心と心をニュースで結ぶ

&

ツ

食業界

消費者動向

した(11た接客で、 リハリつけ客掴 · ツカミ」 ・売り上げを17%伸ばいう3つの山場を設けミ」「中押し」「ダメ け客掴むある接客 80万円 3 8

栃木県真岡市の

松阪牛を現

に工夫している。「 タンの片面 る際もインパクトを与えるよう べてもらえない。 焼き方を教え かくいい状態の肉が美味しく食 から焼く作業を任せる ~ 焼き」「カニに工夫してご ムリエが、一クを設明し、 金のトングを使える特典を用意客を「焼肉奉行」と認定して、焼肉ソムリエの教えを受けたお ど特技を伝えるイメー 部位を客単価3 直接仕入れ、 ツカミ」 松阪牛に焼肉ソムリエが接客。 お手本を示す。 「カルビの三七焼き」な 提案や焼き方裏技の披露 一枚目の肉を焼きつ のタイミングで、 、高品質な肉や希少牛を現地の牧場から そのうえで焼肉ソ 0 食事が進んで落 0 お客に最初 0円で提供

2013年**5**月 NO.**100**

発行: 🆍 👯 コヤマカンパニー

〒 569-0803

:0120-21-0852 fax: 072-683-0087

日本酒初心

者も気軽

mail:web@koyama2525.co.jp

日本酒業態

ネ

|

テ

は

THE KOYAMA SHINBUN

続けられたなぁ」8年余、「よく1

年余、

年2月発刊以来、

)29 兆円)

流たちの金言(その3

正しい決断と間違えた決断の共通項/松井道夫(松井証券社長)

たのです。 みました。

きるもの と分からない

> と言っ るんで たときも、 ようとするわ 私が証券セー けだか スをや

。あるときそれを整理してない。間違った決断も随分も、正しい決断ばかりして

決断にも、間違えた決断

す

べてマイナスの

間違え

足

のを捨てる。

1)ですが、順番としては、まず捨ててる決断がすべてダメだということではなるんですよ。捨てないから。決して加えところが、加える決断はみんな納得すいですよ。

並ぶストリートの様子は10年前 金がなくとも工夫と愛にあふれ た日々を送る彼らに共通するの た日々を送る彼らに共通するの は、衣食住を自分の目線で選び するジェネラルストアが立ち

(致知出版社)

みとして参考になる。す。個店でも導入できる取り組焼肉ソムリエを前面に打ち出 している。 Ŧ

マチカド ポレー

アジア風立ち飲み店狭い立地に女性客呼ぶ 立地に女性客呼ぶ ハ新橋店

はワインなど)の新業態1号店アジア料理主体(昼は喫茶、夜2013年10月、東京新橋に - 3年10月、東
ハレーション)

(プロン 0 円。 はランチ1 0 0 0

〜23時。女性家立ち飲み主体。店舗商 女性客が4割。

営業時間は7時 叫積25㎡、7席、 客単価 2

・コン

4

0

円 鳥とカ

蒸し 9

ぜ

はグラスワイ

は「ト

ヤ

П

で大衆イ

もベトナムやタイで一般的なメでアジアの雰囲気を表現。 食器店は狭いが内装は至るところ パール水ギョー? フ80円 アンテイストを詰め込んだ業態ルなど480円。これだけアジン4種のほかビール、ハイボー ドリンクメニュー ラミンや

新 も の を取 れ る ために

もちろん私も もちろん私も し算の決断、捨てないで加える決断がた決断は、すべからくプラスの決断、決断、捨てる決断です。そして、間違 みると、 にもそれぞれ共通項があることが分かり 古 正し わけではない。いろん私も、正 かっ 正しい も た決断は、

ところが、捨てて得られるものは、な捨てることによる痛みが計算できる。れは、いろんな努力、苦労の集積だかる主部過去に積み重ねてきたものです。る 部未来のことです。

いから計算できない。将来のことはやって 計算できない

私はどうしてかと自分なりに分析して 捨てる決断で何を捨てるか

集積だから いうと、 そ 全 て

> それができるのは社長の思い込みしかなと。そこで何を言ったって説得できない。のにどれだけ苦労したか分かりますか」 ままでこの営業体制をつくる 口々に言われました。 を 反対さ

> > を変える!?

