

ま す ま す は ん じ ゃ う

一升五金

◎飲食業界の動向

を基準値としてそれより上は景気が良い、下は悪いとしている。全体としては前月比0・7ポイント悪化の44・2と4か月ぶりの悪化。能登半島地震や暖冬による季節商品の販売不振、自動車メーカーによる不正発覚などが景況感の下押し要因となつた。その中でも飲食店業種は前月比3・7ポイント悪化の50・3としており、3か月ぶりに悪化したが、景気悪化するまでには至らなかつた。これは期待感が継続しているインバウンド需要がひとつの要因と考えられる。

◎トレンド発信

『新トレンドはプレーン?』

行動宣言が緩和され飲食店での飲み会や BBQ など外飲みがしやすくなった 2023 年。お酒市場は一気に元気になり、自宅でも楽しめる新しいトレンドも多数誕生しました。その中から、2024 年も継続すると思われるトレンドを厳選してご紹介します。

今回お送りするのは、チューハイ編です。
ここでは、注目の二種をピックアップしていきます。
◆一つ目はサンツリーの「こだわり酒場のタコハイ」
ほのかな柑橘の口当たりと焙煎麦焼酎の香ばしい
風味が食事を引き立てて、酒場で愛されるブーンサワー

◆二つ目は宝の「焼酎ハイボール」

「日本酒の歴史的・文化的な背景」
昭和 20 年代に東京の下町で生まれた酎ハイの味わいを追求し、キレ味爽快に仕上げた辛口チューハイ。糖質ゼロ、プリン体ゼロ、甘味料ゼロも魅力の一つ。
焼酎をソーダで割ったシンプルな味わいは、酒を楽しむ場でも食中酒としても合うことから、ファンが急増していると思われます。



◎TOPIC

『ウイスキー市場の展望』

4月より大幅な値上げをするウイスキー。
それでも今なお、その需要と供給のバランスは安定しない
状況が続きます。

ここ数年の間、様々な蔵元が新たな蒸留所を設立し、所謂クラフトウイスキーなる商品の発表が増えてきました。ハイボールから始まる目覚ましいウイスキーの人気は飲酒嗜好の変化の表れでもあり、また市場の台頭もそれぞれの蒸留所が古くからの蒸留方法をベースとしつつも常に実験的試みや味わいへの拘りが今後も求められていく事でしょう。

日本の蒸留所も国際的にも評価を受けており、そのウイスキーも権威ある賞を受けています。伝統的職人技と深みある味わいで崇拝されてきたウイスキーは、蒸留所の個性ある商品の発表により、今後も新しい世代の消費者と愛好家の虜となっていくでしょう。



ヤマロク PRESS
2024年 春号

ヤマロク 楽器商 品

700ミリ：731田

◎ 気になる

誕生日に纏わるもの

世間にはいろいろな誕生日に贈るものがあります。身近なところでは占いや贈り物を選ぶときに気に掛けますが、よくよく調べるといろいろな誕生日に贈るものがいました。誕生石、誕生花は有名ですが、誕生果、誕生色、誕生鮓、誕生古鳥誕生花などもありました。それによると、なぜかにちゃんと意味言葉もあるようです。因みに誕生酒はカクテルの種類でした。

誕誰が決めたのかは不明ですが、誕生日だけではなく来店した日や記念日などに関連して「誕生日」で来店するお客様とのコミュニケーションをとることとして調べてみました。



◎今日使える酒の雑学

・ワインボトルの底がくほんしている理由

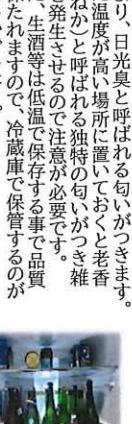
ワインボトルの底が何故くぼんでいるのか皆さんご存じでしょうか?一般的に知られている事として、長期間ボトルに入ったワインは、熟成過程でタンニンやボリュフエールが結晶化し、沈殿物として瓶底に溜まつてくる為、瓶底をくばませてグラスに注ぐ時やデキャンタに移し替える時に沈殿物が入らないようにしている事が挙げられます。

また、瓶底から瓶口に向かって細くなっている形状で、この瓶底を平らなところに打ち付けるとウォーターハンマー現象(水撃作用)が発生し、瓶口部分に圧力が掛かり、コルクを抜く事が出来ます。瓶底が平らだと、コルクではなく、瓶底が抜けてしまふので、このような形状になつた、とも言われています。

飲み会の席では是非話してみては如何でしょ

◎日本酒の保存方法

日本酒の保存で難しそうですよね? 日本酒は、光や温度には非常に敏感で、光に当たると熟成させることも可能になります。日光に当たると、高温の場所に置かないと、味が変化する可能性があります。また、温度が高くなると、香りが強くなることがあります。つまり、日光と呼ばれる匂いができます。また、温度が高い場所に置いておくと、老廃物(ひねか)と呼ばれる独特の匂いがつき、雑味を発生させるので注意が必要です。また、酒石等は低温で保存する事で品質が保たれますので、冷蔵庫で保管するのが望ましいでしょう。



