

データ&トピックス

●外食業界・消費者動向

農家経営のレストラン
奈良・吉野の山道を進んでいくと「カフェ 農家民宿・直売所 こもれび」にたどり着く。2010年4月オープン。果樹園の中にあるカフェ。近隣客に加え、評判を聞きつけた客が大

阪市内などから1時間半以上かけて店に訪れる。営業時間は午前11時から午後4時まで。6坪の店に1日40人、週末などには70人ほど訪れて月商は80〜100万円。商品は自家栽培で、原価率は20％程度にとどまる。主なメニューはピザと簡単なサラダなど。人気メニューは客の7割が注文する「気まぐれ」（1300円）。都会からわざわざ訪れる女性客を念頭に店づくり、料理、接客のそれぞれで細かく配慮を行い、口コミで評判が広がっている。

くずし割烹、割安で人気
最近、懐石料理を低予算で楽しめるようにアレンジした「くずし割烹」という創作性の強い日本料理を提供する新しい業態が登場している。京都の「枝魯枝魯」が東京都内の居酒屋と共同で出店した「枝魯枝魯 神楽坂店」は路地裏にある23坪の小規模店。1階のコの字型カウンタ18席。営業は午後5時半か

ら。1回転目は予約客だが、2回転目からは空きが出る。月商は650万円。料理はコース1種類のみで4500円。デザート含めて10品提供。平均原価率

は40％と高めに設定。客単価は6800円（ドリンク含む）。

（日経MJ）

「グルメ誌の特集紹介」

▽料理通信／10月号
特集…料理通信100号記念特集／プレミアム食堂 開店します

・毎日がプレミアム シェフに教わる食堂レシピー
・シェフを刺激する 生産者&食材ガイド
・アメリカ西海岸に学ぶ コンフォートフードの作り方
▽料理王国／10月号
大特集…「料理王国」創刊20周年記念号 第3弾／豆は旨い！

古くて新しい食材「豆」大研究
・トップシェフたちの「旨い豆料理」
・RED U—35 2014
ブロンズエッグたち 52人の若き挑戦——テーマは「豆」 全52人の豆レシピー紹介
・豆図鑑 アズキからインゲン、ソラマメダイズまで調理と応用

海賊とよばれた男 のモデル

士魂商才の経営者／出光佐三語録

⑨人間の力が残っている！

終戦直後、私は店員を蹴首しないことを言明しました。終戦により大東亜地域における出光の全事業は消滅したのである。内地の石油業は石油配給統制会社に取り上げられて、形ばかり残っておるに過ぎない。八

ある。即ち人の力である。首しないことを言明しました。私はこともなげに出光の復興を信じていた。これは合理的熟考の結果でなくして、即興の直感が私をかく言わしめたのである。私の心の底に潜在している人の力に対する信頼感がかくせしめた。それから間もなく重役（そのころ山田、林、原田、山本の諸君）は、出光は事業も資産も無くなっているが、多くの店員が残っていると、私を慰めてくれた。

それである。そして昭和二十年は、同じ「乙酉」である。数え年では六十一歳で、いわゆる「還暦」である。普通の会社員なら、定年を過ぎておツリがきている歳である。

それがその歳になって、なお「再出発」しなければならぬとは、何という因果なことであろうか。しかも、いかに「人という資本が、返ってくる」と力んでみても、所詮、目の前では「千人の復員者」としか考えようのない、重荷を背負ってである。

それは、普通の「創業」よりも、いっそう困難な仕事ではあるまいか。けれども佐三は、どんなにしても成し遂げなければならない義務を感じる。

（PHP文庫）

大人の酒場が増えている！！

最近、ちょっとアップバーだが、こだわりの感じられる「大人の酒場」に注目が集まっています。雑誌『BRUTUS』の「おいしい酒場」特集に続き、『dancyu』が「酒場はどこだ？」特集号を発売。いずれも「大人のための酒場案内」です。いままぜ、大人の酒場」なのか……。

★★★

「おいしい酒場七カ条」

『BRUTUS』の酒場特集は、「おいしい酒場七カ条」として、以下のポイントをあげています。「その店で選んだ基準の酒があること」「その酒を前提にした料理があること」「店の規模が小さいこと」「一つ名物があること」「ひとり客でもいいこと」「料理は安くて頼み方が自由なこと」「食材に手間や原価をかけていること」。これらは、「ハイカジ（ハイクオリティカジュアル）」というトレンドキーワードでこれまで述べてきたポイントとほぼ重なり

