

データ&トピックス

●外食業界・消費者動向

キリンビール、味で個性づくり
小規模醸造クラフトビール参入
大手のビール商戦が苦しみ中、
消費者の嗜好の多様性を反映し、
様々な味わいが楽しめるクラフ
トビールの人気上昇傾向。ビ
ール系市場が9年連続で縮む中
で注目を集めているのがクラフ
トビール。1990年代にプ
ームを巻き起こしたが沈静化した。
1〜6月のビール系飲料の出荷
量で唯一シェアを落としたキリ
ンビールにとって、中長期で企
業や主力商品のブランド力の引
き上げが大きな課題。

エランチ」800円。ディナー
にはビザや生パスタなど約30種
類のメニューを揃える。

(日経MJ)

「グルメ誌の特集紹介」

士魂商才の経営者／出光佐三語録

⑩人間は、人間以外のものにひきずりまわされるな、
その奴隷になるな。

出光のラジオ店では、急
いで看板を「石油店」に掛
け替えるところもあった。
そして佐三は、ぼつぼつラ
ジオ部の店じまいの準備に
移った。

発足以来の投下資本が五
千万円、最盛期には二百七
十人もの従業員がいて、約
三万五千台のラジオを販売
し、三万台を修理した。に
もかわらず、電気業界の
不況もあって、ラジオ部の
累積赤字は千八百万円であ
った。

けれどもラジオ部は、出
光の「一人も臆にしない」
政策に大いに役立ってくれ

た。とくに本職の石油で、
販売店指定があったこの時
までは、腰掛けではあった
が、大いに人手を吸収して
くれた。

「全員臆にせず」とは呼
号したが、落ちこぼれも一
割程度はあった。その第一
は、待機中に家業に従事し、
そのまま落ち着いてしまっ
た者である。それは、若い
兵隊帰りに多かった。次に
待機するうちに知り合いの
会社、工場にすすめられて
入社してしまった者、それ
に苦しい支店の「独立採算」
の中でヤミ屋をするうちに、
それが身に合って、プロの

ヤミ屋になってしまった者
もいた。
そして、そんな騒ぎの中
で、「奴隷解放」という言
葉が流行り言葉になってい
った。奴隷解放とはどんな
ことかというと、

- ①黄金の奴隷になるな
 - ②学問の奴隷になるな
 - ③法律、組織、機構の奴隷になるな
 - ④権力の奴隷になるな
 - ⑤数、理論の奴隷になるな
 - ⑥主義の奴隷になるな
 - ⑦モラルの奴隷になるな
- 要するに、人間が人間以
外のものの奴隷になるな、
人間以外のものに引きずり

弾／独立開業・最新調理器具
・人を集める法則・人気店のヒ
ミツ
・最新調理器具を使いこなす
・エスプーマの正しい持ち方と
は？
・輸入が始まった新しいテクス
チャーとは？
・液体窒素、どうやって保有す
る？

右腕を育てられる トップになるための3ステップ

2014年 10月 No.117
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

「うちには頼りになりそうな
人材がない」「新しい店を任
せられる二番手が育たない」。
こんな悩みを抱える飲食店トッ
プは多い。

そうしたトップは、社内の人
材不足を悩む前に、右腕となる
べき人材の候補が成長できるよ
うな環境を社内に用意できてい
るかを3つのステップで点検す
べきです。

まず、トップに求められるこ
とは、「経営ビジョン」を明確
に示し、次を担う人材から「信
頼」や「尊敬」を受けることで
す。ダイヤモンドダイニングの
松村厚久社長は、2005年に
「100店舗100業態」とい
うビジョンを示して「何か楽し
いことができそうな会社」とい
う印象を業界全体に発信し、優
れた人材を呼び寄せました。そ
れと同じように、

食ビジネス考

才能を眠らせてい
るスタッフの目を
覚ますためにも、
シンプルで分かり
やすいビジョンを
掲げることが大事
です。これがトッ

プと右腕の間で会社の目標を共
有することにも役立ち、ぶれの
ない経営につながります。ロッ
トの田子英城社長のように、「埼
玉で一番の飲食店を目指す」と
いう方針を示す形もよいでしょ
う。

こうしたビジョンを理解した
スタッフが「この人のために頑
張ろう」という思いを深めると
ころから、右腕候補となる人材
の成長が始まります。

成長を期待するスタッフに働
く「場」を与えることも必要で
す。松村社長は「役割が人を育
てる面が大きい」と話します。
つまり、伸ばしたい人材には、
多少無理だと思える仕事でもそ
れを任せ、背伸びさせると能力
を伸ばすことができるというわ

