

一升五合

ヤマロク PRESS
2022年 特別号

◎飲食業界の動向

コロナ以降、一般消費者行動は「小規模」「プライベート宴会」にシフトしている。全ての飲食店にとって、最も大きな年末商戦をいかに乗り切るか、が課題となる。

予約の獲得について、今までより積極的にアピールする必要がある。既存客に対して予約を促すアプローチ、来店時に年末プランのチラシを渡したり、料理や時間帯の要望に応える事を伝える事も有効だ。もちろんメールやSNS等での情報発信も行うべきだろう。

専門家によると、この年末のキーワードは「値上げをして年末を迎えよう」という事だ。

人件費や物価の高騰で利益は圧迫されるので、客単価アップはマストである。低価格で戦うのではなく、多少高い価格設定でも価値を感じてもらえるメニューやプラン作りが予約獲得にもつながるはず。

外食がより特別なものとなっている昨今、来店客の満足度を高め、店の売上・利益が見合っているか、チェックしていきたい。

◎TOPICS

『角瓶は何故売れるのか?』

昨今のウイスキーブームもあり、ウイスキー市場が好調だ。中でも「サントリー角瓶」は圧倒的な定番となっている。なぜ角瓶が現在の地位を確立したのか。実は長らく低迷期にあったウイスキー市場。おじさんの酒、古臭いと敬遠される傾向にあった。転機は2009年。サントリーのプロモーション部隊が「味」ではなく「飲み方」が若い世代に受けないと考え、「ハイボール」という飲み方を居酒屋中心に拡充していく。まずはビールという固定観念を打ち消すべく、若者向けにアルコール度数を7~8%に抑え、レモンの搾り方も拘った。ある程度人気が出て来たところでサントリー得意の広告である。女優の小雪を使用した「ウイスキーがお好きでしょ」のCMで一気にブームに火が着く。今日の「ハイボールといえば角ハイ」といった図式はサントリー社の類まれなる努力によってもたらされたのである。



◎トレンド発信

『ビアボール』

2022年11月にサントリーが発売した「ビアボール」。世界の酒類市場で注目されているトレンド「ビヨンドビール」(ハードセルツァーやシードル等、ビールの隣接領域にある酒類)を体現しており、日本のアルコール市場を変える存在になるかも知れません。ビアボールは炭酸で割る事を前提としたアルコール度数16%のビール。飲み手の好みに応じて濃さを調整出来たり、レモンを加える等アレンジも可能。この「カスタム性」が最大の特徴といえるでしょう。貴店でも是非お楽しみ頂ければ!



ヤマロクおすすめ商品

◆麦焼酎 まるにし きまぐれ風とんぼ 25度

7200ミリ...11500円
18000ミリ...22500円
豊かな香ばしい麦の香り、濃い旨み特徴。



◆芋焼酎 まるにし 黒麹 25度

7200ミリ...10000円
18000ミリ...20000円
柔らかな口当たり、豊富な旨みや芋の風味特徴。



今日のお得キャンペーン

左記商品を3本ご購入頂けると1本サービスさせて頂きます。

◎芋焼酎 一刻者 25度

芋本来の甘い香りと、すっきりした上品な味わい。
7200ミリ...1362円
18000ミリ...2803円

◎芋焼酎 一刻者 赤 25度

赤芋本来の甘み豊かな香りと、まろやかさが特徴。
7200ミリ...1488円
18000ミリ...3079円

◎芋焼酎 一刻者 紫 25度
紫芋100%で、驚くほどフルーティーな甘い香りと芳醇な味わい。
7200ミリ...1568円



◎気になる

・酒粕の行方

醪を压榨機にて搾った際に出来る「酒粕」。一昔前は大量に蔵元さんから頂いたものでした。近年はコロナ禍もあり、生産量が減少している事や、酒粕に含まれている「レジスタントプロテイン」という成分が美容・健康に良いとされ、美容健康商品として活用され、市場に出回る数量は減少しているようです。

◎今日使える酒の雑学

皆さんは瓶ビールの王冠のギザギザの数が何個だかご存知でしょうか?
正解は:21個。英国のウィリアム・ペインターという人がビールの炭酸ガスが抜けない栓を作れないか研究を重ねた結果、王冠に21個のギザギザをつけるという方法を考案しました。物を固定するには2点、4点よりも3点の方が安定する。という力学の常識を用いて3の倍数である21個のギザギザをつけたところ、上手くいったのです。身近な王冠のギザギザの数を数えてみてはいかがでしょうか?



