

心と心をニュースで結ぶ

コヤマ新聞

THE KOYAMA SHINBUN

2016年 1月 No.132

発行  株式会社 コヤマカンパニー

〒569-0803

高槻市高槻町19番 号

tel :0120-21-0852

fax :072-683-0087

mail:web@koyama2525.co.jp

食ビジネス考

奴などの定番に加え、パクチーボンバーや、白（胡麻ベース）、赤（辛み）、黒（カレー）と煮込み3種類が新定番。大衆酒場らしくらぬ「活車

ここ最近、飲食マーケットのなかで期待の次世代経営者が仕掛けるのが大衆酒場。情報化の時代、トレンド性が重視される一方で、時代を超えてなお変わらず庶民に愛されるのが大衆酒場です。なかでも老舗と呼ばれ

いま、50年、100年続くロングセラー商品、中でも日常的に継続させる企業の力が注目されているなか、まさに古典、老舗大衆酒場に見るのはその力です。こうした老舗大衆酒場のエッセンスを忠実に店づくりのディテールに落とし込んでいるのが

加筆）

蒲田駅西口の下町の風情を残す通りに、大衆酒場「BEETLE（ビートル）」がオープンしました。ガラの引き戸に白のレンガが下がるファサードの向こうはコの字型カウンター。手前には大鍋が置かれ、大衆酒場のシズル感を高めます。壁にはメニューの短冊が下がり、設置されたテレビから常時、映像が流れています。ドリンクでは人気の酎ハイに、中サイズのみならず大サイズの生ビール、そして「本日のクラフトビール」もあります。

平日は16時と夕方早くから、週末と祝日は14時開店で昼酒が飲めます。料理ではおでん、冷

海老」もあるほか、謳ってはいないが料理は基本店内仕込み。化学調味料は極力使わない主義です。ドリンクでは胡椒、生姜テイストのハイボールといった新しい時代感やオリジナル感を意識した面も見せるが、昔ながらの庶民の酒場、大衆酒場らしさを再現します。

朝から飲める店としても人気の赤羽一番街の「赤羽まるます家」もまた60年以上の歴史を持つ老舗大衆酒場です。昭和25年開業以来、朝9時の開店から2つの大きなコの字カウンターは賑わいを見せます。大衆酒場定番の料理からいまも変わらずに鯉とうなぎ料理を看板にしています。

「BEETLE」オーナーの千さんによると、大衆酒場を多く手がけてきた矢野さんが語るの

大衆酒場マーケットの拡大が止まりません。流行りに乗るのではなく、独自のマーケティング力と業態開発力で、現代風の大衆酒場（ネオ大衆酒場）をオープンさせる新鋭経営者が増えています。大衆酒場を知り尽くした、あるいは熱心に研修しているデザインナーとオーナーがタッグを組んでつくり上げた「現代の古典酒場」に注目しましょう。

酒場「マーケット」の復権が始まった！

えてくるのは、飲食文化の原点です。

近代化が進む八重洲の一角、昭和13年創業の「ふくべ」の目印は縄ノレン。全国各地、約40種類前後の銘柄の日本酒と菊正宗樽酒を昔ながらの湯燗器で丁寧に温めるお燗番の大将。わず

蒲田の「BEETLE」は、ネオ過ぎず、コの字型カウンターはもちろん、壁一面メニューの短冊、現代風にアレンジしているが、定番料理、ドリンクもベースは老舗大衆酒場のそれを下敷きにしています。内装デザインも、ネオ過ぎない「寸止め感」が飽きさせない、通いたくなる空気感をしっかりと醸し出しています。「BEETLE」のデザイナーはスタジオムーン

世界はシンプルで、人生は思いどおり

フロイト、ユングに並ぶ
心理学の巨人が出した 幸せの答え



「ちょい飲み」にこだわり客ら誘う
お酒の銘柄やつまみを充実
すかいらくくは「ちょい飲み」
愛好者の増加をにらみ、お酒の
銘柄やつまみのメニューを充実
した店を増やす。従来のビール
中心から、日本酒や焼酎の銘柄
を揃え、お酒に合うつまみセッ