けです。
どてや（愛知県刈谷市）は、
一般の社員だった右腕候補に、
「社長代理」という肩書を与え、
その辞令を全店に提示してスタ
ッフにその役割を周知させて成
長の「場」としました。

右腕候補に
「覚悟」を決めて任せる
そして、成長のための場を用
意したら、あとは右腕候補の能
力を信じる「勇気と覚悟」を持
つことです。
とくに右腕候補に仕事を任せ
始めた当初のトップは「自分が
担当した方が仕事が早くできる」
とイライラして、つい口出しを
したりします。それではなかな
か決断ができる人材を育てるこ

とは難しいものです。「相手の
能力を信じて「勇気」を持って
仕事を任せ、もしその人物が仕
事に失敗してしまつたら、「自
分で責任を取る」（松村社長）と
いう「覚悟」がトップには求め
られます。

そのためには右腕候補に任せ
た仕事でも、いざというときに
は対応できるよう、その進捗状
況を把握しておきたいものです。
右腕候補が不慣れなうちは、
自分が二番手だったときに部下
を育てるのに役だった手法を紹
介するなどのフォローが有効で
す。

自分のために働いてくれる真
の右腕を作るには、方針を明確
に示した上で役割を与えて、そ
れを近くで見守り続けます。
「士は己を知る者のために死
す」という中国の故事にもある
とおり、人材育成の基本はこれ
を守ることにあります。

(日経レストラン)

ステップ① 会社としての『ビジョン』を明確に発信

ステップ② 右腕候補に成長の『場』を与える

ステップ③ 『勇気』と『覚悟』を持ち 仕事を任せる

～あき丸ワイン漫遊録～

⑰本格化した葡萄の収穫

今年は葡萄の木に新芽の出始めた4月頃から、カタシモフードさんの畑にボランティアとして通わせていただきました。そしてようやく収穫も本格的になってきました。早いものでは7月の中旬からハウス物のデラウェアから収穫、醸造が始まるようです。

今回は色づき出したメルローとよく熟してきたリースリングの収穫のお手伝いでした。メルローは一房ずつ色づき具合を確認して、リースリングと隣り合わせて生っている甲州は色目がリースリングとよく似ているんです。熟成してくると薄いピンク色になるので、区別がはっきりするんですけどね。

品種によってはまだ収穫できない物もあり、先ほどの甲州にカベルネソーヴィニヨンなど熟成に時間がかかる物もあるので、10月の終わりぐらいまで収穫が続くようです。

コヤマカンパニーでは、カタシモフードさんの新酒のデラウェアを限定販売しております。ほんのり甘くフレッシュで無添加のワインです。

少量のためお早めにお買い求めください。

カタシモ
無添加新酒
デラウェア
500ml



価格
100円(税別)

●ぶどう便り



急斜面を慎重に、収穫した葡萄を運んでいます。

(ワインアドバイザー)
AKIHIKO M.

踊れない国ニッポン

世界59都市、11言語で展開している「Time out」というガイドブックがあります。1968年にロンドンで創刊されました。

2012年のロンドンオリピックで公式トラベルガイドブックとして採用されるなど海外では超有名であり、地域密着型でありながらグローバルなネットワークとブランドを合わせも

ったユニークなメディアとなっています。

同ホームページには月間1500万人が訪れているそうです。そんな世界の人々に影響を与える「Time out」のホームページに、「日本でのダンスはご遠慮ください。警察はダンスを犯罪として摘発している」というJ・ハッドフィールド氏の署名記事がありました。

世界に冠たる日本酒

その百四●香りの傾向と強弱を表現する

香りは、味わいの印象を決める大きな要素です。料理でも飲み物でも、鼻をつまんで食べたり、飲んだりしてみたら、ほとんど味は感じなくなります。ふだん、日本酒を飲みながら香りについて意識していない人も、気に入った酒に出会ったとき、あるいは嫌いな酒に出会ったときに、意識を集中して香りを感じとってみるといいでしょう。

