

データ&トピックス

●外食業界・消費者動向

トップに聞く今年の重点施策
相場康則サントリー酒類社長
ウイスキーでは高級分野に力を入れる。昨年は対面接客型ボトルキープに対応する「ボトル・バー」を提案した。今年4月には大阪市に工場見学のような雰囲気を楽しめる情報発信拠点「ウイスキーハウス」を開業する予定。

『ハイボールスタイル』の定着化とともに『ロックスタイル』を提案していく。

昨年の販売量620万ケース／年を今後10年で1000万ケース／年まで伸ばしたい。

ウイスキー以外では、RTD（低アルコール飲料）に力を入れる。女性を軸に据えた商品提案ができるかが消費拡大のポイント。

シニア層にも注目し「こだわりの果樹園のお酒」を発売。小容量・品質など消費パターンを分析して商品開発する。

高級ビールのザ・プレミアム・モルツの刷新が効を奏している。より商品価値を高めるなど、オーソドックスな発想を推進する。

(日経MJより)

《グルメ誌の特集紹介》

▽danchu／3月号
特集・新しい日本酒の教科書／10分でわかる日本酒のキーワード

「リーダーシップとは『影響力』である」

「ソニーの社長時代、最新鋭の設備を備えた厚木工場ができ、世界中から大勢の見学者が来られました。」

しかし一番の問題だったのは便所の落書きです。会社の恥だからと工場長にやめさせるよう指示を出し、工場長も徹底して通知を出した。それでも一向になくならない。

そのうちに『落書きをするな』という落書きまで出て、私もしょうがないかなと諦めていた。

するとしばらくして工場長から電話があり、『落書きがなくなりました』と言うんです。

『どうしたんだ?』と尋ねると、『実はパートで来てもらっている便所掃除のおばさんが、蒲鉾の板二、三枚に、『落書きをしないでください。』

ここは私の神聖な職場です』と書いて便所に張ったんです。それでピタッとなくなりました』と言いました」

井深さんは続けて「この落書きの件について、私も工場長もリーダーシップをとれなかった。パートのおばさんに負けました。パ

ートの時に、リーダーシップとは上から

- Ⅰ期・飲めよ造れよモーレッツ期
- Ⅱ期・地酒ブームがやってきた
- Ⅲ期・新御三家は「吟醸・山廃・純米」
- Ⅳ期・蔵元発信の酒造りの時代
- Ⅴ期・日本酒の未来予想図
- (2)日本酒蔵探訪
- 剣菱／100年残る味
- 獺祭／「磨き」の美学
- ・名酒と居酒屋
- 真髓を知るならこの居酒屋へ

下への指導力、統率力だと考えていました。たが、誤りだと分かったんです。

以来私はリーダーシップを『影響力』と言うようにしました」

リーダーシップとは上から下への指導力、統率力が基本にある、それは否定しませんが、自分を中心として、上司、部下、同僚、関係団体……その矢印の向きは常に上下左右なんです。

だから上司を動かさない人に部下を動かすことはできません。

上司を動かせる人であって、初めて部下を動かすことができ、同僚や関係団体を動かすことができるんです。

よきリーダーとはよきコミュニケーションであり、人を動かす影響力を持った人を言うのではないのでしょうか。

あの便所においては、パートのおばさんこそがリーダーだった。そうやって自分が望む方向へ、相手の態度なり行動なりが変容することによって、初めてリーダーシップが成り立つのです。

(致知出版社)

心と心をニュースで結ぶ

コヤマ新聞

THE KOYAMA SHINBUN

2013年 3月 NO.98

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

居酒屋の2号店、おでん業態立ち上げへ誘われたことから。和食はおろか、おでんを作った経験もない同氏はまったくの自己流でスタート。立ち上げにかかわるうちに江澤氏は日本酒、とくに燗酒の深い味わいに魅せられたそう。

そんななか、高品質なサルミ(生ハム、ソーセージなどの食肉加工品)を専門とするショップ、「サルメリア69」との感動的な出会いが「29 Rotie」

生ハムと熟爛の魅力が、あまことなく味わえる「29 Rotie」は大塚駅から徒歩10分。日本酒の名店が並び、昭和の雰囲気を残す通りにあります。軒先に杉玉が下がる築40年以上の古い建物の同店は、一見すると小料理屋のようです。店内は昭和の和風なイメージでいて、どこかモダンアンティーク仕上げで、燗酒と生ハムの斬新なマリァージュを盛り上げます。(写真)

生ハムを日本酒とワイン、それぞれと飲み比べるのもおもしろい。冷酒は肴だけで飲み、燗酒は料理ありきで、料理を引き立て、ゆっくり長く飲めるといいます。そんな違いを楽しめるのも、フレンチ、日本の飲食文化を温めて飲む日本独自の酒文化を外国人にも知ってほしいと江澤氏は言います。ぜひ若い世代にこそ味わってほしい名店です。(フードスタジアムより)

