

心と心をニュースで結ぶ

2018年 5月 NO.160

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

コヤマ新聞

THE KOYAMA SHINBUN

食ビジネス考

思っ、夢を見る。でも、失敗する。飲食店が10年持つのは1割と言われるが、実感に近い。店を作る楽しさというのは、やつた人にしかわから

よいのだが、バラバラに注文さ

何年か前のクリスマス、小さなクリスマスツリーをプレゼントする企画を考え、広告に載せた。配布を始めると、お客さまが「なんだ、こんなにちっちゃいのかよ!」と怒り出した。「な

んだよ、馬鹿にするな!」と言っ、帰ってしまう方もいた。無料で上げているのに……。このときは、落ち込んだ。

焼肉、すし、居酒屋、ラーメン、お好み焼き……。静岡県三島市を拠点に、これまで80軒以上の飲食店をオープンした。そのうち、64軒を潰してしまっ。成功したのは、とんかつ屋だけと言ってもいいかもしれない。そのとんかつ屋も、はじめはパッとしなかつた。

失敗するのがわかつているのに、なぜ、そんなに店を出すのかと思われるだろう。しかし、失敗すると思っ店を出す人な

私もときおり、店の応援に立つのだが、あるお客さまは、ごはんをおかわりしたのち、味噌汁をリクエストする。あるお客さまは、漬物ばかりを何度もおかわりし、直後にごはんをオーダーする。一緒に頼んでくれればよいのだが、バラバラに注文さ

客に叱られて辿り着いた商売の鉄則

成功の絵は、いつも完璧に描けていた

サービスがチグハグな飲食店は少なくない。なぜ、店主やスタッフは自分たちの弱点に気づかないのか。「それは、よかれと思ってやっているからですよ」。こう語るのは飲食チェーン「にしたら」グループの西原宏夫社長。自らも独りよがりの経営を繰り返してき

64軒潰した失敗王が辿り着いた「商売の鉄則」

飲食チェーンにしたらグループ西原社長が語る

自信があるものほど、宣伝しないほうがいい

店でアンケートを取っみた。そのうち、2度と来ない!というのもある。こちらはすごいサービスだと思っ提供していた。たっぷり原価をかけているのに、この言われようは何だろう。

「ごはんを食べているまさに今、漬物がほしいんだ!」とか「ひとかけら残っているとなかつで、あと少しごはんを食べたいんだ!」とか、お客さまにしかわからないタイミングがある。漬物やごはんをタイムリーに提供できないことで、「もういらねえよ!」という大きな不満を作っしまつていた。セルフサービスへの変更で、店に充満していた不満が、すべて消えたかのように

成功の絵は、いつも完璧に描けていた

サービスがチグハグな飲食店は少なくない。なぜ、店主やスタッフは自分たちの弱点に気づかないのか。「それは、よかれと思ってやっているからですよ」。こう語るのは飲食チェーン「にしたら」グループの西原宏夫社長。自らも独りよがりの経営を繰り返してき

64軒潰した失敗王が辿り着いた「商売の鉄則」

飲食チェーンにしたらグループ西原社長が語る

自信があるものほど、宣伝しないほうがいい

店でアンケートを取っみた。そのうち、2度と来ない!というのもある。こちらはすごいサービスだと思っ提供していた。たっぷり原価をかけているのに、この言われようは何だろう。

「ごはんを食べているまさに今、漬物がほしいんだ!」とか「ひとかけら残っているとなかつで、あと少しごはんを食べたいんだ!」とか、お客さまにしかわからないタイミングがある。漬物やごはんをタイムリーに提供できないことで、「もういらねえよ!」という大きな不満を作っしまつていた。セルフサービスへの変更で、店に充満していた不満が、すべて消えたかのように

接客の一流、二流、三流

●七條千恵美／1000人以上を指導したJALの元CA

「話が長いなあ。早く終わらないかなあ……」という空気を醸し出すことは、せつかくの楽しい時間が台なしになってしまいます。

一流は、このようなどきでも、お客さまには恥をかかないということにフォーカスした伝え方ではなく、「お客さまとお話がで

また、冗談がお好きなお客さまでしたら、「もしそのときにお休みでしたら諦めますね(笑)」というような伝え方も取り入れていました。これらの事例は、お客さまがご自身の座席でお待ちいただけるという前提で成り立っているものです。

この店は、最高です!絶対に、また来ます!

