということばは、人材といふときには必ず出でます。いうまでもなく「適した材を適した所に使う

ことですが、適材も人材も、同じ材と会う人材で木偏で

ここにいい人材はいませんかね」

経営者がいますが、そういう経営者のところには、絶対にいい人材はこないでしよう。

「どうして、そんなことがいえるのかね？」

と詰問してくる経営者の怒りの目が、すでにいい人材を見つけようとしている人の目ではありません。人材を見つけて見渡してみると、人材はその辺に転がっているのです。

適材適所ということばは、人材といふときには必ず出でます。いうまでもなく「適した材を適した所に使う

ことですが、適材も人材も、同じ材と会う人材で木偏で

ここにいい人材はいませんかね」

経営者がいますが、そういう経営者のところには、絶対にいい人材はこないでしよう。

### 「小さな店」のパワーに学べ

悪立地、悪条件で勝つ!!

大箱の店を展開するチエーン店が軒並み苦悩しているなかで、20坪以下の「小さな店」が客を集め、街にいい空気を放つています。「小さな店」は日常使いでできる気軽さや客同士の出会いなどをストーリーが詰まっています。

今回登場する3人は、いずれも「小さな店づくり」の天才。常識的には悪立地、悪条件と見られる立地で、いざれも繁盛店をつくっています。

アジアンリゾートの空気感、常識的では悪立地、悪条件と見られる立地ですから、日が暮れると呼ぶ込みたちが闊歩する悪立地です。常識なら出店を控える立地で、20坪弱で月商900~1000万円。客層もこの街にはあまり見かけないサラリーマンやOL達。他の街からわざわざやつて来る客が多いようです。

「アガリコ」はわずか6坪の狭小店舗。ここも連日、地元客で溢れています。

「vivo daily」ブランドで、地域密着型のマイクロバルを開拓している鈴木健太郎さん。学生時代、バスクパッカーの旅でスペインに行つたときに出会ったバルに魅せられたとのこと。飲食業態である以上に、おしゃべりを楽しむ目的もなく立ち寄れる場

に出した北千住「アガリコ1/3」大久保に世界のバスクパッカーが宿泊するホテル1階に、テラス付きの店をオープンしました。

「旅行者と地元客が交流できる」と決意し、会社勤めのホスピタリティあふれるサービスが人気の秘密。2店目に江古田に、そして9月17日に1号店をオープンしました。

それ以来、着実に店舗を増やし、代々木、高田馬場、新橋に続き、5年目となる今年、5店舗目をつくりう」と決意し、会社勤めのホスピタリティあふれるサービスが人気の秘密。2店目に江古田に、そして9月17日に1号店をオープンしました。

「旅行者と地元客が交流できる」と決意し、会社勤めのホスピタリティあふれるサービスが人気の秘密。2号店は鷺谷「初花一家」。ここは2階建て一軒家だが、普段は1階のカウンター8席のみで営業。モリタさんが自ら選んだ最高級の食材と日本酒を予約した客のみにふるまう。

4カ月先まで予約が取れないが秦功して、ここでカツプルになつた男女が7組もあり、「パパ活」。日常の交流拠点となるコミュニティバルを今後も創り続けるといいます。

2号店は鷺谷「初花一家」。

4カ月先まで予約が取れないが秦功して、ここでカツプルになつた男女が7組もあり、「パパ活」。日常の交流拠点となるコミュニティバルを今後も創り続けるといいます。

2号店は鷺谷「初花一家」。（フードスタジアムより）

屋市「京料理たか木」）、工藤淳也（銀座「徳うち山」）、白仁田政信（福岡市「しらに田」）

▽料理王国／11月号

特集1・イタリア料理年代史

ロフェッショナル」たち

もう1人のキーマンを追いかけて、過去から未来のイタリア料理

みんな发展をもたらしたのか？

ロフエッショナル」たち

もう1人のキーマンを追いかけて、過去から未来のイタリア料理

みんな发展をもたらしたのか？

ロフエッショナル」たち

もう1人のキーマンを追いかけて、過去から未来のイタリア料理

みんな发展をもたらしたのか？

ロフエッショナル」たち

一  
口  
メ  
モ

時間の  
スピード

★ 「最近、1日、1か月、1年があつてという間に過ぎていく」と感じることはありますか。「子どものころは、ずっと時間が流れるのが遅かったのに」という感覚。これは「国や文化を超えた感覚」だと、オスロ大学認知機能研究センターの末神翔氏は言います。