食ビジネス考

生ハムと燗酒!! 斬新なマリァージュ 日本酒の聖地 大塚から始まる



生ハムはグラス(680円)850円)のほか、白を中心に泡、赤のボトルが13、14種類(3800円)。

大胆で繊細な出会いを演出したのは、オーナーシェフの江澤雅俊氏。証券マンだった江澤氏はもともと好きだった料理の世界に将来を求め、調理学校でフランス料理を学んだといいます。卒業後は本場フランスへも渡り、帰国後は有名フレンチ店で修業した「王道のフレンチシェフ」なのです。

出店を決定づけたといいます。燗酒の熱が生ハムの脂を溶かし、熟成した香りと一体化して旨味が口中に広がります。じんわりとした余韻は格別です。と美味しさの理由を説明します。

「マリァ69」の生ハム、サラミ類。切り立ての美味しさと共に、かたい塊を極薄くスライスすることで、旨味が際立つことから、塊で仕入れます。だから飲食店ではめずらしいスライサーを置き、「オーダーごとにカットする」というこだわりがあります。

よく知られている熟成したパルマ、プロシュート・ディ・サランダニエールやサラミ類、豚の脂の塩漬けを熟成したラルド、豚のほほ肉の生ハムグアンチャ、レなど、その時々仕入れるに優しい有機野菜も味わえます。ドリンクは日本酒とワイン。ほかに数は少ないが焼酎、梅酒などを取り揃えています。日本酒は120ccグラスで提供する冷酒が450円。その時々で銘柄、タイプの異なる日本酒が7種類。燗酒もやはり季節などでタイプも変わるが、純米酒、純米原酒、純米無ろ過生原酒など。しっかりと米を感じ、体にも優しい、自然派の造りにこだわっています。価格は750円、900円で、正1合で提供します。

ワインはグラス(680円)850円)のほか、白を中心に泡、赤のボトルが13、14種類(3800円)。

コラム 銀座クラブママが証言する エラくなる男の共通点

政財界をはじめ、数多くのエリートを接待する銀座のクラブ。超一流のクラブのママたちは将来の出世頭をどう見分けるのか。情熱的で努力家であらう。まず目が違う

夜の灯がともると、銀座はまたたく別の顔を見せる。主役はもはや表通りのブランド店ではない。日本の好況不況を潜り抜けた金言は鋭い。いずれも銀座の水

け、灯をたやさずに看板を掲げ、きたクラブという存在と、そこで働く女性たちだ。女性たちはもちろん、日本の浮沈とともに、幾多の男たちの浮き沈みも見ている――。そんな一流クラブのママに「出世する男」の特徴を聞いてみた。

「私がお客様について、あれこれ言うのは僭越ですが……」と口調は上品だが、ママたちの金言は鋭い。いずれも銀座の水

に鍛えられ、百戦錬磨の女性たちだ。男性だけでなく、人間観察のプロでもある。吉行淳之介、遠藤周作、柴田錬三郎など、名だたる文化人が通ったクラブ魔里の大久保マリ子ママはこんなふうに語ってくれた。

「出世する人は若いころから勢いがある。今は大先生となった人も知り合ったころは新人だったわけですが、情熱的で努力家で、まず目が違うんです」

部下に対して威張らない
サービス精神にもたける

そして伸びる男たちはいつも「人」に囲まれているとママは語る。

「人として魅力に溢れていて、魅力に人が吸い寄せられていく。この人のためなら努力を惜しまないという人に恵まれることで仕事は成功を収めるのです」(クラブ由美/伊藤由美ママ)

銀座とはただ成功者が集い、湯水のように美しい女性たちにお金を注ぐ場所ではない。銀座をうまく使いこなし、味方につけた男性が出世するのだ。

その意味でクラブは「第二のビジネスの場」でもある。クラ



世界に冠たる日本酒

その八十八●酒造好適米とはどのような米か

日本酒の原料として使用される米は、主食用の米(飯米)と同じジャポニカ系統の水稲うるち米に属します。わが国では多くの品種の米が栽培されており、そのうちのどの品種の米を使っても日本酒を造ることはできますが、なかでも酒造りに適した米は「酒造好適米」と呼ばれます。

