

データ&トピックス

●外食業界・消費者動向

ワイン販売10%増めざす
メルシャン、家飲み拡大へ
キリンホールディングス傘下のメルシャンは2014年のワイン販売計画を前年比10%増の730万ケースとすると発表。

「家飲み」需要の拡大や日本産ワインの評価の高まりを追い風に販売増をめざす。13年の販売実績は12年比1%増の666万ケースだった。

14年は「フランチア」などの主力ブランドを刷新するほか、4月には店舗想定価格が400円前後の輸入ワインを投入する。また、同社の人気ワイン「シャトー・メルシャン」シリーズなどを提供するコンセプトショップをさる1月16日に出店した。ワインの国内需要は底固く、消費税の影響を跳ね返し、今後

も成長を続けるとみられる。

（日経MJ）
鶏料理専門の新業態
焼き物、塊で豪快に！

ダイナックは鶏料理専門店の新業態を出店する。ワインなどのアルコールに合うように、ももや半身などの鶏の部位を丸ごと豪快に焼き上げた料理を用意する。客単価も抑えて、女性でも入りやすい店舗にする。今後は駅前立地を中心に多店舗化を

進めていく考えだ。

店舗面積約60㎡、41席の「とりやき源氣」町田店が1月29日に開業した。ダイナックは現在、鶏料理をメインとする「鳥どり」を22店展開し、同社の主力ブランドの一つとなっている。「鳥どり」の店舗面積が150〜2

00㎡に対し、新業態店は今後60〜100㎡程度の小規模の店舗となる予定。

料理は「とりやき半身（塩・タレ）」880円や「手羽先」280円など鶏の部位ごとに塊のまま豪快に焼き上げた料理を提供する。ほかにも、「砂肝ブルギニョンバター焼」480円や「とりモツ煮込み」480円なども用意する。アルコール類もボトルワインは12種類用意す

る。価格も最も安いもので1900円からとなる。客単価は2300円を想定している。客層は女性、会社帰りのサラリーマン、週末の家族層。

（日経MJ）

＜グルメ誌の特集紹介＞

▽ミーツ・リージョナル／3月号

特集・恋しくて、おでん
記録的な寒さで、街行く人もブ

ルブルと震えている今年の冬。こんなとき、みんなが恋しくなるのが、やっぱりおでんでしょ。というわけで、今月のミーツは誌上初めておでん大特集。街人いきつけの隠れた名店から、若者が集う京阪神の新御三家、福島の人気店「花くじら」に人々が通う理由など、関西の熱々のネタを一挙に紹介します。最も庶民的な和食・おでんのダシと湯気で温まるべし。

土魂商才の経営者／出光佐三語録 ③尊重すべき人間を養成せよ

人間尊重主義は、まず尊重すべき人間を養成せねばならぬ。これは難事の中の難事であって、また大難事であるが故に、すべての基礎となるのであります。（昭和15年9月「紀元二千六百年を迎えて」の講義。『我が六十年間』第1巻より）

「働け」とはいっても、その時の出光の事業の中で、その職場で力を惜しまず働け——という意味ではなかった。例えば戦中のある時期には、出光のよつてもって立っているものが石油業だったにもかかわらず、「石

の養成を第一義とし、次いで戦時統制時代においては、法規、機構、組織の奴隷たることより免れ、占領政策下においては権力の奴隷たることより免れ、独立再建の現代においては数の奴隷たることから免れ得た。また、あらゆる主義にとらわれず、資本主義、社会主義、共産主義の長を取り短を捨て、あらゆる主義を超越し得た。かくて五十年間、人間尊重の実体をあらわして「われわれは人間の真に働く姿を顕現して、国家社会に示唆を与える」との信念に生き、石油業はその手段にすぎずと考えるようになったのである。昭和36年5月、僚社員への訓示。『我が六十年間』

（PHP文庫）

海賊とよばれた男 のモデル

飲食の潮流「三つの変化」

2014年の年明けは静かなスタートだった。飲食店は12月に大きなピークを迎え、1月、2月はその反動もあって客入りが落ち込みます。新年会需要は毎年減っているが、今年はアベノミクスの影響で若干増えたものの、それも局地的な現象でしょう。序盤に感じたことは、「三つの変化」です。

専門性をさらに深堀りする

一つ目は、「徹底した深堀りが勝つ」ということです。東上野、浅草通り沿いに昨年11月にオープンした「純米酒専門・粋酔」。閑散とした通りにボツンと1軒、普通の居酒屋風のフアサード。間口は狭く奥行きがある好物件とはいえない店舗ですが、しかし、平日の水曜日で満席。店内は活気に満ちていました。その秘密は、店名のキャッチにあるように「純米酒専門」にこだわりの日本酒を揃え、常時105〜110種類の純米酒を提供します。

ミックスサケカルチャーへ

二つ目は、「〇〇だけの発想よ、さらば！」です。昨年暮れに五反田にオープンしたクラフトビール専門店「クラフト麦酒ビストロCRAFTMAN（クラフトマン）」。

「クラフトビールマニア向けではなく、和ビストロ料理に合うクラフトビールを提案していく。あくまでビストロポジションから入るクラフトビールの店なんです。これが業態開発のきっかけになっています」とオーナーの千倫義氏は話します。

もうワインだけ、日本酒だけ、クラフトビールだけ、という時代は終るかも。それぞれのジャンルを深堀りしつつ、クロスオーバーさせる「ミックス・サケカルチャー」の時代が来ます。

