

データ&トピックス

外食業界・消費者動向

野菜の産直取引開始
コスト削減と鮮度向上
「グローバルダイニング」は「産直取引」を始めて、大幅なコストダウンにつなげる考え。年間仕入高4億円(肉ほか45億円)を野菜に支払っている。野菜の2〜3日かかっていた産地からの納入を当日・翌日に短縮することで鮮度を確保。野菜で成果が出れば、コマや鮮魚も切り替えていく方針。

(日経MJ/3月3日)

店舗で食育セミナー
ファン育成見込む

大戸屋は店舗を利用した消費者向けの食育セミナーを開催する。1回90分で4回(定員30人)午前10時から。参加費は700円(客単価に相当)。受講後には定食を無料提供する。

(日経MJ/3月5日)

開催店を増やすため、店長やFCオーナーにも講師資格を取得するよう促している。

今後は、新規客獲得よりも、固定客の囲い込みに軸足を置いていく。セミナーはクーポンよりも効果が高い。

(日経MJ/3月5日)

「あまから手帖」4月号
特集/大阪 老舗の凄み

3月23日に発売した「あまから手帖」(クリエテ関西社)の特集2は「大阪 老舗の凄み」です。

大阪は食い倒れの街と言われながらも、当世、浪速の食として取り沙汰されるのは粉もんばかり。

されど、わが町のそこかしこに、泰然多様な顔に迫ります。

と在り続けているではないか、「値ぶち」にうるさい大阪人を唸らせた名店が、誇るべき老舗の味、その凄みに迫る。

dancyu(プレジデント社)6月号/5月6日発売
特集1/餃子の天才
とことん旨い餃子をつくってみたい。餡や皮づくり、包み方と焼き方、自家製タレ。初めて挑戦する方も料理自慢の方も、目からウロコの超絶テクニクが学べます。

食楽(徳間書店)6月号/5月6日発売
大特集/人気料理人の家カレールとつまみの黄金方程式
SAVVY(京阪神エルマガ社)6月号/4月23日発売
特集/関西のパワースポットと日帰り旅
Mets Regiona 1(京阪神エルマガ社)6月号/5月1日発売
特集/大阪24区

あまから手帖(クリエテ関西社)5月号/4月23日発売
特集2/京都の和食
新店の勢い止まらぬ京都の和食、多彩な顔に迫ります。

特集3/梅酒と梅干。梅仕事のお楽しみ

火にかけ、二〇度、五〇度と徐々に温めていかなければなりません。

その1/「底辺」を広げると「高さ」が生まれる。

自分を一〇〇度に沸騰させる「部品みがき」

がんばって努力しているのに、なかなか成果に繋がらないことがあります。求めれば求めるほど、遠くなってしまう。いろいろと試行錯誤を繰り返しているうちに、自分はこれでいいのか、このままでいいのか、という思いにとらわれたりするでしょう。

私も同じでした。同じどころかもっと深刻なものでした。そんな悩みに直面したときは、

「今は、自分が持っているたくさんの『部品』をみがいているのだ」と考える。

実際、部品をコツコツとみがいている段階では、それはムダな作業にも思えます。

近い将来の「完成した形」が見えているのなら、その部品をみがいている意義もわかりますが、どんな形にできるのか皆目見当もつかず、また、その部品が仕上がりのどの部分のものなのかもわからない状態では、みがき続ける意欲も萎えてくる。

しかし、そんな中でもみがき続けてきた部品たちは、バラバラだったものにもかかわらず、ある日突然一つにまとまって、素晴らしい「完成品」になるのです。

「部分みがき」とは、いうならば、基礎練習。この基礎練習が基礎体力と基礎技術をつくっていく。(中略)

私がよくたとえて言うのですが、水は一〇〇度にならないと沸騰しません。一〇〇度になるためには、冷たい水を

「部分みがき」も同じです。いろいろな部分をみがき上げていくことで、次第次第に温度は上がっていく。

そして、いよいよ九〇度になって、あともうひと息がなばって火を燃やせば一〇〇度になって沸騰するというとき。ここで、あと残りいくつかの部品をみがき上げる、あるいは、部品全体に最後のひとみがきをかける、それで一〇〇度になるのです。

しかし、せっかくなら九〇度まで来ていなのに、そこであきらめてしまおう人がなんと多いことか。

今の自分が水だとしたら何度なのか。五〇度なのか、九〇度なのか。そんな自分の「立ち位置」を考えて、見ることも、部品みがきに精を出し、自分を沸騰させる秘訣でしょう。(三笠書房より)

平山郁夫 ぶれない骨太に自分を耕す方法

早稲田大学 × 京都大学 × 黄桜

共同開発ビール

今、高槻で甦る、古代エジプトの息吹



京都大学附属農場 (高槻)

古代エジプトで栽培されていた「エンマー小麦」「ピラミダール小麦」。この2種類の小麦がここ高槻の地で見事に甦り、「古代エジプトビール」を再現することに成功しました。エジプト考古学と植物遺伝学の二つの知の出会いによって、古代エジプト文明の知恵が現代に生かされたのです。

エジプト考古学の権威である早稲田大学の吉村作治教授は2002年、ある企業との共同研究において、あらゆる考古学的分析を駆使して「古代エジプトビール」を再現することに成功しました。吉村教授は古代エジ

プトでビール醸造に使用されていた麦が「エンマー小麦」であることも明らかにしました。

幻とされていたエンマー小麦の種子は、40年前に京都大学大サハラ学術探検隊によってエチオピアで収集され、京都大学大学院農学研究科栽培植物研究室で、更新保存されていました。

この成果に着目し、大学の知を社会還元したいと考えたのが京都大学の尾池和夫総長でした。尾池総長が早稲田大学の白井克



彦総長に呼びかけ、両大学でビールを共同開発する計画がましまりました。

京都大学は農学研究科の伏木亨教授を代表とする研究チームを発足させ、清酒メーカーの黄桜株式会社と近縁種のデユラム小麦を用いたビールの試作を依頼しました。

同社は2005年12月、デユラム小麦を使った独特の風味の現代ビール「WHITE NILE」を完成させ、2006年

4月に発売しました。エンマー小麦は高槻市にある京都大学附属農場が栽培方法を確立した後、特別栽培農法で注目されている鳥取県八頭町の田中農場に産産を依頼。2007年夏にエンマー小麦を用いた新「WHITE NILE」の発売をしました。そしてこの度、古代より1920年ごろまでエジプトで栽培されていたにもかかわらず、種として認められることがなく終わった謎の小麦「ピラミダール小麦」を使用した赤銅色のハイアルコールビール「RUBY NILE」を完成させ、発売しました。

WHITE NILE(写真右)はエンマー小麦使用のため、やかな現代ビール。風味豊かな小麦の味わいを楽しめます。アルコール分5%。

RUBY NILE(同左)はピラミダール小麦使用のまろやかな赤銅色ビール。濃厚な香りが特徴です。アルコール分7%。

価格はどちらも330ml 429円(税別)。

ご注文はフリーダイヤル0120・21・0852、株式会社コヤマカンパニーへ。

心と心をニュースで結ぶ

コヤマ新聞

THE KOYAMA SHINBUN

2010年 5月 NO.64

発行: 株式会社 コヤマカンパニー

〒569-0803

高槻市高槻町1番7号

tel : 0120-21-0852

fax : 072-683-0087

mail: web@koyama2525.co.jp