「話を切り上げる」とき

「話を切り上げる」とき

「話を切り上げる」とき

「話を切り上げる」とき

話を切り上げる

三流は、「態度や表情」で話を切り上げ、二流は、「丁寧語と笑顔」で話を切り上げ、一流は、貴重な話に感謝して話を切り上げる

「話を切り上げる」とき

「話を切り上げる」とき

伸びるチーズ消費量

伸びるチーズ消費量

伸びるチーズ消費量

伸びるチーズ消費量

伸びるチーズ消費量

データ&トピックス

●外食業界・消費者動向

高たんぱく・低糖質で女性の人気を集め、とりと伸びる様子がSNSの写真や動画で盛んに取り上げられている。ブランド力の高い欧州産に負けじと、国も世界水準の製品開発に力を入れた。

米農務省がまとめた2017年の日本のチーズ消費量は32万トンと、5年前に比べて13%増えた。農林水産省の食料受給表でも、2016年の国民1人1日当たりの消費量は6・5gで、1966年からの20年で5割近

く伸びた。日本では長年「ワインのお供」「おつまみ」の印象が強かつたチーズだが、近年はタンパク質が豊富で低糖質な特徴からダイエツト中の間食として注目が集まる。

乳業各社はスイーツ感覚で食べられる「デザートチーズ」に力を入れる。りんご味やベリー味などを開発している。

最近SNSで、チーズを使った料理の投稿が急増している。インスタグラムで「チーズタッカルビ」の投稿が3月1日時点で約16万件に達した。

チーズ専門料理店もあらわれた。カフェダイニングを運営するエスエルディーは今年2月、東京都内に「Cheese Table」を3店舗出店した。

生乳生産減少続く酪農家の高齢化で

チーズの原料となる生乳の国内生産量は減り続けている。生産者団体や乳業メーカー団体で構成するJミルク(東京)は2018年度の生乳生産量が725万6000トンと、2017年度に比べて0・5%減少する見通しを立てている。

(日経MJ)

◀1ページから続く

結局、期待感を高めすぎるとギャップが出てしまう。期待外れだったときのお客さまはとてつもなく厳しい。逆に、あまり期待していなかった店が、予想以上だったときのお客さまの喜

びぶりはすごい。「ここのいいやん！」となって、「好き」のスイッチが入る。私は、むやみに期待を上げる「バイキング」だとか「食べ放題」だとか、一切言わないことにした。サービス磨きは一生懸命やるが、ひっそりとやるのが

連載／おいしいワインの選び方 19

店飲み編⑥

おいしいお店の「見分け方」

「最強モデルルート」、いかがでしたか？ 僕はなんだかお腹が空いてきました。

このコースのように流れで楽しむにしても、一杯だけじっくり飲むにしても、そもそもおいしいワインを飲むためにはおいしいワインを出してくれるお店に行かなくてはなりません。

そこで、飲食店を渡り歩いてきた僕が見つけた「おいしいお酒を出すお店の見分け方」をご紹介します。

●グラスワインが赤白3ゝ5杯ずつあれば間違いない

ずばり、グラスワインが「赤白それぞれ1種類ずつ」のお店は、オススメできません。一方でグラスワイン赤白それぞれ3ゝ5種類ずつ、2人で飲んでも1周できないくらい揃えてあれば、間違いないワインに力を入

いい。派手に宣伝して、期待させたら終わり。自信があるものほど、宣伝しない方がいい。

これが「商売の鉄則のように思う。」

(Sankei Bizより)

それに、ワインと食事を楽しむのなら、ボトルよりグラスの方が絶対オススメです。せっかくいろいろ食べるのに、ボトルを開けてずっと同じワインを合わせることになってしまふのは、実はちよつともつたいないので

なにより、デートのときはいろいろな種類のワインを頼んで「一口ちようだい」「あ、これ好き！」なんて会話ができると、自然といい雰囲気になります。いろいろな味とドキドキを同時に楽しめるというわけですね。

●避けるべきは「匂いに鈍感なお店」です

ワインは味だけでなく、香りも楽しむもの。グラスを鼻に近づけたときの香りはもちろん、飲み込んだ後に鼻から「フン」と息を吐き出すとワインの余韻を感じるができます。毎回やる必要はありませんが、一度でいいので鼻から抜ける香りと、その余韻を実感してみてください