データ&トピックス

●外食業界・消費者動向

トも用意する。ワイン提供店では専門的な知識を店長らに教える。お酒にこだわりの持つ会社員やシニア層を夕方・夜間に呼び込む。
夢庵では「玉の光」に京漬物、自家製おぼろ豆腐を加えた「ほろ酔いセット」（640円）を

提供する。
ジョナサンでは、ワインを2種類から12種類に増やした。スパークリングや日本ワインなど2500円程度のボトルワインなども揃え、店長らにワイン知識を習得させ、お客さまに楽しんでもらうための接客技術を高めている。

ケイキフードサービス（東京・自由が丘）。2014年6月オープン。30坪で月商1000万円。客単価4600円。70品目メニュー（鉄板料理が4割、魚介料理が7割）。カウンター10席・個室5室（4〜5人）、掘りごたつ式テーブル24席、通常テーブル20席。
魚介人気料理は「ムール貝・ホンビノス貝・地ハマグリ」の山盛りワイン蒸し900g（8

80円）
居酒屋メニューは「トンペイ焼」（680円）、「鮭おにぎり」（250円）、「熊本産長茄子とスルメイカ一本」（780円）
居酒屋料理とワインを組み合わせる業態はヒットする可能性が高い。

アルフレッド・アドラー／人生に革命が起きる100の言葉

15
任事で敗北しませんでした。
働かなかったからです。
人間関係で失敗しませんでした。
人の輪に入らなかったからです。
彼の人生は完全で、
そして最悪だった。

失敗や敗北を避ける最も確実な方法は、チャレンジをしないことです。会社でライバルに負けることを避ける一番の方法は、会社に勤めないことです。恋愛において、異性からふられることを避ける一番の方法は、告白をしないことです。人の輪に入らなければ、傷つくことは少ない。人間関係で傷つくことに比べれば、一人での淋しさの方がましだ、と判断し、その

るために必要なのは、困難を克服する活力。すなわちガソリンたる「勇気」と、その方向づけとなる「共同体感覚」です。それさえあれば、あらゆる課題は必ずや解決可能なのです。
仕事の課題は直接、間接を問わず顧客に対する貢献でしか解決できません。交友の課題は友人に対する貢献と友人への信頼がなければ解決できません。愛の課題は、その二つに必要なことをそれ以上に深く行うことで初めて解決可能です。すると、それぞれの場において所属感という居場所が見つかります。そして心の平穏が訪れるのです。

（ダイヤモンド社）

ヘルメ誌の特集紹介

▽料理王国／1月号

大特集・医療ガストロミー——食事制限でもおいしく!! シェフたちの挑戦
・米粉パスタや低糖質甘味料など常備し、アメリカで注目されるローフードにも対応
・糖質40g以下に挑むフルコースの低糖質メニュー
・糖質をゆるやかに抑えた新ジヤンル・低糖質食ロカボ
・シェフに聞くおいしい低糖質食
・知っておきたい食品の糖質量
・おいしさ重視の低糖質アイテム
・シェフが活用するロカボ食材／おいしいから嬉しい！低糖質アルコール
・低糖質セミナーレポート
・短期連載 精進料理の世界へ第3回／精進料理の歴史
・誰もが一緒に「おいしい」と言える食事「TSレストラン」