香りを表現できれば 好きな酒に出会える

イチゴ、ヨーグルト、バター、チーズ、根菜類、穀類、シソ、ミント、檜、香水、濡れた石、

日本酒に頻繁に感じられる香りは、リンゴ、バナナ、洋ナシ、メロン、マスカット、

蜂蜜、キノコ、ナッツ、チョコレート、焦げたパン、醤油、漬物……などがあります。

その香りは強いのか弱いのか。また、口に入れた瞬間、舌に乗せて味わっているとき、飲み込んだあとの余韻、それぞれ

う。そして、次に酒を注文するとき、「口に入れた瞬間、ぱっとメロンやパイナップルのような香りが弾けるお酒が好きです」「始めは香りは感じないけれど、飲んでいくうちに、ほんのりとバナナのような香りがしてくるお酒を前に飲んで気に入りました」

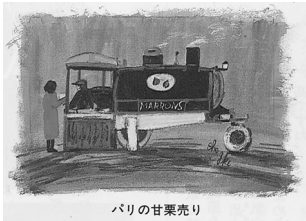
「香りはほとんど感じないお酒をください」

こんな風に具体的に香りについて表現するようにすれば、プロは薦めやすいのです。

(ちくま新書)

池波正太郎著／剣客商売 庖丁ごよみ⑩

秋 栗くり



していた人びとも、できうるかぎりには、季節のたのしみを味わおうとした。

焼栗の、例の「甘栗太郎」は茹で栗よりもうまい。だから子供たちは空地で焚火をして、栗を焼いたものだ。

大人たちは、さっそく栗飯を炊く。

食膳に栗飯が出ると、子供たちは、正月が近づいて来たとおもう。

栗飯や 一つのほどより時雨れるし 三山

酒肴一ぜん めしは栗のめし 椎花

こうした句に、しみじみと心をとらえられるようになるのは大人になってからだだろうが、それとも子供のころから、自然に育まれていた季節感あればこそだろう。

いまの子供たちは、栗を食べるだろうか。

大人たちは子供に栗を食べさせるのだろうか。

(『味と映画の歳時記』より)

栗飯

●材料／栗 米(3カップ)
酒(大さじ1) みりん 天さじ1 塩(小さじ1)

栗をむいて米と水を同割にした中に入れ、塩、酒、みりんを加えて炊き込む。炊き上がったら、10分位蒸らす。蒸らすのがコツ。

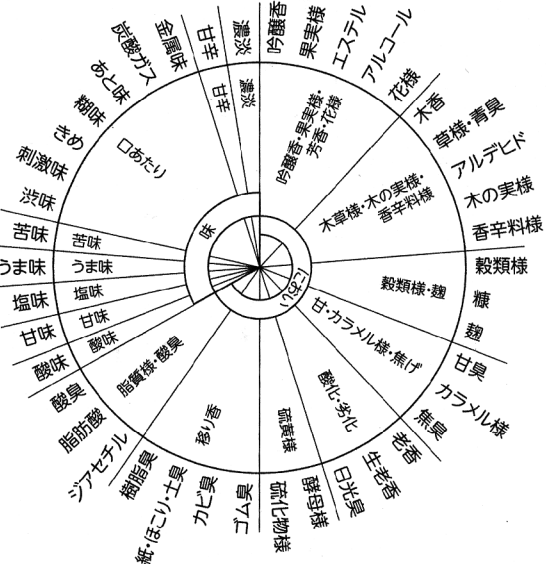
日本酒の香りの分類

清酒の香り						
果物	アルコールスパイス	木・草緑	米麴	酢	醤油カラメル	たくあん
リンゴ バナナ 洋なし メロン パイ いちご みかん	アルコール シナモン ミント	杉・ひのき 草 バラ 大根おろし	米麴 ふかした芋	酢 ヨーグルト チーズ	醤油 カラメル はちみつ 杏仁 コーヒ	たくあん ゆでた大根

一般の人を対象にした実験で、日本酒を味わったときに感じ取った香りの要素を分類したものです。これらを参考に、身近な食品や果物、ハーブなどで香りを表現してみましょう。

(「清酒の品質評価語体系と消費者パネルによる清酒の香り評価の比較」日本味と匂い学会誌 (独) 酒類総合研究所 宇都宮仁ほか2006年)

プロが分析する香り「日本酒プロ向けのフレーバホイール」



プロが日本酒の香りや味を表現する用語の関係を、わかりやすく表した表です。円の最上のところから匂い、味、口あたりの用語が配置されています。なおここでは42個の用語しか表していませんが、たとえば「果実様」には、さらに「バナナ、リンゴ、洋ナシ、イチゴ、柑橘」といった用語に分かれています。

(独立行政法人 酒類総合研究所 宇都宮仁ほか2006年)

