

データ&トピックス

●外食業界・消費者動向

飲食店に拡大するクラフト
 キリンビールが全国展開
 キリンビールは現在首都圏限定で展開する飲食店向けの専用

取り引きを本格的に始めた。日常環境を整え市場拡大に弾みをつける
 キリンは一台で4種類のクラフトビールを提供できる専用サーバー「タツブ・マルシェ」を導入を今後、全国の飲食店に働きかける。現在は居酒屋のほか、

20代は高齢者より「出不精」
 「なるべく家にいたい」70代の倍
 生活者の行動実態の把握のための調査(JR東日本企画)で、20歳代は高齢世代よりも外出に消極的なことが明らかになった。スマートフォンの普及でインターネット通販の利便性が向上したことが一因のようだ。今後の消費行動にマイナスの影響が大きいと見られる。

サプライズ演出

三流は、「決まりごと」として演出し、
 二流は、目の前のお客さまの満足度をみて
 一流は、目の前十周囲のお客さまの満足度みる

誰かを喜ばせるために内緒で仕掛けるサプライズ演出。準備をするあいだも、「どんな顔をするかなあ」と想像し、ワクワクする楽しい時間ですよね。誕生日やプロポーズなどの記念日に、サプライズのプレゼントをされた側も仕掛けた側も思い出となる一日になることが多いです。しかし、あるレストランに行ったとき、少しハラハラしたことがあります。ケーキをもったスタッフさんたちが、私たちの席から少し離れたカプルの席に向かいました。会計をしながら横目でその様子を見ていた私は、誰かの誕生日なのだとわかり、用事が終わったら「おめでとう！」と途中から便乗し、一緒に拍手でもしようかと思っていました。

「こちらのお客さまの誕生日です。一緒にハッピーバースデーの歌をお願いします！」
 それは、誕生日のお客様のために場を盛り上げようとした「善意」であることはわかりました。もちろん私にも、他人様とは言えせつかくのお誕生日、一緒にお祝いしたい気持ちもあつたのです。

「Move実態調査2017」
 は20〜79歳の男女を対象に3月に実施。インターネットを通じて2200サンプルを集めた。(日経MJ)

周りのお客さまの様子を見ると、女友達同士で会話が盛り上がっているグループもあれば、ビジネスの相手と食事にきたのか、スーツを着て真剣な表情で話している男性二人組の姿もありました。
 もし、私がレストランで誕生日のサプライズをもらう機会に恵まれたら、サプライズを依頼してくれたい身内と、そのお店のスタッフさん

からの祝いだけで十分ではないかと思つたのです。
 そして、その様子に「自然と巻き込まれたり、たまたま気づいたお客さま」から「おめでとう」の拍手があれば、このうえなく幸せなことだと思つたのです。
 もちろん、人によって盛大なお祝いされることを好み、店内のお客さまに大声で呼びかけをしてくれたスタッフに感謝するお客さまもいるでしょう。しかし、人によっては他人の時間を中断してまで自分への関心を向けてもらうことに恐縮する人もいるかもしれません。

「グルメ誌の特集紹介」
 <グルメ誌の特集紹介>
 <料理通信>1月号
 特集2…体にやさしい酒の飲み方、作り方
 酒場では、常連とおぼしき人ほど、お茶割などの割った酒を、適量を守って飲んでいのに気づきます。
 毎日飲みたいから、体のことも考えて。そんな健全な酒飲みをやさしく包む酒場の「割りもの」とつまみをフイーチャー。
 <あまから手帖>1月号
 特集…あしたの日本酒・焼酎
 <dancyu>/2月号(1月6日発売)
 特集1…料理上手になるためのレシピ
 特集2…蕎麦は冬が旨い

接客の一流、二流、三流 ⑬

●七條千恵美/1000人以上を指導したJALの元CA

「このお祝いの間、周りのお客さまの様子を見ると、女友達同士で会話が盛り上がっているグループもあれば、ビジネスの相手と食事にきたのか、スーツを着て真剣な表情で話している男性二人組の姿もありました。もし、私がレストランで誕生日のサプライズをもらう機会に恵まれたら、サプライズを依頼してくれたい身内と、そのお店のスタッフさん