◎蔵元探訪記

・西酒造

鹿児島薩摩半島西海岸にある吹上町。ここに「富乃宝山」で有名な西酒造がある。芋つくり等の農作業を焼酎造りの一環とみなし、「土から始める焼酎つくり 屋根のない蔵」と名付けて原料の栽培にも情熱を注いでいる。飲み手に心から喜んで頂けるよう焼酎造りの全ての工程に厳しい管理基準を設け、これをクリアしたものが市場に出回る。ここも塵一つないほど綺麗に清掃されており、蔵内はどの方も気持ちが良い。蔵の従業員の方の挨拶も気持ちが良い。焼酎造りに関わる全ての人と飲んで頂く全ての方への感謝の気持ちとして、ラベルの裏側に「ありがとう」という文字を入れている事はあまり知られていない。非常に良い蔵元様で、勉強になりました。

◆繁盛店の秘訣

「立石 宇ち多」

葛飾区立石。東京下町に常に行列を作る超繁盛店である。店のメニューは至ってシンプル。「もつ焼き」「焼酎」「ビール」のみ。更にお店の独自ルールも存在し、この時代にあつて圧倒的な数居の高さである。

ともすればデメリットの塊のようなこちらのお店が繁盛している理由は何か。それは「緊張と緩和」ではないかと思う。

お客さんは「宇ち多」で飲食する為に時に数時間並ぶ事もあり、いざ入店となつても、「靴は抱えて入らなければならぬ」「既に飲んでいる人は入店禁止」等の抑制を強いられる。オーダーをしても強面の店主がぶっさらばうな対応をしてくる。

ここまでして漸く料理&酒にありつける訳だ。運ばれてきたもつ焼きはお世辞抜きに絶品で、新鮮そのもの。酒も5度の宝焼酎に梅シロップを垂らしただけのアルコールの塊。一杯呑めばかなり酔える。梅シロップなのかどうか暖味である。(下町界限では謎シロップと呼ばれている)。

ただ絶品のモツとの相性は抜群である。

こうして料理と酒を堪能した後、退店する時には不思議な充実感を得られるので不思議なものだ。

冒頭にも記載したが、入店までの緊張感と退店後の充実感(緩和)こそがこの店の最大の魅力なのである。

自宅でも手軽に美味しい料理(レトルト等)や酒が楽しめる時代にあつて、外食に求められる「非日常体験」という要素が、コロナ禍以降さらに強まっている傾向にある。一昔前のようにライバルが近隣店舗とは限らず、スーパーやネット業者等の幅広い分野に広がっている。こういったところとの差別化こそが、これからの飲食業界を左右していくだろう。

「この店に来て良かった」を増やせるように。



◎入谷蔵NEWS

入谷蔵に新しいラインナップが加わります!

◆紫宙(しそら)

岩手県の酒蔵。女性杜氏が醸すブランド。女性らしい柔らかな口当たりと甘みが特徴です。

◆郷宝(ごっほう)

北海道の酒蔵。酒米本来の旨みを品良く引き立てながらすつとキレていく。穏やかな香りが特徴です。



◎お知らせ

本年も大変お世話になりました。
年末年始の配送案内になります。

◆年内配送…12/30(金)まで

◆年始配送…1/4(水)から



◎冬のレシピ

◆ホットピア

ビールの本場ドイツなどでは古くから親しまれてきた飲み方。香ばしさが感じられる「スタウト」や「シュヴァルツ」等がおすすめ。電子レンジで温めたら、そのまま飲んでも良いですが、黒砂糖やハチミツ等の甘み、シナモンやショウガ、レモンピールなどのスパイス類を加えてもオススメです!

◆燗酒

電子レンジの場合は、一合(180ml)約40秒(500W)で人肌燗くらいに温まります。

- ・人肌燗…35度(触ると温かく感じる)
- ・ぬる燗…40度(熱くはない程度)
- ・上燗…45度(注いだ時に湯気が出る程度)
- ・熱燗…50度(徳利から湯気が生じる)
- ・飛びきり燗…55度(徳利を持つと熱いくらい)

