

ますます盛んじゅう

一升五合

ヤマロク PRESS
2023年 春号

◎飲食業界の動向

2023年が明けて早くも2か月が経過したが、2022年12月の売上状況が各業態から発表された。全体を通じての19年比は100.6%と過去2年間は100%割れていたが、2年振りに100%を越えた。業態別に見ると、ファストフードは112.2%と好調。グリスマスをはじめ、季節限定品が大変好調であった。ファミレス業態は93.7%と健闘。高単価メニューの販促が好調だった事や年末での家族客獲得増加も重なりこの数字で堪える事が出来た。居酒屋業態は58.6%と厳しい状況。企業単位での忘年会需要獲得苦戦(+キャンペーンも)、二次会利用も少なく厳しい結果となった。

また、2022年は休廃業が過去最多となった事も見逃せない。業態別でみると、BARやナイトクラブ、デリバリー・テイクアウトが特に高い割合だった。インバウンドはビザ免除措置の再開等で増加し続けている。12月の訪日客数は137万人まで回復。だが一部の観光地に限定されているとの統計もあり、まだまだ明るいニュースとは言えない。

◎TOPIC

『昭和は新しい?』

平成が終わり、令和になって5年目の現在。Z世代が経済活動の中心となりつつある今、飲食業界でもレトロ感が新しいものとして注目されています。以前には駄菓子屋居酒屋や缶詰居酒屋といった懐かしさを売りにしたお店が目玉を浴びた事もありましたが、昨今では今風の店作りでフードやドリンクなどでレトロ感あるものが、Z世代には新しいものとして受け入れられているようです。ビールメーカー各社からも、新しいビールでなく、昔ながらの製法や味わいを追求したものが発売されたり、人気が出始めています。サッポロビールから以前より発売されているサッポロラガー(赤星)が人気を博し、アサヒビールからも「マルエフ」と呼ばれるアサヒ生ビールの中瓶が今年発売。中高年層の若い時にあった物が今の若い層には新しい。アデリアのグラス、歌舞伎町のゴールデンなどが注目されています。



◎トレンド発信

『いま何故ジンが売れるのか』

お酒の売上が右肩下りの昨今、ジンの売上が好調である。ジンの持つボタニカルといわれる植物由来の爽やかさ、世の健康志向の後押しもあり、現代に受けていると言える。ハイボールやレモンサワーが食シーンで定着してきたように、第3のソーダ割として、ジンのソーダ割が食シーンに根付いてきたのである。料飲店目線だと原価も抑えられるので、まだ未導入の料飲店様はお試し頂ければ!



ヤマロクおすすめ商品

◆久保田 ゆずりキール 25度

720ミリ...1395円

穏やかな香りと、優しい酸味の「久保田千寿純米吟醸」をベースにする事で、ゆず本来の爽やかな香りと甘みを引き立てている逸品です。



◆クアトロ・メセス 桜ラベル(スペイン)

750ミリ...2100円

ラベルの中央に美しい桜が咲き誇るワイン。スペインのフミーリヤを代表する造り手で、この桜ラベルは日本限定ラベルです。



今日のお得キャンペーン

左記商品を1本ご購入頂けると1本サービスさせて頂きます。

●デュワーズ 12年

700ml (2750円)

●陸ワイスキー

4Lペット (10615円)

●業務用 濃いめのレモンサワーの素

1800ml (1650円)

●業務用 濃いめのグレープフルーツサワーの素

1800ml (1650円)

●業務用 男梅サワーの素

1800ml (1650円)



◎気になる

・スナックの話

気軽に行けてリースナブルに楽しめる事で、密かに注目を集めている夜の社交場スナック。スナックとはママがいてカウンタ―越しに接客するお店です。スナックの女性店主は「ママ」と呼ばれますが、スナック創業当時は「ママム」と呼ばれていたそうです。一方店主が男性の場合は「マスター」と呼ばれていました。いつの頃からか店で働くホステス達が女性店主に親愛を込めて「ママ」と呼びだしたのが始まりと言われています。

◎今日使える酒の雑学

ワインの熟成年数を早める魔法の杖が存在する。そんな魔法の杖なんてないでしょ、と思ったあなた。魔法の杖は存在します。

「クレ・デュ・ヴァン」と呼ばれるワイングッズで、ワインの分子構造を刺激する事で、ワインの酸化を促進し味を変化させる、という物です。ワインに浸して1秒で1年熟成させるとされており、大事なワインが飲み頃を過ぎてしまわないよう、こまめに味を確認しながら浸してみましよう!

ちなみにお値段は1万円前後です。高いと思うか、安いと思うかはあなた次第です。



◎蔵元探訪記

・寒菊銘醸

千葉県山武市、九十九里浜海岸にほど近い緑に囲まれた温暖な地域に寒菊銘醸はある。近年のクラフトビールブームが起ころ前、1997年からクラフトビール事業を手掛けるなど、明治16年創業の老舗でありながら常に新しい事に挑戦してきた蔵元だ。社名にもある「寒菊」は小粒だが凛とした花を咲かせる冬菊になぞらえ、小さな蔵元でも凛とした酒を醸したいという思いから名付けられたそう。九十九里のミネラル分を含んだ中硬水を仕込水としている為、発酵力が強く、フルーティーで華やか、ミネラルの酒質になりやすい、といった特徴がある。ちなみに「かんぎく」と呼ばれる事が多いが、正しくは「かんきく」である。お間違えないように、とまだ若く、元航空整備士という異色の経歴である杜氏さんが、笑顔で仰られてたのが印象的でした。