· ジョン。 ン。

- 一軒家で自分流の暮の地や倉庫をコンバリー町家や長屋をリノベ

これからは、

自己満足が暮ら

モノ 街暮ら-

ひと

メ誌の特集紹介

リジョナル

5

関月 号

しが変わる、

ものは入らないのです。ものを捨てて場所を空けないと、ればならないということです。まれるためには、まず古いものを捨れるためには、まず古いものを捨 禅の言葉に、 坐忘 (ざぼう) けないと、新しいとです。まず古いしいものを捨てなけしいものを別り入(ざぼう)」とい

伝ってくれる関西の店、しの新しいフレームづく2013年春の新生活、

を手

なら想像もつかない光景だ。

ひとを紹介

(します。

,のええ店、ええ人通巻300号記念

ツ・リジョナル

/6月号

プンした 日本酒バル 1 月 28 日、 女性をはじめ日本酒初 東京・中野にオ 青二才』

!」という新しいグラスで日本酒を 「シャンパン

す。日本酒のポーションは3勺付メージ。そして、じっくりとやかさを引き立て、じっくりとやかさを引き立て、じっくりといる。 一価格。あえて「勺」表示する7勺 (700円) でそれぞれ均(320円)、5勺 (450円)、 スタイルを提供しています。

化」業態も増えています。その「ネクストステージ」とは?バー」が次々にオープンし、酒器や提供法も多様化、「地方活性日本酒業態の進化が続いています。「日本酒バル」や「日本酒 日本酒専門店「PLATしたオール立ち飲みスタイ るかもしれません。 吉祥寺に2月7日にオ

す。最初は令りで、いること。燗もセルフで行えまっと燗酒用の温度計も用意されて、と燗酒用の温度計も用意されて ,ブーでカジュアルワイン業えない注目店°「こぼれスパークすでに業界関係者σ衤! イル。ユニークなのは、店の真ュオンデリバリーのセルフスタンド 配」の2号店。キャッシ ンド 酛」の2号店。キャッシ立ち飲み日本酒店「日本酒スタ ィノシティ」の日本酒版と言え態の先駆者となった神田の「ヴリング」でカジュアルワイン業 S ルプ T のン

00円~ ゆっ っており、冷酒であれば半合(できるスタンディング、「」スタイル。1階はサ 古民家を改造した「 さに日本酒の「 た「川口酒店」 本醸造も充実させてい しもありません。 の間均一。よができます。 日本橋に昨年 でありながらチャ たり寛げるテー 500円均一の普通酒 人気の純米系だけです。ポーションは15 1 合 , は昭和 28 +12 月オープンです。 600 ます。 プン ま &

「杯のサイズや酒器も店によっ 舗に共通してい これらのニュー スタイとサイズが選べます。 て様々であること」 多種多様な銘柄を選べること 杯からでも飲めること」 るのが、 の3点です 「 気 軽 店

この ださい 株式会社コヤマカンパニー お

ますが、

100号にあたって 正直な感想です。 初め

省しきりでするかったので 慮し、 この間、

2012年には22兆円台に、市場規模はますます縮少し、 2年には たのではないか?と反宣伝臭い記事が随分と

で落ちて

の頃はネタ探しにも苦 兆円台にま て占し

というのが 00号まで ですから、コンセプトをきっいよ現実になって来ました。の外食だけでなく、中食」とあた、「外食の競合相手は他また、「外食の競合相手は他また、「外食の競合相手は他 されない ちり確立できないでいですから、コンセプト さらに支持される店と支持クは97年の22兆円)。 「外食の競合相手は他 とい 店との差がはっきり る飲食 をきっ

うか。 善す っての価値を圧倒的に高めるか?」 ぞの主たる顧客にと にはどうす 2点を考え抜いて、 ネッ きときではな 自店の主たる顧客は誰 べきか?」 の原点に立ち返 すぐに改 でし

によって、 てい 社会の急速な広が 情報洪水を起こし **本流を見失うこ**

上げてお

として用い

る代表的

生かす調理法。

次に、ます。

~ あき丸ワイン漫遊録 ~

関西ではなかなか売れないロゼ

ワイン!(コヤマだけ?)。何

故か赤ワインがよく売れちゃう

んですよね! ポジション的に

赤と白の間だから、中途半端な

のでしょうか? でも飲んでみ

れば売り文句通り和・洋・中と

も料理にはオールラウンドに合

っちゃうんですよ! マグロな

どのお刺身を良いお塩でいただ

いたときに恐る恐る合わせてみ

たのですが、なま臭さもなく塩

のミネラル分がワインとの相性

逃げず、

知

た

かぶ

りせず

$(2 \sim 3)$ 従業員教育の一つのヒント (49) 「明る[・] する。後ろ向きでは何事も始っても「前向きに」考え行動嫌なことや難しいことがあ 則向きに、 明る せ ても自分は知ることができまくれないので、いつまでたっ hį