「50年以上も前から議論されてきたテーマ。しかし、そのメカニズムはいまだに解明されていない」そうです。

生酛系酒母の「山卸廃止酛」を略して、「山廃酛」あるいは「山廃」と呼びます。生酛の製造の初期段階で行われる「山卸」という工程（「酛摺り」ともいいます）を廃止した酒母であり、山廃仕込みとは、この山卸廃止酛を用いて造った日本酒という意味です。生酛の製造は、以下のように進められます。まず蒸米と麹を半切桶に入れて、よく混合してから仕込み水を加えて混ぜ合わせます。これを「仕込み」または「酛立て」といいます。仕込み温度は6～8度Cです。仕込みが終わつて数時間経過すると、蒸米と麹は水を吸収して膨張し、水分がほとんど見られなくなります。そこで、約2時間ごとに

2～3回、「爪」と称する木製のヘラで混ぜ合わせます。この操作を「手醸」といいます。仕込みから半日ほど経過します。

# 山卸で酵素化 山廃の誕生日

作業のことをいいますが、作業手順から、厳冬期の夜中に行わなければならぬ辛い仕事でした。この後、半切桶2枚分を1枚に合わせ（「打込み」または「折込み」といいます）、さらに時々ヘラなどで攪拌して（「時掻き」といいます）、山卸から約12時間後に物料をすべて酒母タンク（「醸桶」「醸卸」「壺代」とも呼ばれます）に投入します（これを「醸寄せ」といいます）。

# 作用を促進は明治末期

め麹を仕込み水に加えて（これを「水麹」と呼びます）麹の酵素を溶出させておき、そこに蒸米を加えることで「山卸」と同じ効果を得られることが分かったのです。これが山卸廃止醤の誕生で、明治42年に実用化されました。

したがって、山卸廃止醤では半切桶を使用せず、酒母タンクで水麹を行い、約3時間後に蒸米を投入します。仕込みから6～8時間後に「汲掛け」を、半日後当たりに物料を攪拌する櫂操作（一番櫂）、三番櫂）を行いますが、醣寄せの必要はありません。その後の酵母の育成は生醤とほぼ同じです。

高槻恒例の「食の文化祭」高槻ジヤズとグルメフェア2012「」が10月7日(日)、8日(祝)の2日間、高槻城跡公園で開催されます。

市民グランドに1日に60店、2日間で延べ120店の飲食店が出展、少量ずつ安く販売して料理の味を競います。

広いグランドには200テーブル800席の野外レストランが出現、ジヤズの演奏を聴きながら、ビールグラスを傾け、出展店自慢の料理を味わいます。

高槻に存続するふたつの酒蔵寿酒造と清鶴酒造も出展、今話題の高槻うどんギョウザの会も美味しいうどんギョウザを提供します。

公園ではフリーマーケットやアート作品の手づくり市も開催

世界に冠たる日本酒

山卸で酵素作用を促進  
山廃の誕生は明治末期

★時間とは、このような『心の働き』なのである」と。  
時間感覚は自分次第。「いま」の時間をより大切に、より濃密に味わいたいものです。

★知らない道は行きに時間がかかるように感じ、帰りは短く感じます。それと同じで、時間の長さは人の意識によつて規定されるようです。神学者アウグスティヌスも言つています。「過去とは『すでにないもの』であり、未来とは『まだないもの』である。

