

データ&トピックス

●外食業界・消費者動向

高級外食、業績上向く
景気回復期待が追い風に
高級料理店を運営する外食企
業の業績が上向いている。

高級鉄板焼き店「うかい亭」
などを運営する「うかい」の4
月の既存店売上は前年同月比2
・3%増と3ヵ月連続でプラス
になった。

洋食料理店「グリルうかい」
では従来7000〜1万500
0円だったディナーコースを5
000〜9000円に変更し、
個人客の増加をねらった。

高級フランス料理店などを運
営する「ひらまつ」も3月の全
店売上高が前年同月を12%上回
った。

高級レストラン「ゼックス」
などを運営するワイズテール
コーポレーションも売上が好調
既存店の売上高が前年同月比2
・1%増加。

アベノミクスの影響か？領収
証を使う接客需要が増えている
のは事実である。

(日経MJ)
客単価3000円超す業態好調
各社、出店加速し収益力向上
居酒屋チェーンの間で、客単
価が3000円と、一般的な店
(2500〜2700円程度)
よりやや高い業態を強化する動

きが相次いでいる。
食材の価格上昇が続く中で、
収益力の向上にもつながるため
だ。

食材の自社生産や契約先を拡
充する動きが目立ってきている。
000円程度。契約農家から直
居酒屋チェーン「塚田農場」は
自社の養鶏場で育てた地鶏など
を使った料理を特徴としており、
客単価は4000円程度となっ
ている。
チムニーは5月にシャモ料理
店を始めた。同じく客単価は4
000円程度。契約農家から直
接仕入れを行っている。
モンテローザの「山内農場」
を含め自社農場や契約農家から
直接仕入の「安心感」などから
やや高めの価格設定でも幅広い
支持がある

プロとは全人生を賭けた 負けず嫌いのことである

(「プロ棋士に共通する資質はありますか？」との質問を受けて)

やっぱり勝負に対する執念はものすご
いですよね。

簡単に言えば「負けず嫌い」。
なんだ、当たり前だと思われるかも知
れませんが、僕は「負けず嫌い」にも段
階があると思っています。

まずは、「その場だけの負けず嫌い」。
勝負の世界に限らず、負けるのが好き
という人はそうそういませんから、やは
りやるからには当然勝利をめざすわけ
です。

しかし、それがその場限りのものであ
っては「負けず嫌い」とは言えないと思
うんですね。

自分が勝ちたい、もっと上手くなりた
いと思ったら、練習を積んだり体調を整
えたり、準備するはず。これが次の段階

です。

趣味で取り組んでいるものであれば、
正しい努力と準備を行っていけば、相当
のレベルにまで到達すると思います。

しかし、「真の負けず嫌い」は、さら
にもう一段階上じゃないかなと。

それは、「自分の人生のすべてを賭け
て」という部分が加わってくると思っ
たんです。

一道を極める人は、必ずどこかの時期
で、この経験をしていると思います。

囲碁のように白黒はつきりつく勝負の
世界に限らず、事業家でも芸術家でも、
どこかで人生を賭けた大一番の勝負をし
ているはずですよ。

一度は寝食を忘れ、すべてを注ぎ込む
時期を経ない限り、道は開けていかない
と思います。

(致知出版社)

一流たちの金言 (その6)

最強棋士の勝負哲学／張栩 (囲碁棋士)

國酒の店が急増！

「裏銀座」と言えばワインバルのメッカとしてワイン好きが通
うエリアとして知られるが、最近相次いで「日本酒」「日本ワイ
ン」などの〈國酒〉を打ち出した店が増えてきました。

「裏銀座」に次々とオープン

銀座から昭和通りを越え、新
装なった歌舞伎座の裏手あたり
から、築地、新富町駅あたりま
でのエリアを「裏銀座」といい
ます。飲食のマーケットでは、
「ボンデュガル」グループや
「八十郎」をはじめとする話題
のワインバルやビストロが点在
しています。「表銀座」とは対
照的に、マンションが増え夜間
人口が多く、地味ながら地域に
根付いた店が並びます。

また、圏外からもわざわざ客
がやってくる有名店も少なくあ
りません。築地市場が近いこと
も、「肴の旨い店が多い」とい
うイメージを醸し出しているか
も知れません。い

食ビジネス考

わばワイン好き、
グルメ通のあいだ
では、「裏銀座」
がいまや一つのブ
ランドになってい
ます。そんな「裏
銀座」エリアに最

近、「日本酒」「日本ワイン」
などの〈國酒〉を売りにする店
が相次いでオープンしました。

酒蔵と葡萄から店名も蔵葡

4月12日、築地警察署裏手に
オープンした「蔵葡 Kurabu
u」は、酒販店いまでや(千
葉市)の子会社イマデヤワイ
ンズが運営する「日本ワイン」
と「日本酒」の店。「日本酒」酒
蔵」と「日本ワイン」葡萄」で
〈日本を体現できる〉というの
がコンセプト。店名はその二つ
を合わせて「蔵葡」としました。