「このお祝いの間、周りのお客さまの様子を見ると、女友達同士で会話が盛り上がっているグループもあれば、ビジネスの相手と食事にきたのか、スーツを着て真剣な表情で話している男性二人組の姿もありました。もし、私がレストランで誕生日のサプライズをもらう機会に恵まれたら、サプライズを依頼してくれたい身内と、そのお店のスタッフさん

「このお祝いの間、周りのお客さまの様子を見ると、女友達同士で会話が盛り上がっているグループもあれば、ビジネスの相手と食事にきたのか、スーツを着て真剣な表情で話している男性二人組の姿もありました。もし、私がレストランで誕生日のサプライズをもらう機会に恵まれたら、サプライズを依頼してくれたい身内と、そのお店のスタッフさん

2017年飲食トレンドの総括と2018年の予測

2017年の外食業界は一言でいうと「大転換期への過渡期」と総括することができるでしょう。「価格軸」から「価値軸」へのパラダイム転換の過渡期です。市場全体のパイが「シュリンク」(縮小)し、「人材難」「原価高」のなかで生き残るには、相当の企業努力が必要です。顧客ニーズの「二極分化」に対応したマーケティング力も問われた1年だったといえるでしょう。

「ネオ酒場業態」が

街場でパワーを放つのが小さくても魅力ある店です。街場で元気な繁盛店、予約が取りにくい店とはどういう店か。一つは地域に根差したリピート客に支持された「ネオ大衆酒場」、「ネオ酒場」です。モダンな暖簾にすっきりしたウッド仕様の内装。コの字型カウンタには大きな煮込み系の鍋。椅子の間隔は狭く、カウンタから客が埋まり、店の空気が生まれます。客と店のスタッフとの距離が近い。客

「老舗大衆酒場」や「大衆割烹」「炉端」などをモダンにアレンジした「ネオ大衆酒場」、「ネオ酒場」がこの1年、急速に増えていきます。客単価は「ネオ大衆酒場」が2500円から3000円、職人がいて煮炊きする「ネオ酒場」は4000〜5000円、こだわった日本酒やワインも提供する「ネオ割烹」「ネオ炉端」は5000円〜7000円です。洋業態ではもはやバルの時代は過ぎ、「ネオビストロ」、「大衆ビストロ」が今人気です。ワインがぶ飲み系は肉業態とくつついて「肉バル」となって流行しています。もうすぐ終わるでしょう。

2018年もテーマに「ネオスタンダード」と「イートグッド」が

2018年は、「ネオスタンダード」と「イートグッド」が引き続き、飲食トレンドのテーマとなるでしょう。

ある飲食店オーナーは語りまします。「30年、50年続く老舗であるために、いまだんな業態をつくるのか、逆算して考えるのか」と。この「老舗の逆算」こそが「ネオスタンダード」の発想です。

食ビジネス考

調理料を使った家庭料理的なものが多い。30年、50年と続く本質部分を引き継ぎ、その地

「ネオスタンダード」とは、昔から長く続いてきた業態を新しい価値観で再現するということです。そば、うどん、焼鳥、大衆酒場、フレンチ、イタリアンなど、何でも良い。オーセンティック

「ネオスタンダード」の発想です。いちどドライシヨナルに帰、そして現代スタイルにアレンジした新しいスタンダード業態が生まれます。「ネオ酒場」はまさにその典型です。スペイン業態などもオタパス、ネオピンチョが来るでしょう。肉業態もまた、焼き肉ベースの新業態にスポットが当たってきています。ドリリンクは、「ハイボール」から「レモンサワー」「乙ハイ」へと広がります。「イートグッド」は長いテーマです。今後、5年、10年と続いて、ライフスタイルとして定着するでしょう。「イートグッド」とは「いいものを食べよう！」だが、もっと深く「食を通じていいことやろう！」という考え方です。「いいこと」とは生産者の皆さんと食材の大事さを共有し、それを飲食店を通じてお客様に真面目に美味しく、楽しく提供しようということです。これは当たり前ですが、それをハイレベルでやっている、できるだけオーガニックなものを提供します。化学調味料を使わないこと、あるいは「フアームトオペル」や「イートローカル(地産地消)」、「クラフト」「サステイナブル」は当然のこと。あえてそれを打ち出さなくても、お客様に伝わるようなスタンスです。(参考・フードスタジアム)