◆繁盛店放浪記 営業斉藤編

「ザフレスカ

オイスターバー&キッチン」

本日訪れたのは埼玉県川口市、川口駅から徒歩5分のところにあるオイスターバーのフレスカさん。高品質の牡蠣とおしゃれな店内で、2018年のオープンからここまで多くの人に愛されている繁盛店。その秘訣、秘密はなんなのかを追求すべく、斉藤が動きました。

10代のころから飲食店で働いており、国内外様々なところで経験を積んできたオーナーの佐藤さんいろいろな質問をぶつけてきました。

「お店を営業していてこだわっている部分はありますか？」
 当たり前を当たり前にやることです。良いフード、良いドリンクを提供するのは当たり前。そこからさらになにができるかを常に考えています。オイスターバーということでは牡蠣を目的にいらっしゃるお客様がもちろん多いのですが、それ以外の料理にも力を入れています。そのかいもあり、ありがたいことに入店時に牡蠣が品切れであるとお伝えしても全然いいよと入店していただけたお客様がどんどん増えました。

あとは人件費を削らないことです。最初のころは自分も人件費を削っていたのですが、そういうときにいらっしゃったお客様はお待ちしてしまいます。これってお客様の期待を裏切っているんじゃないかと気づいて、以来常に店としての全力を出せるように構えています。

「接客において意識していることはありますか？」
 常にお客様の動きは見ています。スタッフが呼ばれないことが正解と思っています。メニューを閉じる音、グラスの氷の音など、常に意識しています。スタッフの子たちにも言っているのですが、大丈夫ですと断られるのは別にいいんです。なにか必要なんじゃないかと聞きすることが大事だと思っています。

「スタッフさんとの関わりに置いて意識していることはありますか？」

なにかを教える、伝えるときは理由も必ず言うようにしています。これをやるのはこういう意味がある、こういう意図があるからこれをすると。アルバイトの子たちは親御さんからお子さんをお預かりしているという意識で接しています。卒業してどんなこと

ろに行っても大丈夫なよう学んでもらっています。本人もそうですが、親御さんにもここで働いて良かったと思って貰えるように意識しています。だから卒業してから友人を連れてや親御さんを連れて食べに来てくれたりすると本当に嬉しいんです。

今回の取材を通して飲食店への、お客さんへの愛が終始溢れていました。数ある飲食店の中から選んで来てもらっている意識。当たり前を当たり前にやる大事さ。簡単に見えて難しいことを日々やっていることが繁盛店への第一歩なのか感じました。筆者も何度も飲みに行っているのですが、付度抜きに行く価値しかないお店ですので機会を作ってぜひ足を運んでみてください。これを「書きながら」私も行きたくなってきました、だって「牡蠣だから」。



◎入谷蔵NEWS

入谷蔵に新しいラインナップが加わります！

◆作 インプレッションシリーズ
 火入れのお酒なのに、まるで生酒のようなピチピチとしたガス感とフレッシュな味わいが楽しめるシリーズです。アルファベットはそれぞれのベースとなっている酒の頭文字です。良く冷やしてお楽しみください！



◎編集後記

先日家族で外食に、と思い立ち「さてどこへ行こうか」となったのだが、今までは頻りに利用していた「回転寿し」という選択肢が自分から無くなっている事に気づいた。例のスシローテロの影響が自身にも無意識的に刷り込まれているのかもしれない。
 この件に関してスシロー側は断固とした措置を取っており、それに対して「まだ未成年なんだから」といった世論も出始めているが、企業からすれば生き残りの為に「子供の悪ふざけ」では済ませられない事情がある事、そしてそれが企業の持つ公共性から社会で果たすべき責務の一種である事は、利用者である我々も理解しなければならぬと思う。再び活気ある飲食業界になるようお願いしつつ、次は子供が大好きな回転寿しに連れて行こうかな…。

◎マリアージュ研究室

① ビールと料理のペアリング 味の要素を合わせる

料理とお酒を色合いや産地で合わせるところから一歩踏み込んで香りや味わいを考えながら組み合わせていきましょう。

ビールもお料理も甘いだけ辛いだけといった単一の味わいでできているということはありません。まずは一口味わってみてどんな味わいがあるのか感じてみましょう。キッチリやるのではなく大雑把にこんな味わいを感じる程度で構いません。料理の味わいの基本は五味と呼ばれる甘味・塩味・酸味・苦味・旨味です。この五味の他、調理方法や調味料によって加えられた焦げ味とスパイスや薬味を使った辛味はあるか確認します。味わいの要素を分解・把握しましょう。次に、料理とビールそれぞれの特徴を形作る味わいはどれか着目します。多くの方になじみのあるピルスナーは甘味・酸味を感じられますが一番インパクトのあるのは苦味ではないでしょうか。味わいの強弱を見極めましょう。最後に、料理・ビールが持つ味わいの要素のどこにフォーカスするかを考えます。こうすることで料理とビールのどちらがメインでも対応できますし、一つの料理に複数のビールを合わせられるようになります。例えば、山菜の苦みはピルスナーの苦みに合わせることで輪郭がよりはっきりいたします。ペアリングの効果を実感したら違う味わいの要素にも目を向けてください。