酒造好適米は、一般の飯米に比べて粒が大きく(大粒米)白い芯の部分(心白)も大きいというに、たんぱく質含有量が少ないという三つの条件を満たした品種です。

代表的な品種は、「山田錦」、「五百万石」、「美山錦」、「雄町」などですが、その生産量はすべての酒造需要をまかなうにはとても及びません。

たんぱく質含有量少なく 大粒で心白も大きい米

すが、茎が長いため結実期に倒伏し、機械での刈り取りがしにくいという欠点があります。したがって、作付け面積はなかなか増えず、雄町のよ

うに年々減少している品種もあり、価格も高くなっています。そのため、一般の飯米もかなりの量が酒米として使われているのが現状といわれま

す。

玄米の粒の大きさは品種によって違います。粒の揃った玄米1000粒の重量を千粒重といいます。一般の飯米の原料が20〜22グラムであるのに対して、25グラム以上のものをとくに「大粒米」または「大粒種」と呼びます。そして、大粒種のなかでも、粒

の中心部(心白)が白くうるんで見えるものを「大粒心白米」といいます。

心白はでんぷん粒が粗い部分で、これが大きいと麴カビが繁殖しやすく、麴造りの重要なポイントの一つである破精込み(はぜこみ)が容易になります。

酒造好適米の検査基準では、

ブ稲葉のママ、白坂亜紀さんは「私たちは『第二秘書室』とも呼ばれているんですよ」という。早稲田大学を卒業し、29歳で自分の店を構えてから、15年以上銀座という街に関わってきた。

「重要なお取引先の接待では担当ホステスまで決まっている会社もあります。この会社の接待ではこの子、というように大きな接待は会社とクラブの連携プロジェクトのようなもの。だからこそ、部下やクラブのスタッフをうまく使える人が成功する男性です。」

そのために一番大切なものは「コミュニケーション能力」と亜紀ママは語る。伸びる人は接待の仕方、部下や店のスタッフへの振る舞い方がまず違うのだという。

「好き嫌いを言わず、どの女の子にも気持ちよく接してくれる。ご接待のときも、いろいろな子が自分の席でよいサービスをしてくれた方が助かるのがわかってるので、まず、どのスタッフに対してでも分け隔てなくよくしてくださるんですね」(亜紀ママ)

接待のとき、お客さんはもちろん、部下やお店の子まで全員が楽しめるように気配りを欠かさない。部下を連れてくるときは「お疲れさま。今日は遠慮なく飲め」という具合に、部下を接待しているのかと思うぐらい上司という顔をしないし、威張らない。部下を抑えつけず、い

いところを引き出そうとしているのがわかるのだという。

「だからこそ、いざというときに『この人のために頑張ろう』と周りの人たちが一丸となることができるんですね」(亜紀ママ)

そしてサービス精神にもたけている。「知識があっても一人

で抱え込むようなケチくさいことはしない。誰かに教えてあげたいというサービス精神がある」(クラブザボン/水口素子ママ)

これと全く逆なのは「お気に入りじゃない女の子が来ると、手でシッシツと追い払うような人」だ。接待の席で威張っていても、偉い人とはち合わせると走っていった平身低頭する。

「裏表がないことも、夜の銀座では信頼される要因です。案外狭い世界ですから。接待で威張っている人が、自分より偉い人と出会ったとたん、豹変すると興ざめです」(亜紀ママ)

威張るならずっと威張るキャラでいてほしい。そういう人は夜の席では役職抜きで、年長者を敬える人ですよ」(亜紀ママ)

銀座のクラブは闘う男が
素になれるわが家でもある

「クラブは仕事の間であると同時に、癒やしの空間でもあります。日ごろから家族のようなお付き合いができる人は銀座の使い方が上手だなと思います」ただし、わが家同然だからといって、いつも会社の愚痴や悪口を言っているような男性は出世しない。どうしても言いたいときはママだけに「今日は愚痴を聞いてくれ」と前置きする。

普段は愉快な楽しいお酒の席。でもしんみりと語るときもある。メリハリをつけているのだ。

「それも小さな愚痴ではなく、大きな愚痴ですね。部下にも奥さんにも話せないことを、話すことで決断しているんじゃない。人事を相談されることもありますよ」(亜紀ママ)

そんな男性は遊び方もきれいだ。もちろん夜の銀座であるから、色っぽい側面もあるが、伸びる男性は女性も口説かない。「本気で女性を口説いたら、その席はもう『わが家』でなくなってしまう。そこをわかってらっしゃる方は、下ネタの扱いも上手で、女性たちが不愉快になる線まで落ちる前にパツと話を交えるんです」(亜紀ママ)

そして「優しさ」も共通するところだ。お客様の目の前で失礼なことを言ってしまった新人に対して「後で注意してあげて」と亜紀ママに耳打ちしてくれる人がある。「失敗しても目の前では怒らない。でも悪いことはちゃんと伝えてくれます。懐が深いんですね」

ただの優しさではなく、本当に人のことを考えている人だけが持つ「独特の優しさ」があるのだとママたちは口々に語ってくれた。

(プレジデントより)