

▼1ページから続く

会社の展開では、途中からF Cに舵を切りましたが、F Cの目的はひとつで、「まともにならぬため」ということです。

「 というのは、外食産業というのは往々にして、規模が大きくなるにつれて下から建設的な意見とか本質的な改善策が出にくくなつてくる。本社が上から頭ごなしに「やれ！」と通達し、それに対する現場の人間は「こんなこと意味ないのにな」と思ひながらヒーヒーやってゐる、みたいなことになりがちです。でもフランチャイズの場合、そうはいかないんですね。オーナーの皆さんは生活がかかっていすから、必要性が見い出せない取り組みとか、コスト増によつて簡単に原価を2%上げると、いうことは許されない。つまり

秋元 「失われた20年」と呼んでくるんですね。上場もそうだったんですが、そういう意味でまともになつて清く正しい飲食文化を作つていくことがFCの目的です。

店を打ち出していくんだという風に思っています。たとえば、我々が展開していく『ロウリーズプライムリブ』の客単価は1万1000円です。しかし、アメリカから来ているステーキハウスブランドの客単価は、平均すると1万5000円～1万8000円なんです。ですので、会計をした際に、「思つたより安かつたかな」と感じてもらう。それが大事なんじやないかなと。

「つっていく」ということを改めて掲げていかたいと思つております。現在、国内では「のれん分け」という制度が充実してきていました。して、『一風堂』でいうと30店舗弱がのれん分け店舗になり、約20名の経営者が生まれてきている状況です。

これをゆくゆくは100人に推進していく、こうと思つてます。ですから、そうした全国ののれん分け店舗の店長には、地域と関わる取り組みを年間必ず3つは実行してもらっています。必ずやるのがワーケーションで、ここ数年は厨房車を使って地元の小学校でラーメン作りを体験してもらっています。

これは費用もいただかないでし結構大変なんですが、20

連載／おいしいワインの選び方

基本編⑧

頭の片隅に置いておきたい 赤ワイン「2軍ブドウ」

基本編⑧

基本編⑧

味の基準になる1軍ズドウさえ押さえておけば、「このワインは、シラーよりもスペイシーですか?」「メルローが好きなんですけど、似たタイプのほかのワインはありますか?」と比較する二ことで、店員さんとも気

後れせずにコミュニケーションを取ることができます。もう、今夜から「あなたにとつておいしいワイン」を選んでもらうことができるはず！

「ガメイ」
おなじみボジョレー・ヌーボー
ーに使われている品種で、基本
的に熟成させなくてもおいしい
「早飲みタイプ」です。ガメイ
が入っていれば、大衆的なガブ
飲みワインと言えます。

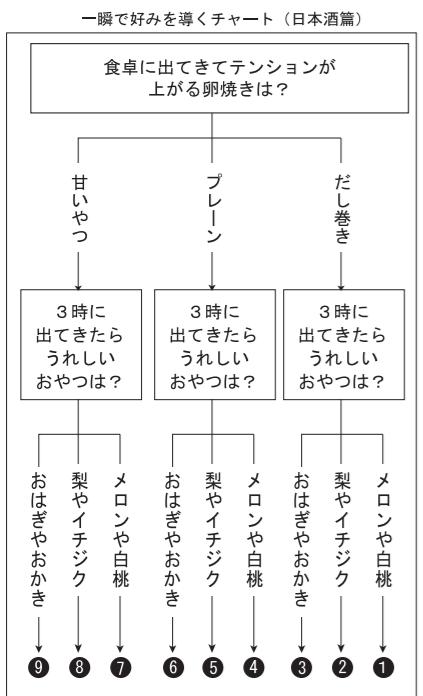
個性と言ふと悪口になりますが、カルメネールの場合、ぶつちやけ、あまり味に關して言うことはありません。メルローとほぼ一緒です。もつとも注目すべきは、最近までその存在が「知られていなかつた」ということで

本居宣長

その百十三●日本酒選びは「翻訳」すればカンタン

「卵焼きの好み」を聞けば、日本酒の好みが一瞬でわかる
さて、早速診断チャーディで
す。2つの質間に答えるだけ
で、カンタンに造りの好みと
オススメの銘柄まで導き出せ
るようになっています。

メロン、白桃、華やかな香りに辿り着きましたか？
さて、1問目「食卓に出てきて、テンションが上がる卵焼きは？」。プレーンな卵焼き、甘い卵焼き、だし巻きのいずれかを選んでいただきました。この3つの選択肢はそれぞれ、だし巻→旨味が強いものが好み、プレーン→スッキリとした味が好み、が好みです。香り高い吟醸が特徴です。香り高い吟醸が好きで、イチジク→あまり香り強くない、みずみずしいものがお好きでは？本醸造のスッキリ系が好み。おはぎ、おかき→典型的なお菓子。純米の香りがするお菓子。純米の香りがするお菓子。



①	あなたの好みの日本酒　オススメの銘柄（一例）	
②	「無濾過生原酒」	中乗り
③	「すっきりした生酛・山廃」	高清水
④	「熟成した生酛・山廃」	菊姫
⑤	「純米でも原酒でもない」吟醸	出羽桜
⑥	「本醸造」	八海山
⑦	「すっきりとした純米」	杜の蔵
⑧	「甘口の無濾過の生(原酒も含む)」	一ノ蔵
⑨	「日本酒度がマイナスの純米酒」	福光屋
	「とろみのある熟成酒」	神亀

の日本酒と違い、それ 자체で完成している無濾過生原酒。日本酒バルのようなどころでお酒そのものを楽しむか、食後酒としてゆっくり楽しむのがいいでしょう（参考）ディスカバー

日本ワインと言えば、白ワインの品種である「甲州」も生食用のブドウです。ワイン文化のない日本では、赤も白もすでにある品種をなんとか活用したというわけです。

(山口直樹著／ディスカバー携書より)

●おことわり 「達人／太田和彦が語る「居酒屋の流儀」は紙面の都合で休載します