★★★

「おいしい酒場七カ条」

さすがに『BRUTUS』、ハイカジの流れを非常にわかりやすく七カ条に整理して見せてくれました。というわけで、同誌ともかぶるかもしりませんが、最新の「ハイカジ酒場」で注目したい店を紹介します。やはり、酒はワインと日本酒、クラフトビールが中心です。生ビールを置かない店も増えています。

★★★

「おいしい酒場七カ条」

わずか七坪に満たない店
中目黒の山手通り沿い、歩道のたもとにオープンした小さなワインショップ「THE WINESTORE（ザワインストア）」は、通りに面した全面ガラス張りです。奥まで透けて見えるお洒落な空間。実はここ、その日おすすめのワインをテイステインググラスで、価格もワイン以下から楽しめるワインの角打ち。セラীরワインを購入し、抜栓料500円を支払い味わうこともできます。扱うワイ

食ビジネス考

酒があること」「店の規模が小さいこと」「ひとり客でもいいこと」などは、女性のための酒場雑誌『バンカテ』のコンセプトでもありました。

ポスト居酒屋へ大きな波

日本酒を中心にワインも揃え、新しいスタイルの割烹、ビストロ

ンはヨーロッパを中心に日本産など自然派やクオリティワインを揃えています。さらに、石釜で焼かれる無添加のパンや手作りのピクルスなど、自然の美味しさと質にこだわった食品も販売しており、店内で味わうこともできます。わずか七坪に満たない店の中にはオーナーの食とワインに対するハイセンスな価値観、世界観が溢れています。オーナーは「すかいらいく」創業者、横井一族の女性です。

★★★

「おいしい酒場七カ条」

ビストロ感覚で割烹料理
目黒に昨年9月オープンしたビストロ割烹「koda（コダ）」は、日本の伝統と技が生み出す割烹料理をビストロ感覚で気軽に楽しんでも欲しいとオープン。コンセプトは新しい和食料理です。あくまで正統派をめざしますが、素材や調理法により、創作和食ではなく、和食の新しい世界観、付加価値を創り出しています。

（フーdstaジウムより抜粋）

～あき丸ワイン漫遊録～

⑬日本の古来品種 大阪紫葡萄

国産ワインには、有名な甲州、マスカット・ベリーAがよく知られていますが、今回コヤマカンパニーでは大和葡萄酒株式会社さんが日本の古来品種で造られたワインを販売することになりました。名前を「大阪紫葡萄」といいます。この葡萄は、日本古来品種として大阪に根付いており、歴史上では159年頃、太閤秀吉の時代に朝鮮出兵の間、もしくはその前後に持ち込まれたとされています。もともと、大阪は葡萄栽培で一位だった時代もあったのですが普及が進まず淘汰されたといわれていました。大和葡萄酒さんが6年前に苗を入手され、絶滅寸前だったこの品種を復活させるために、栽培に情熱を注がれてきたワインです。今回そのワインがコヤマカンパニーで販売されることになりました。ワインを飲んだ感じは、シュールリー製法により、アミノ酸がワインに溶け込み深みある味わいがあり、そのなかにグレープフルーツのような香りと程よい酸味が心地良く、辛口のワインに仕上がっています。一度皆様に

も大阪の歴史の詰まった、「大阪紫葡萄」を是非お楽しみ頂きたいと思っております。



コヤマ特価
180円(税別)

●ぶどう便り



棚式栽培のメルローです。今年はすごく期待できそうです。もう真っ黒になり、後は採るタイミングを見ています。

(ワインアドバイザー)
AKIHIKO M.

従業員によるソーシャルメディアの不適切使用への対応について

●はじめに

近年、従業員がツイッター、フェイスブック、LINE、ブログ、掲示板などのソーシャルメディアで不適切な情報発信を行い、これによって当該従業員が所属する会社店が損害を被る事案が多数発生しています。

ソーシャルメディアが個人の日常生活においてあたりまえの存在になっている現在にあっては、従業員のソーシャルメディアの不適切使用によって生じるリスクをいかにして回避するかは、会社店のリスク管理上の重要な課題です。

他方で、従業員が私的にソーシャルメディアを使用することについて、会社店側が関与することができるとする範囲には、自ずと限界があります。

●ソーシャルメディア

使用に関するガイドライン

そこで、近年、一般の従業員に向けてソーシャルメディア使用に関するガイドラインを作成するところが増えていきます。

ガイドライン作成は、従業員がソーシャルメディアを使用するにあたって遵守すべきルールを定めるために行うものですが、これに加えて、作成されたガイ

●ガイドラインのサンプルとして

く簡単に記載する場合

あなたが、フェイスブック、ツイッター、ミクシィ、LINEなどのインターネット上のサービスを利用して個人で情報を発信する場合にも、〇〇株式会社の従業員として、次の事項を必ず守ってください。インターネットは役に立つツールですが使用にあたっては、十分な知識をもつことが必要です。

