



くすいなたん[®]

霜月号

Vol.17

2005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



都会でも秋の夕日が綺麗な季節になりました。私の住む街も、けやき並木が色づきはじめました。木枯らしとともにあっという間に葉が落ちてしまいます。この季節は、お店の開店前に並木道の落葉掃除が日課となります。竹箒を片手に老若男女とも汗を掻いての準備運動の様相です。ブティックで働くお姉さん、美容室のイケメン君、昔ながらの薬屋さんのお婆ちゃん。お店の境も気にせず掃いている姿にちょっと感動を覚えてしまいます。先日、行き付けの京都のお寺さんで『和顔(わげん)』のお話を拝聴しました。お客様と接する皆さんも和顔愛語の基本を忘れずに心あるサービスでお客様をお迎えしましょう。

カラーのお話

カラーコーディネーター 岩崎浩一

すぐに役立つ 色彩基礎知識 ~ 8回 色の見え方・見せ方2 ~

9月号では色の見え方が色の組み合わせや配置によって見えにくいパターンがあることが解って頂いたと思います。今月号は店舗内の配色を考えて見たいと思います。

既に街のイルミネーションはクリスマスの雰囲気ですが、皆さんの店内は如何ですか？

室内(店内)の配色の部位は床・壁・天井に分けられます。しかし天井などは一度施工してしまえば中々変更することは難しいですね。床もそれに近いものがあります。従って壁のカラーをどう演出するかがポイントになります。カラーの演出は壁そのものの色合いのみならずカーテン、ブラインドや絵画などが影響します。寒い時期はやはり暖色を多く使いますと体感温度が2度位上がります。逆に寒色系を多く使えば体感温度も下がります。飲食店では壁のベースカラー(面積が多い色)としてベージュ系やオフホワイト系が多く見受けられます。この季節、オレンジや黄赤系の色を多く組み合わせことで「ホットな、親しみ」のある印象を与えることができます。



壁に赤のアクセントで暖かみを演出

もう一点は照明の種類・配置を考えてみてください。最近は照度を高くし店舗をととも明るく見せインパクトを高める店舗が多く見られます。また料理をより美味しく見せる為に「白熱灯」系の暖かい照明が使われることが多いですね。最近は照明も新しい種類のものも多く出ています。蛍光灯でもメロータイプ(暖色系に近い)のものなどを使えば照明効率のアップと電気代削減も実現しますね。



天井に青の照明で涼しさを演出

いずれにしても照明とそれが照らし出すもの(壁や料理)の反射特性をしっかり考えた演出が必要です。

セミナーのお誘い

~ 飲食店におけるIT活用事例 ~
メニュー分析で分かる自店のポテンシャルと経営戦略

日時:平成17年12月1日
会場:千代田区神田練堀町3番地 大東ビル2F 会議室
参加費:一般 2,000円
中小企業経営者・幹部 無料
講演:17:50~19:00 飲食店におけるIT活用事例
講師 藤本 高司



申込み:フジモト株式会社 コンサルテーショングループ 石井まで
03-5378-6830 (定員になり次第締め切ります。(定員60名))

繁盛店を継続する為のメニュー改善には飲食戦略が不可欠です。どのようなお客様が、どのようなご利用動機で来店頂いているか?お客様の値ごろは?メニュー構成は? ITを実践的に活用させ自店のポテンシャルを把握し、より戦略的なメニュー構成から立案、結果を分析します。弊紙、飲食店の算数学校をわかりやすくご説明いたします。

食器なんでも豆知識

食器研究家 ケイ・大勝

かじかむ指にしみる温もり ~ そば猪口で楽しむ味は ~

11月も半ばになり、夜は大分冷えてまいりました。今回は「そば猪口」についてちょっとしたお話を。皆様は「そば猪口」の歴史をご存知でしょうか。「そば猪口」と現在は言われていますが、その歴史は古く、17世紀後半の安土桃山時代までさかのぼります。当時は、冠婚葬祭や季節の祭りのような際にお料理を入れる「食器」として使用されておりました。それが江戸時代に入り、おそばが大衆に普及した事で、そばつゆを入れたつけ汁用の食器として用いられるようになり、「そば猪口」と一般的に呼ばれるようになったのです。形は口径5cmから8cm位のコップ形、磁器製のものが多くを占めています。模様は、それぞれの時代を反映し多種多様であるため、コレクターもいるほどです。

歴史を紐解いてもわかる通り、もともと「そば猪口」はおそばのつけ汁用として作られたものではありません。「そば猪口」の手に馴染む大きさは、ちょっと一杯、お茶を飲む時にも適していると思いませんか? 取っ手付きのカップでお茶を楽しむのも手軽ですが、そば猪口に熱いお茶を入れ、干菓子をお茶請けにゆったりとした時間を過ごすのはいかがでしょう。



冷えた指先がじんわり暖まる、静かな冬の夜。

食材のお話

グラピヨン(GRAPILLON)

『キング・オブ・ジュース』と評価されているジュースの王様です。グラピヨンは、イタリア、フランス、スイス産のぶどうを使った天然ストレート果汁100%のジュースです。赤ワイン同様に数種のポリフェノールを含んでいます。ぶどう特有で皮に多く含むリスベラトロールは、アレルギー症状の緩和。アントシアニンは、血圧降下作用。動脈硬化の抑制効果のあるカテキンなどポリフェノール特有の抗酸化作用パワーの強力なジュースです。

ぶどうの奥深い甘みとすっきりとした酸味のバランスが絶妙な仕上がりです。

ジュースですが、お料理にとってもあう飲料です。お酒を召し上がれないお客様へお奨めしてみても如何でしょうか? ワイングラスに注げば、まるで赤ワインそのものです。)



Fujimoto

発行所 フジモト株式会社

<http://www.fujimoto.co.jp>

〒166-0011 東京都杉並区梅里1-7-7SKTビル2F TEL03-5378-6830 FAX03-5378-6823