「行重量が減って本丸的になる」というもの。また、「体を使う課題に取り組んだときは時間を長く感じ、頭を使う課題に取り組んだときは時間を感じる」という研究結果もあるとか。

メカニズムはいまだに解明されていない」そうです。

★ 「最近、1日、1か月、1年があつていう間に過ぎていいく」と感じることはあります。」「子どものころは、ずっと時間が流れるのが遅かったのに」という感覚。これは「国や文化を超えた感覚」だと、オスロ大学認知機能研究センターの末神翔氏は言います。

「50年以上も前から議論され

## 従業員教育の一つのヒント(42)

部下の言うことをしつかりと聞くことができる人は、部下から信頼されます。部下から報告や連絡を受け、相談されるのが上司の大事な仕事であることは、誰でも知っています。問題が発生したら間違いなく報告があるでしよう。大事な意志決定の前にも相談があります。

業務報告のための会議ではそれなりの情報提供があるでしょう。それ以上に、とくにそのようなことがなくても、普段から聞ける状態がしつかりできているかどうかです。

まず、気軽に話せる組織と

しているか。そういう雰囲気を直属の上司がつくつていてはどうかが大切です。

会社方針に基づく部署方針が明確であり、担当各々が自分のすべきことをしつかりと理解していれば、そんなことは必要がないとの反論があるかもしれません。なるほど組織論としてはそのとおりです。

しかし、多くの会社では、上司と部下には深い溝があります。ピリピリしているとまではいかなくとも、部下は上司に気軽に話せないものであります。要点を手短に説明せよと言われていることもあり、上

司も自分の仕事を抱えていて忙しいことも部下は知っています。上司のほうから部下に声をかけるべきです。雑談でもかまいません。一人の考えがまとまらない段階でも、何人かが集まって議論すれば、いいアイデアになることはよくあります。雑談していると、日頃の細かい情報も入ってきます。

圓気をつくるべきです。それを部下にあたり前として求めるのは酷です。上司の人間力次第なのです。

私は部下に対しては雑談でもいいから常に会話を多くすることにしています。部下を叱つた後はとくに普段と同じ対応をするよう心掛けています。

## 高槻城跡公園で 食の文化祭

★時間とは、このような『心の働き』なのである」と。  
時間感覚は自分次第。「いま」の時間をより大切に、より濃密に味わいたいものです。

★知らない道は行きに時間がかかるように感じ、帰りは短く感じます。それと同じで、時間の長さは人の意識によつて規定されるようです。神学者アウグスティヌスも言つています。「過去とは『すでにないもの』であり、未来とは『まだないもの』である。

「行重量が減って本丸的になる」というもの。また、「体を使う課題に取り組んだときは時間を長く感じ、頭を使う課題に取り組んだときは時間を感じる」という研究結果もあるとか。

メカニズムはいまだに解明されていない」そうです。

★ 「最近、1日、1か月、1年があつていう間に過ぎていいく」と感じることはあります。」「子どものころは、ずっと時間が流れるのが遅かったのに」という感覚。これは「国や文化を超えた感覚」だと、オスロ大学認知機能研究センターの末神翔氏は言います。

「50年以上も前から議論され

# 2012秋 原点回帰／ワイン＆日本酒プロのおもてなし

高槻恒例の「食の文化祭」高槻ジャズとグルメフェア2012（）が10月7日（日）、8日（祝）の2日間、高槻城跡公園で開催されます。

市民グランドに1日に60店、2日間で延べ120店の飲食店が出展、少量ずつ安く販売して料理の味を競います。

広いグランドには200テーブル800席の野外レストランが出現、ジャズの演奏を聴きながら、ビールグラスを傾け、出展店自慢の料理を味わいます。

高槻に存続するふたつの酒蔵寿酒造と清鶴酒造も出展、今話題の高槻うどんギョウザの会も美味しいうどんギョウザを提供します。

公園ではフリーマーケットやアート作品の手づくり市も開催されます。