世界に冠たる日本酒

その百三●味は「酸」が決め手

日本酒の味わいにおいて、「酸」は大事なポイントです。

酸が多い「酸っぱい」と考えがちですが、必ずしもそうではありません。酸には、日本酒の味の骨格を造ったり、味を引き締める役割があります。

酸が極端に少ないと、メリハリのない、味がぼやけた、キレの悪い酒になってしまします。とくに、肉や揚げ物など脂っこい料理と、酸が少ない酒は相性がよくありません。後口に料理の脂が残り、もたつく印象になってしまうのです。反対に酸が多すぎると、くどくて重い酒になります。こんなふうには酸は、日本酒の個性を決定づける重要な要素なのです。

日本酒に含まれる酸の総量を示した「酸度」という数値があります。酸度が高い酒は、

一般的に濃くて辛い印象に、

甘さ辛さの感じ方にも酸度が大きく関係する

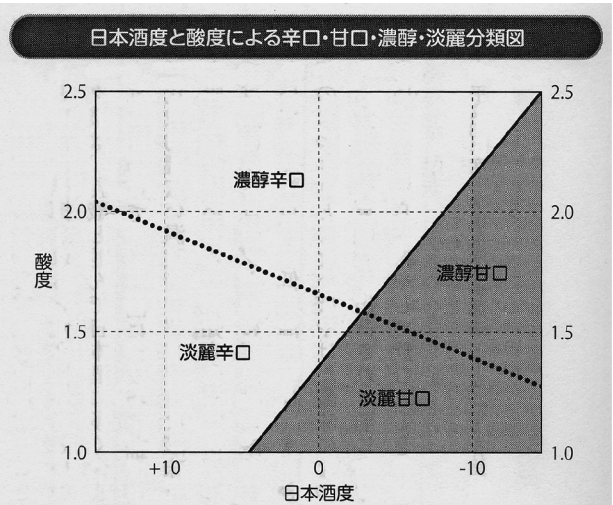
酸度が低い酒は、薄くて甘い印象になります。酸度の数値は年によって変化しますが、

国税庁による全国集計では、市販される日本酒全体の平均が1.1〜1.5ぐらい。この数値より高いと濃醇、低いと淡麗ということになります。

また酸は、甘さ、辛さの感じ方にも関係してきます。そこで、酒の味が甘いか辛いかは、糖の量を表した日本酒度だけでなく、酸度の数値を合わせて判断されます。なぜなら、日本酒度が同じ(糖の量が同じ)場合は、酸度が低い

(酸が少ない)方が甘く、酸度が高い(酸が多い)方が辛く感じるので、ふたつの数値を掛け合わせて、その酒の味の傾向を見極めるのです。極

るということです。これらの関係を図表で表したのが「日本酒度と酸度による辛口・甘口・濃醇・淡麗分類図」です。ただし、数字はあくまでも目安。さまざまな味の成分が微妙にからみあって、日本酒の味は形成されますし、味の感じ方は飲む人の個人差が大きいものです。自分の舌を信じて、自分が第一です。

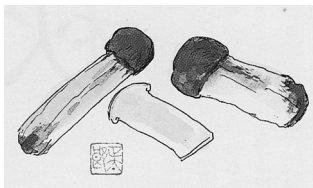


日本酒を飲んだときに甘い、辛い印象は、酸の量に影響されます。その関係を図にしたものです。イメージとして捉えてください。

■池波正太郎著／剣客商売 庖丁ごよみ⑨

秋

松茸
まつたけ



い。家庭では、あっさりバターで焼くのが、簡単で、もっともよいとおもう。(こんなものが、どうしてうまいのだろう?) そう思いながら、秋を待ちかねるのはフグと同じで、松茸も日本の季節と、ぬきさしならぬほど密接にむすびついているからにちがいない。どびん蒸し、松茸飯、ほうろく蒸し、吸い物など、松茸料理はいろいろあるが、私は松茸炒飯も大好きだ。

さわらの松茸ばさみ

●材料／松茸 さわら 醤油 みりん 酒

さわらの切身を開いて、半分に割いた松茸を挟んで、つけ汁(醤油5 みりん4 酒1)にそのまま10分程漬け込み、焼く。焼き目を付けてからも二、三度つけ汁に漬けて焼く。松茸の香りがさわらにしみ込み美味しい。「ぜいたく焼き」とも言う。