店内に一步足を踏み入れると、
200種以上の「日本ワイン」
が並ぶ本組みのラックが目に見
び込んできます。日本酒も50種
類以上揃え、そのお酒の個性に
合わせて、ワイングラスから陶

器まで、多種多様な酒器を用い
て提供するというこだわりよう
です。

店長の大塚裕敬さんは「ワイ
ンが根付くこのエリアを出発点
とし、〈日本〉に特化すること
で目的来店客を取り込んでいき
たい」と話します。

4月24日、ワインバルの繁盛
店「八十郎」前にオープンした
のが日本ワインバル「VIST
A(ビスタ)」。

運営は「ジャ
パンクオリティの追求」を掲げ
て飲食経営に参入してきたエコ
関連企業のHIGHEST(ハ
イエスト)。

揃える日本ワイ
ンは50種類以上で、料理は広尾の
レストラン出身のシェフによる
イタリアン。一升瓶もののグラ
スワインを揃えたのがサプライ
ズです。

ワインバルのメッカ、あの「裏銀座」に
相次ぎオープン。今や「國酒の聖地」に

食材コストの上昇などで飲食
業界全体の収益環境がなかなか
改善されないなか「稼げる店」
が一段と広がっていく可能性も
ある。

(日経MJ)

「グルメ誌の特集紹介」

▽ミーツ・リージョナル／8月
号

特集…街で逢いたい、ニッポン
の酒

この春、大阪・ミナミは島之内
という街のど真ん中に、なんと
ワイナリーが誕生！レストラン
も併設するというスタイルで早
くも話題を呼んでいるが、この
画期的な出来事が象徴するよう
に、最近、酒場やレストランな
どの街場と造り手の距離がグン
グン近くなっている。そこで、
今月のミーツは「ニッポンの酒」
を大特集！大阪のワイナリー、
ブルワリー、酒蔵で造られるワ
イン、クラフトビール、日本酒
は、造り手の顔が見えているか
らより旨いのだ！

▽料理通信／8月号
特集1…夏の酒と、つまみ(レ
シピ集)

・夏のつまみ71品、クラフトビ
ール最新動向も
・ビール×つまみ(レシピ集)
・知らないきやまずいぞ！クラフ
トビール2013
特集2：シャルキュトリの手
ほどき

ASVAL(キャスバル)「築
地店。日本ワインに合わせるの
は、オイスター、にぎり寿司と
ロール寿司。斬新なスタイルの
日本ワインバルです。

経営が鮮魚料理や寿司業態を
運営する魚家グループで、錦糸
町店、両国店に続く3店舗目。
日本ワインは北海道から九州は
大分県まで約40のワイナリーか
ら仕入れていきます。ボトルは2
480円からとカジュアルなゾ
ーンが揃い、まさにバル感覚で
日本ワインを楽しめます。

5月24日には、銀座1丁目の
昭和通り沿い角に「KUNIZ
AKE-YA」がオープンしま
した。まさに「國酒屋」です。
4・5坪の小さなスタンディ
ングバースタイル。47都道府県
の日本酒、焼酎を置いています。
オーナーは、大手町の大企業か
ら脱サラした土屋豊さん。国内
の旅が趣味で、全国を回ろうち
に、その地方地方のお酒とご当
地料理にハマったと話します。

「お酒で日本を旅しましょ！」
がコンセプト。これらの店を回
り、ぜひ「國酒の聖地」、裏銀
座を旅してほしいものです。
(フードスタジアム)

2013年 8月 No.103

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

心と心をニュースで結ぶ

コヤマ新聞

THE KOYAMA SHINBUN

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

従業員教育の一つのヒント (52)

部下が瞬時に行動できる仕組みづくりをする

英語でこういう表現があります。「Give a man a fish, he eats for a day. Teach him to fish, he eats for a lifetime.」(彼に魚を1匹与えると、彼はその日食べていける。魚を採る方法を教えると、彼は一生食べていける) 毎日1匹ずつ魚を与えるのは大変です。ただし、教えるという面倒くさはありません。反対に魚を採る方法を教えるのは時間もかかり面倒なことですが、その後、彼が自立してくれば、魚を毎日与える苦労はありません。 職場での仕組みづくりでも同じことが言えます。部下を教えるという苦労は伴いますが、教えるとその後は何もする必要はありません。

現実には、こういう仕組みづくりの重要性を分かっているリーダーも多く、説明や教えるという行為をしょって、結果、自分が忙しいことをよしとしていることがよくあるのです。仕組みをできるだけ多くつくっておくことです。 部下に仕事を教えているつもりですが、相手に伝わっていない、理解するまで教えないければ教えたことになっていないからです。 たしかに教えたつもりで自己満足していることがありますが、部下によっては理解してもらえない人は多いので、結果、それを理解できるまで指導するのがリーダーの仕事だと思っています。

(S・J)



ワイン会の会場風景

をスタートさせようとする会で、乾杯は大阪らしいたこ焼きに合うたこシャンで！会場は400人を超える参加者で大盛り上がり。ワインはどれもポテンシャルが高くてビックリ！あれもこれも飲みすぎちゃいました。最後は遭難者？まで出る仕末！楽しかった～！

(ワインアドバイザー)
(AKIHIKO M.)