ちです。

一口メモ

いろはかるた

かつては、正月と言えば家族が実家に集まり、カルタなどを

したりして遊んだものです。そんなとき、皆さんは「百人一首」と「いろはかるた」と、どちらを使ったでしょう。

「いろはかるた」は地域によって違いがあつて、なかなか面白い。例えば、江戸の「い」は

「犬も歩けば棒に当たる」だが、上方では「一寸先は闇」、尾張だと「一を聞いて十を知る」。「ね」だと念には念を入れよ

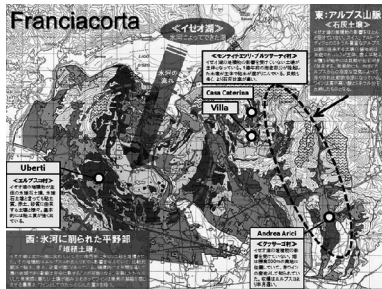
（江戸）、猫に小判（上方）、「寝耳に水」（尾張）といった具合に変化します。

群馬の「上毛カルタ」のように地域の風物を詠み込んだものもあります。「い」は「伊香保温泉日本の名湯」、「ね」は「ねぎとこんにやく下仁田名産」。子供の学習教材のようだが、このカルタは満州から引き揚げてきた群馬出身の浦野匡彦氏（日本遺族会副会長）らが「戦争で心が傷ついた子供たちに何か慰

めとなるものを与えたい」との思いで発案。新聞紙上で県内から題材を募って、戦争間もない1947年（昭和22年）に作り上げたものだといひます。愛する郷土への思い。それは子供たちばかりでなく、復興に立ち上がるうとする大人たちをも励ましたかも知れません。（S M B C 経営懇話会より）

かになります。土壌も東のアルプス山脈に由来する石灰土壌で、西のイゼオ湖周辺の堆積土壌とタイプの違いも感じられます。フランチャコルタに合わせる料理はイタリア料理はもちろんですが、寿司、懐石料理、天ぷらなど、繊細な和食にもよく合います。皆さんもぜひお試しください。

（ワインアドバイザー）AKIHIKO M.



～あき丸ワイン漫遊録～

②8フランチャコルタ

クリスマス・年末年始によく飲まれるのがシャンパンと呼ばれるスパークリングワインです。シャンパンはフランスのシャンパーニュ地方で造られたものを言います。それも瓶内2次発酵方式で造られたもので、スペインではカヴァ、イタリアではフランチャコルタのみです。

今回はイタリア北部・ロンバルディア州のフランチャコルタ地域で造られるスプマンテ（スパークリングワイン）「フランチャコルタ」の話です。

アルプス山脈の南側に位置し、イゼオ湖の南側に広がる地域でイタリアワインの中で初めて統制保証原産地呼称の認定を受けたワインです。厳しい規定を守って造られる品質の良さは「フランチャコルタの奇跡」と呼ばれるほど、イタリアでは高級ワインの名声を得ています。

使用されているブドウ品種は3種類のみで、シャルドネ、ピノ・ビアンコ、ピノ・ネーロです。収穫は機械を一切使わず、手摘みで行われています。また、フランチャコルタはシャンパーニュ地方より南に位置し、ブドウの完熟度が高く、果実性が豊

酒銘の由来

④龍勢 宝寿



県竹原市。この地で江戸末期の文久3年創業以来、酒造り一筋で現在に至っている藤井酒造。現在も創業当時のままの蔵で酒造りを行っています。

創業銘柄は「龍勢」。裏山の龍頭山から湧き出る井戸水で醸した酒がとても良かったことから名付けられました。

また「宝寿」は、昭和天皇ご誕生のときの新聞見出しが「宝寿」の文字で囲まれていたことから、最もおめでたい銘柄として名付けられました。

江戸時代の町並み（国指定）が残り、瀬戸内海に面した広島

書は、皇太子殿下の先生である

東山一郎先生の筆。「龍勢」は第1回全国清酒品評会（明治40年）で日本一の名譽に輝き、全国に広島酒の品質の良さを広めました。このことは当時、軟水での醸造法を確立し、自ら当主であり杜氏でありながら同業の指導を行った三浦仙三郎氏の功績によるものです。蔵にはこの結果の喜びを著した三浦氏直筆の書が残っています。