◆繁盛店の秘訣 ～一問一答～

「名古屋酒場 しるし」

今回は護国寺にある名古屋酒場しるし様へ伺ってきました。

～開店して16年とのことです、開店する迄のご経験を教えてください。

日本料理の店に4年、名古屋に本部がある居酒屋で3年、その後独立しました。

一名古屋料理をメインにしたのはなぜですか？

前職の関係もありますが、売りになる食べ物をはつきりさせていた方が良いと思ったからです。ただ、開店当初は名古屋料理がほとんどでした。徐々に東京の一般的な居酒屋メニューが増えていった感じです。手羽先や串カツ、台湾ラーメンなどが人気のあるメニューは残っています。

～お客様にこれを食べて欲しいといいメニューはありますか？

やっぱり手羽先ですね。前の職場では二度揚げしていました。また、「とろとろ揚げ出した豆腐」はほとんど方が注文します。造り方は豆乳から造るのですが、ヤマロクさんでもこれ以上は教えられません。

～お店を運営するのに大事にしていることはなんですか？

お客様に満足して頂くことを大事にしていますので接客が基本です。楽しんでもらいために普通に気をつかつて気が付くよんなので、店内の様子を常に見るようにしています。

～厨房から店内が全て見渡せるようなレイアウトになってますか？

お店をオープンするときにそのまま内装にしてもらいました。お客様がなかなか集まらないました。表を見ていないとテーブルテープルの状況が分かりません。今はなんと言われたのか確認しています。料理を出す順番も変わることもあります。

～アルバイトさんが気質は開店時と比べて変わってますか？

ともと前職で一緒に働いていた大学生のアルバイトさんがいました。彼が店近くの大学生にお世話をうなづいていますね。先輩後輩の間にもともと前職で一緒に働いていた大学生のアルバイトさんはいつも動けるアルバイトさんが多いです。

高校を卒業して1~2年の方が多いので、優先順位を共にしてもらうように声をなるべく掛けるようにしています。相手の成長にあわせて言い方を工夫しますね。先輩後輩の間になってしまいます。

係もあるので自分がフォローしきれない部分も彼らのなかで消化してくれているのではないかと思います。以前は説教というアレですが何時間も話し合いましたが、彼らの意見を聞くついてこないですね。なぜこのようなのかというロジカルな面を重視する方が徐々に増えました。自分の価値観だけでなくアルバイトさんの価値観も考えないと、人によって理解が変わります。自分達で納得してもらわないと、思うように動いてくれないです。やっぱり自分が調理にかかりきりになるのでなるべくホールのスタッフさんに自分で考えて動いて欲しいのです。

繁盛店の秘訣というより人事の人事労務の話になってしましましたが、こちらのアルバイトスタッフさんはとにかく優秀に育つ。ある種サークル活動のようである。学生間に4年間をして過ごすことで、企画し集団立つ店で長い間の言つていることが分かっていました。今抱えている課題を相談しにやがつてくることも多い。店長一人で店に頼らなければなりません。



◎入谷蔵NEWS

入谷蔵に面白い商品が入荷致しました！

◆木花之醸造 出汁パンチ

テーマは「ぼくのかんがえたさいきょうのあつかん」。出汁割りって美味しいよね、出汁でお酒造っちゃえば良くない?から生まれた「出汁で仕込んだぶろく」。燴酒では是非お楽しみください！

◆酔鯨 莓あまおう SAKE スパークリング
「酔鯨らしさ」を存分に引き出しつつ、大人ないちご味をコンセプトに開発されたSAKEスパークリング。華やかでキリッとした純米吟醸をベースに、いちごの甘酸っぱさをアクセントとして加えた絶品酒です！



◎編集後記

2024年を迎えるにあたって、2ヶ月が経ちました。年々月日の流れが早くなっています。この「時の流れが早くなっている現象」は「ジャネーの法則」ということで、簡単に言うと「その年齢に占める1年の割合」(1÷年齢) (例: 3歳児は33%、40歳は2.5%)によって、早く感じてしまうとの事。

この他にも、新しい経験が減っていく事による時間経過の早さも影響しているそうです。

たしかに大人になればなるほど新しい経験や真新しい発見は減っている気がします(汗)。

いつまでも若々しい気持ちでいるには「新たな発見を求めていく」事が大事なのかも知れませんね。

◎新紙幣発行に伴う飲食店の準備

2024年に飲食店が意識しておきたい事柄の1つとして、「新紙幣発行」があります。新紙幣は2024年7月3日から発行される事が決定しており、特に発券機や旧紙幣に対応したレジ等を使っている飲食店は注意が必要です。

新1万円札には、近代日本経済の父として知られる「渋沢栄一」、新5千円札には日本初の女性留学生であり、津田塾大学の前身である女子英学塾を創設した「津田梅子」、新千円札には近代日本医学の父である「北里柴三郎」が選ばされました。

旧紙幣は新紙幣発行後もこれまで通り使用出来るが、今後は新紙幣も流通する事になります。キャッシュレス決済を使っている人が増えていくことは、まだ現金メインという人も少なくありません。そのため、新紙幣を使えないままの状態でいる事は顧客離れを招く可能性もあります。旧紙幣のみに対応しているレジや発券機を使用している飲食店は、早めに新紙幣対応のシステムや機器に切り替えたいところです。

また一方で、この新紙幣発行を機会に、支払い手段を「キャッシュレス決済のみ」に切り替えるという企業の話もあります。

キャッシュレス決済に限る事で、新紙幣発行の影響を抑える事が出来ますが、現金派の顧客離れに繋がるリスクもあります。自店舗での客層をチェックした上で、対応を見極めていきましょう。