り」をしていたら、相手に迷 助罪をします。「知ったかぶ な ます。そん1 くな こともあるが失敗も 仕事をしてい 「前向きに」「四ないといい仕事」 さに」「明るく」い仕事はできませいは基本で、明る は、「私いかし 成功する 顔を-き をしない人間力の方 き 人で

「自分が嫌なミキャっだ一番暗い」と、自分がどん底にいても、自分がにない」「夜 自分が嫌な案件から逃げず 明るく」 に ても、「胡いては、 自分自身にても、「朝の また、 自

教えられたこともあります。 常に2つはやること」 りたくない仕事に出くわです。誰しも苦手な分野しないで人の話をよく聞問力の高い人とは、嫌な لح の愛好大の そしてもう一つ。やることだ、との数

好みのほかに、つい相K大人の恋愛であれば、pのように仕事をせよ」と中学生のときの純粋な 〒学生のときの純粋な恋けで物事を見てはいけなしてもう一つ。「 損得関 との教えです。 手のの

複数 すことがあるでしょう。普通 の 案件を抱えて

しつけたりしないで、自分が 意気でなければなりません。 意気でなければなりません。 を案件に取り組むぐらいの心 な案件に取り組むぐらいは嫌 いるでし

てしまいます。仕事に始めてまいます。自分の損得を考え収入や社会的地位を考えてし ってくると、この仕事をするところが、会社生活が長くな一杯、一所懸命になります。 ようになってしまいます。自分の損得で選り好みをす ことで自分がどれだけ得する 取り組んだときは、 たむきさが欠乏してきます。 かを考えるようになり、 それに目 つ

きものはメンター べからず」であれ そうではなくて、 あれ ・であり、友と。持つべて初心忘る

は前に進まない。明でも一緒です。ネガい結果を生むのは、 前向き (ポジテでいるからです。 部下も 勢を時々チェッー自分の仕事 きに、 の仕事への rもちゃんと見っクする必要がへの取り組む姿 が

ろうが、 心です。 あると私 その場で聞く」 感を与え、 上司 に進まない。 は、逃げずに進むことが肝 であろうが部下であ が、「わからないことが肝 に進まない。明るく前向 に進まない。明るく前向 に進まない。明るく前向 に進まない。明るく前向 に進まない。明るく前向 に進まない。明るく前向 闻く」ことが大切で「わからないことは ます。

会社

ッ

激しい販売競争に明け暮れるのは、パレットでした。、大猿の仲の4社を取り持った 使われる、荷役台「パの商品を搬送・保管す レるたけ 共 トめに 60社の加盟会員間で共同利用す、社のロゴの入ったパレットを約ガーに返却する仕組みです。各が売れた後のパレットは、メーの上に積んで搬送します。商品の上に積んで搬送します。商品 同 売れた後のパレットは、>上に積んで搬送します。 帝- スに入った商品をパレッ 出 資

ロゼワインの巻

資会社を設立しました。 酒などビール4社が史上初めて共同出

ることが目的です。 を共同で利用し、 は卸や小売店向けに、 適正に管理

す

化に踏みり

切り まし

は、パー ます。 たが、

今回は法

る任意団体はすでに2

0

4

人年

問題です。

業界全

その

理由は、

レッ

 \vdash

の管理

大量の未回収が経営問題になりつつあるビール業 界。そのパレットを囲んで、共同出資会社設立を 発表したビール4社首脳。

> 毎年約 レッ

入費こ当 約18億円が新しいパレットが行方不明になっており トでのであり

ij

で止まりそうになったどが足りず工場の出荷がまの購入費に消えます。パ

もう少

レッ

むところまで自

0ところまで自動化-- 工場では商品をパー

酒造組合)

カ

もあるほどで

たビー

手を組ませた深刻なパレット問題 毎年約33万枚18億円のパレットが行方不明

分からないですね!

バッチリでした。

も合う合う!