現在使用されている龍勢くらぶのラベルの書は、札幌在住の書家、若山雄雲氏の書です。

世界に冠たる日本酒

その百十七 ● 好みの温度を探す

一年中、燗酒を飲むのが好きな人もいれば、冬でも冷酒が好きな人もいます。好みの温度は人それぞれですが、酒質によっても魅力が引き立つ温度は違います。酒の温度と味に関する基本を紹介しまし

味覚と温度の関係

酒の持つ甘味と酸味、その質によって、美味しく感じる温度は違います。それは人間の味覚が関係しています。人間が甘味を最も強く感じるのは、体温を超える37℃あたり。ここでピークになり、それより高くなってもあまり変わりません。酸味は、強弱は温度ではあまり変わりませんが、

定石より蔵の特質重視
掟破りも試す価値あり

が爽やかで、高い温度ではぼけてしまします。そこで、リング酸が主体となったような、軽い味わいの日本酒の場合は、冷やして飲んだ方が爽やかさが映えます。燗にすると、甘味は強く感じますが、酸がぼんやりとしてしまうので、締まりのない印象になってしま

うのです。乳酸は低い温度では刺激的に感じますが、体温以上に上げるとまろやかになります。そこで、乳酸が主体となった山廃や生酛造りの酒を冷やして飲むと、酸が浮いてトゲトゲした印象があります。温度を上げると、甘味のポリウムはアップし、酸はまろやかになるのでバランスがとれ、締まった美酒になる、というわけです。

タイプ別のおすすめ温度
▽発泡する活性酒や活性にごり／約5℃の冷酒
▽軽やかな生酒や大吟醸酒など／約10℃の冷酒
▽ソフトな味わいの吟醸酒、純米吟醸酒／約15℃のひや（常温）
▽ふくよかな旨口の純米吟醸酒、純米酒／約15℃のひや（常温）
▽フルボディの純米酒／約15℃のひや（常温）
▽生酛、山廃純米酒／常温、約30℃の燗、約50℃の熱燗
以上はあくまでも目安であり、個々の酒によっても変わります。蔵の特質なども重視しながら、好みを最優先にしているいろいろ試してみてください。（ちくま新書より）

達人／太田和彦が語る
「居酒屋の流儀」
⑮地元を味わえる銘酒居酒屋

日本列島は、北と南、太平洋と日本海、海岸と山間部、内海（瀬戸内海）と島嶼（伊豆七島、沖縄など）では気候風土が大きく異なる。よって酒もふくむ産物もさまざまなら、食べ方もさまざま。当然、居酒屋もそれを反映する。

江戸時代からの地場産業であった酒は、米、水、気候、南部杜氏・但馬杜氏など地域の流儀を持った作り方で各地の味、いわゆる地酒を造っていたが、温度管理や流通の発達した今は、例えば米ならば兵庫特A地区産の山田錦を買ってくればどこでも使え、昔ほど地域性はなくなり、むしろどういいう酒を造りたかという蔵の考え方とその技

したがって今うまい地酒を飲むには、銘酒居酒屋の多い東京や大阪がいちばんということになる。しかしそれでも「地酒」を生産している地でその酒を飲むのは格別だ。また最近、「県内限定酒」も多く、これは地元でしか飲めない。行ったらそれを飲まなきゃ損だ。

また土地で飲む楽しみは、その地酒に合う地肴が揃っていることだ。これまたそこに行けばこそその楽しみになる。肴については、日本を巡れば巡るほど食文化の繊細な奥深さを知る。地の海の魚ばかりではない。漬物などに表れる各地の保存食文化は、都会の居酒屋では到底味わえない世界である。

強調したいのは、庶民が生きてきた力強い食文化であることだ。こういうものは決して高級料亭には出てこない。また有名料理人の技の世界でもない。地元で婆ちゃんが作り、父ちゃんがうまいと言おうようなものだ。それが居酒屋の食の魅力であり、偉大なところであると思う。（新潮文庫「居酒屋を極める」より）