連載／おいしいワインの選び方 16

店飲み編③

ワインと食事を合わせるの意外とカンタン

自分の好きな品種を迷わず頼めるようになったら、次は食事のメニューとともにワインを選んでいきましよう。食事とピタッと合ったワインを選べば、よりツウっぽく見えますよ。

その前にまず誤解を解きたいのは、「マリアージュ(結婚)」という言葉。近年にわかには市民権を得てきた言葉ですが、みなさん、ただ「ワインと食事の素敵な組み合わせ」のことだと思っ

ていませんか？

実はマリアージュは、「あり得なさそうな組み合わせのワインと食事を合わせたら、よりおいしくなった」という意味合いです。一見反発しそうな二人を引き合わせたら、うまくいった。もともとは所詮、他人同士。だから「結婚(マリアージュ)」なんです。

マリアージュを狙うのはレベルが高く、われわれプロにとってもとても難しいことです。3組に1組が離婚する昨今ですから、まずは普通の「調和」を目指す方が堅実。そこで、「調和」を目指したワインと食事の合わせ方をご紹介したいと思います。

「前菜」「魚」「肉」とのシンプルな合わせ方

基本的に、アラカルトでもコースでも、食事は味が薄いもの

から濃いものの順に食べるものです。重厚な牛肉の赤ワイン煮込みを食べたあとに、スズキのカルパッチョのようなサッパリしたもの頼むイメージ、ありませんよね。濃い味から薄味に戻ると物足りなく感じるのは、お酒も同じ。「軽↓重」を意識すると、必然的に食事とも合うはずですよ。

□前菜 やっぱりはじめは「白」。サラダやカルパッチョといった前菜は、すべてソーヴィニヨン・ブランが無難かつ最高のパートナーです。やや青っぽいハーブの香りがするため、野菜とも、カルパッチョなどの魚料理に使われるハーブやケツパーの香りとも絶妙にマッチョします。しよっぱい生ハムをつまみた

世界に冠たる日本酒

その百二十一 ●宅飲みは「買ってはいけない」を避ける

雰囲気の良いお店で飲む日本酒はもちろん、家でゆっくり一人でもテレビを見たり誰かと語りながら飲む日本酒もまた格別です。日本酒は、ごく普段の夕食にもマッチする：いや、普段の食事をもっとおいしくしてくれるお酒。焼魚やおひたし、肉じゃがにワインは合いませんからね。ということ、宅飲み用の日本酒の選び方をご紹介します。いきましよう。

日本酒はお店によって品揃えがまったく違います。コンビニや小さなスーパーでは、まだまだ申し訳程度に「酔えばいい」系の日本酒しか置いていない方が多いのが実情。ですから、できる限りお酒選びのプロがいる酒屋を探し、足を運んでください。昔ながらの街の酒屋や大手スーパーが運営しているリカーショップなど、お酒選びを相談できる人がいて、かつ品揃えのいい

米の名が目立つのは× 賞は気にしなくていい

まず、1000円前後の4合瓶の日本酒を買うなら、造りとコストが見合っていない「純米大吟醸」「大吟醸」は買わない方が吉。あえて精米歩合が高くないものを選ぶという、ツウな戦略をとりましよう。

また、「ラベルに米の名前をでかか掲げているお酒」もアウト。米頼みということ

もうひとつ、「値段の安い灘・伏見の酒は避けるべし」。

酒屋に行くとき、ワインと同じく「〇〇賞受賞」と書かれた日本酒を目にしますよね。でも、日本酒の賞は、ワイン以上に無視して構わない要素です。

なぜか？日本酒の賞レースは、F1レースのようなものだからです。杜氏の技術を競う会、「玄人による腕試しの

覚えるといいでしよう。

臭みの出やすい魚料理を食べるなら、甲州やマスカット・ペリールといった日本ワインがイチオシ！ 鉄分は生臭さを感じる要素なのですが、日本ワインは海外のワインに比べて鉄分の量が少ないため、魚の生臭さを抑えてくれます。

□肉料理

メインは、その日のクライマックス。素材はもちろん調理法やソースに左右されるところが大きいのですが、ざっくりとした合わせ方のセオリーはあります。まず、牛を食べたいなら、ボ