ですよ。

ロゼワインはまた、春ゴボウに

に合うとは…! 当然肉料理O

理までこれ1本で行けちゃうん

やっぱり何でも試してみないと

次回はどんなワインと巡り会え

/ワインアドバイザー

AKIHIKO M.

最初の前菜からメイン料

ここまで日本食

サ

ボ ー

れて

の九十 調味料としての日本酒の役割

そ

世 界

冠たる

日本酒

後は加熱しない調味が欠かせない調味が を消す、 その主な だけを生かす場合には、ルコールは邪魔だが酒の くに魚介 などです。 する、 主な効果は、 - ルは邪魔だが酒の風味加熱しない料理など、アのものなど、酒を加えたいます。 また、和えものせない調味料の一つとさ魚介類や肉類の調理には しても用い 旨みを加えて風味を 材料を柔らかく そのため、 材料の 5 料 れます。 酒を 臭み ۲ す

調

理効果·

も

る

強する、

といいます。います。これを「煮切り酒います。これを「煮切り酒りる」といいます。これを「煮切りであらります。 2表的な例を挙 層を主な調味料 から用 酒 ァ

の酒を使って煮ること。味つ・酒煮(酒塩煮) たっぷりい上品な仕上がりになります。仕上げに塗ると、味がととのを漬け込んだり、焼きもののをでいるです。 下処理として材料のえた酒。 下処理として材料 大限に生かす調理法。醤けは塩だけで、酒の風味の酒を使って煮ること。 少量の塩で味をとと 酒の風味を最

に材料と酒少量を入れて、風味を移すための調理法。四の生臭みやくせを除き、酒 気がなくなる程度に煎りつけ 旨みを加え 汁鍋の

多量の酒を用いた吸いものの・すっぽん仕立て (丸仕立て) の一種。 と炊くせのt に酒を加っ ・酒八方 仕立て方。スッポンをはじめ、 オコゼやコチなど、 すっぽん 場合に用いる八方だしのある材料をあっさり加えたもので、主としか(酒塩八方) だし

くせの います。 機酸、香り成分に大品 が、みりんのさまざ が、これらの複雑な が、これらの複雑な が、これらの複雑な が、これらの複雑な が、これらの複雑な な甘みをつ その Ï ij 果を生むことが分かって、みりんのさまざまな調、これらの複雑な成分組、香り成分に大別されま、香り成分に大別されまコール分、アミノ酸、有コール分、アミノ酸、糖分、 効果は、 ける、 照りつやを出す 料理に上 旨みを

透性をよくする、をまろやかにする、好ましい香りをつけ 生臭みを消す、 くずれを防止する、 適度な焼き色をつける の照りは出せますが、生ん風調味料では、甘みやールをほとんど含まない をつける で加熱によって には、甘みや材 には、甘みや材 がよく、アル などです。 材料味料のの あ の煮浸味

サ 料理に 学日で みを消す効果や加熱料の照りは出せます! 구 るには本みりんがよく、ただし、これらの効果 得られる香気や風味は

うのが泣きどころでした。 あまり強いことは言えないとい ー にとっては取引先でもあり、 多いといいます。だが各メーカに流用されたりというケースがで別商品の什器や台などに勝手店の倉庫に放置されたり、店頭店の倉庫に放置されたり、店頭店の倉庫に放置されたり、店頭店の倉庫に放置されたり、 消えたパレットは、卸やさません。しかも小売りチネルの複数化で未回収パレットがそろわなければ出荷め、予定出荷数量に準じため、予定出荷数量に準じた - にとっては取引先でま多いといいます。だがをに流用されたりというな めるといいま がレットのない で把握するシ 場合もやりやす め法的措置を取ることになっ に取引先にパ !取引先にパレットの返還を共同出資会社であれば、「 トの在庫の適正管理に努するシステムなども構築、ットを伝票管理し、居所ビール常務)。これを機やりやすい」(丸山高見ビール常務)。これを機やりやすい」(丸山高見出資会社であれば、「仮出資会社であれば、「仮 ます。 こ い収売 「卸いパリンヤま」 TUパレット が売りチャン は出荷もで しているた ます。 しし

ト問題。共同な単位でカネがなったく必要のな ではとの見方すらあります。豆理解で新たな展開に向かう るにもかか 製造コスト 共同会社化でこれがガネが飛んでいたパレッ必要のない経費として度 わらず、 を極限まで削っ いたパレット 毎年、 億 ま T