～あき丸ワイン漫遊録～ ④大阪ワイナリー協会発足

今回のお出かけは、大阪ワイナリー協会発足記念・第1回ワイン会に行ってきました。今、日本のワインが熱い！今までOIV(ぶどう国際機構組織)に認定されていたのは甲州だけでしたが、今年はマスカット・ベリーAが新たに認められたんですよ。大阪は昭和の初め、ぶどうの産地として全国1位の時代があったんです。柏原・羽曳野地域には、100年続くワイナリーがあり、多くのぶどう畑からワインが造られています。大阪ワイナリー協会は、大阪の6つのワイナリーが新たな歴史

世界に冠たる日本酒

その九十三●日本酒に防腐剤は使われていない

日本酒は、残念ながら非常に腐りやすい酒です。日本酒のアルコール濃度が世界に例を見ないほど高いのも、なんとか腐りにくい酒を造ろうと技術革新を重ねてきた結果という説もあるほどです。しかし、日本酒の最大の敵である「火落菌」は、これほどアルコール濃度を高めても撃退できなかったのです。

そのため江戸時代以降、寒造りの酒は八十八夜前後に、「火入れ」することになっていました。明治に入ってから、火入れの時期や技術は基本的に変わらず、昭和の初期頃までは、直釜と呼ばれる大きな和釜に直接酒を入れ、直火で加熱していました。ただし、当時の火入れはあ

明治以降のサリチル酸
昭和44年に使用を自粛

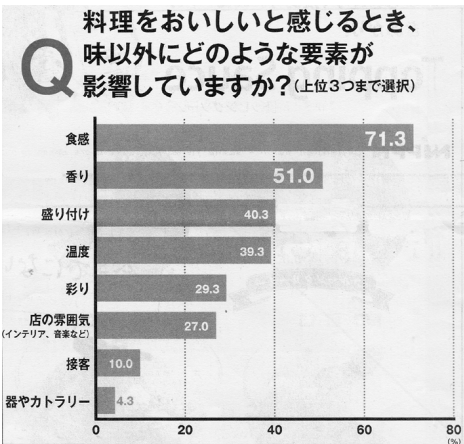
た。しかも、殺菌が不完全な木桶で仕込み、貯蔵を行っていたわけですから、火入れをしていても「火落ち」に対する完全な対策とは言えませんでした。 日本酒造りに科学のメスが入れられたのは明治になってからですが、この腐敗に対する対策は意外と早く、防腐剤

コンシユルトは日本酒の火落ち現象にもいち早く気づき、サリチル酸を防腐剤として添加すれば腐造を防げると発表しました。明治12年のことです。全国各地の酒造場(9年当時で全国に2万6171場ありました)で火落ちが頻発していたことを考えれば、ま

という形で普及することになりました。

明治9年に来日し、東京医学学校(現・東京大学医学部)の化学教師を務めたオスカ・コンシユルトは、ドイツでビール工場の技師をしていた人ですが、すでにサリチル酸の添加によるビールの防腐に成功していました。

こんがりを訴求してヒットメニューに



半数以上が選んだ「食感」と「香り」をアピールすれば、注文を増やし満足度を上げられる可能性が高い

(旧経レストラン)

特集

お客が思わずうなる
これからの味づくり

(3)

じて多くの人がこんがりのおいしさを認識した」と分析します。しかし、家庭でこんがり料理を楽しむにも、家庭の厨房機器では強い火力を使う料理を作るのがそもそも難しい。不快な焦げ臭を出したくないという思いもあります。そのため、多く

日本酒をもっと「乾杯条例」

西宮市など10自治体で制定

日本酒での乾杯を奨励する日本酒乾杯条例を制定する動きが全国で広がっています。苦境にある地場産業の酒造りを支援するのが狙いです。

日本酒造組合中央会などによると、7月5日に条例案が可決された西宮市で10自治体となりました。「まずビールで乾杯」という習慣を変え、日本酒の復権につなげられるかが注目されます。

「西条の酒」で知られる広島県東広島市では7月5日、乾杯条例施行を祝う会が開かれ、おちょこを手にした出席者約250人が地酒で乾杯しました。

乾杯条例は今年1月、約30社の酒造会社がある京都市が最初に施行しました。条例は、日本酒の普及や日本文化への理解を広げることを目的としており、罰則規定はありません。

条例を制定した自治体側は「乾杯からの流れで2杯目、3杯目も日本酒を飲む人が結構いる」(京都市)と手応えを感じているようです。

味付けがすっかりは前年より10・2ポイントの大幅アップ。一方、味付けがあっさりが前年より4・5ポイントのダウン。やはり濃い味志向が強い