い。おそらくみなさんが想像しているよりも、ハッキリと違いが楽しめると思います。

そんなとき、隣の席のおじさんたちがタバコを吸っていたら興ざめです。ワイン由来の樽の香りなのか、隣のタバコの香りなのか分からなくなってしまうますよね。事前にチェックして、なるべく禁煙のお店を選ぶようにしましょう。

また、水がおいしくない店は、ワインにもこだわっていない可能性アリ。水そのもののおいしいくない場合はもちろんアウトですが、グラスが汚い場合も水は臭くなります。そのグラスと同じように洗われたワイングラス

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うべきものです。東洋医学の叡智を結集し、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。

7 飲食(上) その5

持病の用心

すべての宿疾をおこすものは、書きぬいておいて食べてはいけない。宿疾とは持病のことである。食べてすぐに害になるものもあれば、しばらくたつてから害になるものもある。食べたときすぐに害がないからと言って食べてはいけない。

食をぬく

朝食がまだ十分消化していないときは、昼食をとってはいけない。点心(茶うけの菓子)などを食べてはいけない。昼食がまだ消化していなかったら夜食をしてはいけない。前夜に食べたものがまだどこおっていたら、翌朝食べてはいけない。あるいは分量を半分にし、酒や肉を中止する。およそ食べ過ぎを治すには、飲食をしないのが一番よい。飲食を断てば軽いのは薬を用いないでも治る。養生の道を知らない人、ことに婦人は知恵がなくて食のどここおっている病氣にも早く食をすすめるから、病氣が重くなる。ねばい重湯などはことに害になる。みだりにすすめてはならない。病氣によつては、一兩日食べないでも害はない。ことに食い過ぎの病人はそうである。邪氣がどここおって腹いっぱいになっているからである。

好きなものは

好きなものは脾胃の好きなものであるから、体の補いになる。季笠翁も生まれつき大変好きなものは、薬とするがよいと言った。もつとも理にかなったことだ。けれども好きなままに食い過ぎると必ず傷つけられ、嫌いなものを少し食べるよりも悪い。好きなものを少し食べれば益があるだろう。

(中公文庫より)

世界に冠たる日本酒

その百二十五●続・生活習慣病の改善に日本酒が効く!?

適量さえ守れば まさに「百薬の長」となる日本酒。さらには加齢に伴うさまざまな症状にも、その効果が期待できます。まず挙がるのは老化、老人性認知症についてまわる記憶障害です。

「ヒトの学習機能は、バソプレッシン(バソプレシン)という大脳にあるホルモンの神経伝達によって行われます。この神経伝達物質が正常に働かなくなると記憶障害が起こってくるのです。これが老人性認知症の発症に係しているのではないかと考えられています。日本酒から発見されたペプチド(プロリン特異性酵素)は脳に広く存在しており、バソプレッシンなどを調整し、学習・記憶能力を改善させることが分かっています

日本酒から発見された3種のペプチドは欧米でも話題になっているといえます」
西日本の方が肝硬変、肝ガンが多い
滝澤さんは、肝硬変や肝がんと飲酒の関係について、興味深い研究結果を発見してい

がん細胞の増殖を抑制 一日1ゝ2合の適量を

く、東日本は日本酒が多い。滝澤さんは、「西日本では男女とも焼酎の消費量が多く、東日本では清酒の消費量が多い」という地域差が戦後一貫して見られています。他の要素も考えられますが、この違いが要因の一つになっている可能性がありますがあると考えられます」
日本酒ががんの増殖を制御

滝澤さんは、日本酒に含まれる微量成分の中に、がん細胞の増殖を制御する効果があることも実験的に確かめてい

ます。実験では秋田県の純米酒(加熱処理を行っていない生酒を使用)を、ヒトの膀胱がん、前立腺がん、子宮がんの各細胞に加え、24時間培養し、がん細胞の変化を観察しました。すると64倍に薄めた日本酒ではがん細胞を90%以上、128倍に薄めた日本酒では50%以上の細胞が死亡または壊死するという結果が得られました。

「同じ実験をウイスキーやブランデーなどの蒸留酒で行

ったところ、日本酒と同様の効果は見られませんでした。蒸留酒と醸造酒である日本酒との大きな違いはアミノ酸の有無です。日本酒に含まれる低分子量のアミノ酸による効果と考えられます。また、清酒中に含まれるグルコサミンに抗がん性を示すナチュラルキラー細胞の活性を高めることも分かっています。

一日当たりの適量は？
がん、認知症、糖尿病…：現代人を悩ますさまざまな病

がん、認知症、糖尿病…：現代人を悩ますさまざまな病