貝原益軒 養生訓

八十過ぎまで長年実践してきた健康法を万人のために丹念に書きとめた「養生訓」は、益軒の身体的自叙伝ともいえるべきものです。東洋医学の叢智を結集し、自然治療の思想を基本とした、この自主的健康管理法は、現在でも実践的価値が高いものです。

3 飲食(上)

元気は生命のもと

人のからだは元気を天地から受けてきたものであるが、飲食の養分がないと元気は飢えて命を保てない。元気は生命のもとである。飲食は生命の養分である。だから飲食の養分は人生の毎日ではいばん必要なもので、半日もなくてはならない。しか

ルドー系のしっかりとした赤ワイン。

豚は、ブルゴーニュ系の軽めの赤ワイン。

鹿、イノシシ、ウサギといったジビエ(獣肉料理)なら、肉の味に負けないシラー。

鶏(鴨を含む)はブルゴーニュ系の軽めの赤、とくにカリフォルニアの甘めピノ・ノワールがよく合います。

鶏のなかでもシンプルにローストしたものは、樽を使った重めのシャルドネ。クリームソースがベースの料理なら、まるやかなシャルドネもぴったりです。このように、とくに鶏料理はソースの幅が広いので、素材よりもソースに合わせることを意識しましよう。

ちよっとツウっぽく頼んでみたいなら、「前菜にも合う赤をください」とオーダーを。おそらく軽めの赤や重めの白を合わせてくれますが、こういうヒネリがある注文をされると、ソムリエとしては非常に燃えまじ素材やソースを見極め、どうやって絶妙なバランスを取ろうかとウズウズするんです。

もちろん、こうしたオーダーをするときは、やる気になってくれそうな店員さんがいる店であることが前提条件。そうじゃないと、成田離婚してしまうようなマリアージュを提案されるかもしれないからね。(山口直樹著/デイスカパー携書より)

いを受けているのは、草木が土気によって成長するようなものである。だから養生の道は、まず脾胃を調整するのが大事である。脾胃を調整するのは人のからだの第一の保養である。古人も飲食に節度をもうけてそのからだを養うといった。病は口より

人生は毎日飲食しないということはない。いつも慎んで欲をがまんしないと、度を過ごして病気になる。古人は「禍は口より出で、病は口より入る」といった。口の出し入れはつねに警戒しなければならぬ。

熱い物と冷たい物と

飯はよく熟して、中心まで和らかでないといけない。かたかたり粘ったりするのをさける。温かいうちに食べるのがよい。吸物は熱いうちがよい。酒は夏も冷やで飲んではいけない。冷酒は脾胃をそこねる。冬も酒をあまり熱くして飲んではいけない。気をのぼせ、血液を減らすからである。

食事はあっさりしたものをすべて食事はあっさりしたもの

のを好むがよい。しつこく油っこいものをたくさん食べてはいけない。生もの・冷えたもの・かたいものはやめるがよい。吸物は一品でよい。肉も一品でよい。副食は一、二品にとどめた方がよい。肉を二種類かさねて食べてはいけない。また肉をたくさん食べてはいけない。生肉をつづけて食べてはならない。とどこおりやすいからである。吸物に肉を入れたら、副食には肉を入れない方がよろしい。

腹八分目

珍しいものや、おいしいものに出あっても八、九分でやめるのがよい。腹いっぱい食べるのはあとで禍がある。しばらくのあいだ欲をがまんすればあとで禍がない。何でもいっぱいになるとかならず禍がある。飲食は

いばん腹いっぱいということに慎めばかならずあとで禍がない。

場」なんですね。いくらサーキットで速く走れても、公道では乗り心地が悪く、すぐに飽きてしまいます。それよりプリウスやデミオ、高級路線でも雷克萨斯といった、みんなが楽しく安全に乗れるように設計された車に乗りたいですよ。

日本酒も同じで、杜氏の腕を競う味と、市販のお酒では目指すところがまったく違います。言ってしまうと、賞レースは「米からここまでフルテイな香りが出るよ！」というウルトラCを競う大会なんです。食事と合わせるのであれば、むしろ「〇〇賞」は避けた方がいいとも言えるでしょう。

また、ワインと同様、玄人向け以外の賞もどんどん増えてきています。なかにはきちんとした賞もあるのでしょうか、とにかく「〇〇選評会金賞！」などの文字が躍りまくる売り場では、その価値が判断できません。思い切って、無視しましよう。(参考IIデイスカパー携書)