外食から会食の場の提供

（フードスタジアムより）

食ビジネス考

純米酒がブームで、東京都内にも多くの新しい日本酒の店がオープン

に合う料理には、和食材を用いたビストロメニューを提案。7

心と心をニュースで結ぶ

コヤマ新聞

THE KOYAMA SHINBUN

2014年 3月 No.110

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

～あき丸ワイン漫遊録～⑪春の試飲展示会

今年も節分を迎えた頃、メーカーさん、インポーターさんが春の試飲展示会をあちらこちらで開催されています。私たちには多くの種類を試飲できるチャンスなのです。大方のところは海外から生産者を招いて、セミナーを開くなどしてより細かな説明をされます。

今年私は、ラックさんとサントリー・インターナショナルさんの試飲会に参加してきました。1日に2件は難しいかとは思ったのですが、近くで開催されているので行ってみました。まずは、JR大阪駅近くのヒルトン大阪のラックさんから。ブルゴーニュ中心の展示で、かなりいいワインが出ていました。この特徴は同じ畑から出来たワインでも生産者の違いや同じ生産者でもビンテージの違いの飲み比べが出来るので凄く勉強になります。

次の会場に移動、四つ橋筋を南下。堂島ホテルでサントリーインターナショナルさんのワインを試飲です。ここの特徴は、バイオーダワインと言って、カタログに載らないワインを自分で選んで買うことが出来るシステムです。オリジナルティーを求められている方にはとても良い試飲会です。

こうして、各試飲会はいろんな特徴があって面白いですよ。ぜひ皆さんもジャンジャン参加してみてください。

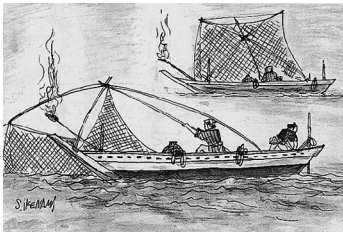
(ワインアドバイザー)
AKIHIKO M.)



池波正太郎著／剣客商売 庖丁ごよみ④

春

しらうお
白魚



佃島の白魚網

その吉野さん（注Ⅱ若き日の池波氏を可愛がった兎町の株屋の主人）に、早春の或る夜、浅草の料亭「草津」へ連れて行かれたときのことだが、白魚へ卵

白魚の

卵寄せ椀盛り

●材料／白魚、卵、鰹節、昆布、醤油、酒、塩

澄し汁（鰹節と昆布の出汁に醤油、塩、酒少々）が沸騰する直前に白魚を加え、魚が白くなり始めたらずらりと溶き入れる。灰汁をこまめに取り、卵がかたまる前に椀に盛る。



炒り卵

●材料／卵、長葱、砂糖、醤油
鍋に卵4個、小口切りした長葱2分の1本、砂糖小さじ2杯、醤油小さじ4杯を入れる。

弱火にかけ、箸を4、5本持つて手早くかき混ぜる。
焦げそうになったら、火から遠ざけて調節し、水気がなくなるまで炒る。



見学セミナーを開催 サントリー山崎蒸留所へ

昨年、高槻エリア中心の食系の店舗を会場に、コヤマカンパニーとサントリーの合同企画、「山崎ハイボールキャンペーン」を行いました。

そこに参加して抽選で選ばれた40名のお客様と「山崎・白州ブランドセミナー」で、山崎蒸留所へ行ってきました。

天気もまずまずの好天で、とても良いコンディションで進行することが出来ました。今年はその百●酒造法の確立を！

世界に冠たる日本酒

その百●酒造法の確立を！

小川原良征が、蔵で造る酒を全量純米酒に切り替え、清酒業界と酒飲みたちを驚かせた日本酒革命から2006年（平成18年）で20年。この年の5月の酒税法改正で、米、米麴で造った清酒にアルコールと水を添加して調味液で味付けした三倍増醸酒は清酒の範疇から外され、リキュール扱いとされることが正式に決まりました。

添加酒は別の呼称に！ 国酒としての格付け必要

戦前のコメ不足の時代に緊急避難的に造られた三増酒は、米があり余る戦後60年になっても酒税法上は特例扱いされてきましたが、まがいものの酒は清酒として認められなくなっただけです。

東京・高田馬場の学生街にある居酒屋で、かつてコンパなどの後の罰ゲームに日本酒を無理やり飲ませるいたずらが流行ったことがあります。人工調味料を添加した三増酒を大量に飲めば頭痛がするし、気分が悪くなるからです。

それにしても、酒造りについて語るとき、顔を出す酒税法とはどんな法律なのでしょう？

「日本には『酒税法』はあっても、『酒造法』がないことが、一番の問題」と自説を展開するのが、静岡県で酒専門店「リパティ」を営む長澤一廣氏です。

酒税法は明治以来の富国強兵政策で、国が酒を徴税の道具・手段にすぎないと位置づけ

け、税を取り立てるために作った法律で、日清・日露戦争も戦費は酒税でまかなったとされています。

神亀をはじめ、こだわりの酒を売ることから「闘う酒屋」とも呼ばれる長澤氏は『この酒が飲みたい』（コモンズ）の中で、税務当局の姿勢について次のように触れます。

「酒造りの根幹・定義を示すべき酒造法を制定する意志は、現在までまったくありません。

を落しかけた椀盛りが出た。それを口にするとき、あの細くて、小さくて美しい可憐な白魚に、

「あ、ごめんよ。ごめんよ」

と、あやまりながら箸を取った吉野さんの顔や姿が、春先になると、ふっとおもしろい浮かんでくる。

明ぼのやしら魚白きこと

一寸芭蕉

ふるいよせて白魚崩れん
ばかりかな漱石

長二、三寸。腸もないかとおもうほどの、すっきりと細い体は透明で、そこに、黒胡麻の粒を落したような可愛らしい目がついている白魚である。

たとえば、料理をした白魚とはいえ、おもしろい吉野さんのつぶやきを、私は忘れることができない。

（『味と映画の歳時記』より）