



くすくすなたん

霜月号

Vol. 4 1

2007年11月

毎月10日発行

発行人 藤本高司

発行所 フジモト株式会社

飲食店向け情報満載かわら版
毎月発行

飲食店舗さま向けにかわら版を毎月発行します

向寒の候

今年も残すところ2ヶ月をきりました。原価の高騰でメニュー値上の相談が増えています。食材原価が1%上がることは飲食店においては大変な数字です。お客さまは、自店にたいして明確な値頃感を持って利用されています。その壁を越えないように適切なメニュープライスコントロールが必要です。もう一度メニューレシピを棚卸してロスの軽減、食材の有効利用、メリハリのある価格調整をシミュレーションして下さい。値上は容易ですが、お客さまの動向をよく検討して取組んで下さいね。さて、年末年始の大イベント集客競争月間です。シフトも苦労されると思いますが、この時期だからこそサービスレベルを落とさないように！！



カラーのお話

すぐに役立つ 色彩基礎知識 第20回 『照明の知識:色の見え方』

カラーコーディネーター 岩崎浩一

前号では「人の目」の特性についてふれましたが今回は更に老化による見え方の変化についての話になります。

日本では高齢化が進んでいますが、若くて元気なお年寄りもたくさん見かける昨今です。店舗運営においても以前とは一味違った「ご年配の顧客」向けの味付け、雰囲気創りに工夫されていることと思います。

今月11月は「七五三」のお祝いでお孫さんの晴れ姿に、ご家族での宴会にハッスルされる高齢者のお客さんも多く来店されます。

「白内障」は70歳前後から多く現れる身体的特性です。

店舗の入口からお席までの誘導。またメニューブックや盛り付けについても一工夫入れることで高齢者の方々に喜んで貰いたいですね。

(対策) 青系統の配色より暖色系、緑系の配色が良く見える。



白内障手術後の目で見た景色

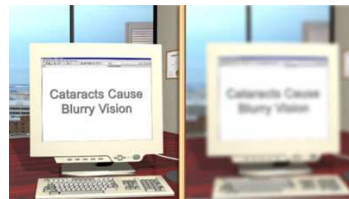


白内障の目で見た景色

上の図は右が白内障の目で見た状態、左は手術後の状態。高齢者に多い白内障では「赤や緑」は良く見えるが青系統は暗くなって見え難くなる。
<http://www.nig.ac.jp/color/handout1.pdf>

目の中には、水晶体と呼ばれる弾力性のある透明なレンズがあります。私達は、この水晶体でピントをあわせ、物を見ています。しかし、水晶体が混濁し、ものが見えづらくなってしまうことがあります。

<http://www.yokohama-linic.com/main/siro.html>



白内障とは？

加齢により目の水晶体が濁り、ものが見え難くなる現象で、65歳～69歳では70%、70歳代では90%、85歳以上ではほぼ100%の人に症状が現れる。老眼のように眼鏡で矯正することはできず、手術でのみ治療が可能。

食器なんでも豆知識

食器研究家 ケイ・大勝

十五豆 ほっこりタイム ～サーモマグカップ～

冬も近づき、だんだん寒くなってまいりました。体の芯まで冷えるこの時期、温かい飲み物で体を温める機会も多いですね。リラックスする時にも、温かい飲み物は最適です。しかしせっかく温かい飲み物を用意しても、寒い時ほどすぐに冷めてしまいます。

皆様は、サーモマグカップをご存知ですか？

スターバックスなどでも販売されており、見かけた方もいらっしゃるでしょう。サーモマグカップとは、保温機能がついたマグカップのことです。構造は魔法瓶に似ていて、内部が二重構造となっており、温かい飲み物は冷めないように、冷たい飲み物は温まらないように長時間温度をキープするすぐれものです。更に密封式の蓋がついているものもあり、持ち歩いても中身がこぼれません。

サーモマグコーヒーメーカーというものもあります。サーモマグカップにダイレクトにドリップする仕組みで、通常のコーヒーメーカーのように長時間置いてもコーヒーが煮詰まることなく、淹れたての美味しさが楽しめます。

実は筆者もサーモマグカップを先日購入したのですが、読書の合間に入れたコーヒーが、3時間は熱いままで美味しく飲みました。これほどの保温力ですので、ドライブや、仕事の合間のブレイクタイムにも最適ではないかと思えます。

秋の夜長に本を読む。そのお供に温かいコーヒーなどを楽しむ時はこのサーモマグカップを使ってみてはいかがでしょうか。ほっこり温かい秋をじっくりお楽しみください。

