

くすなたん

睦月号

Vol.19

2006年1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

降雪の候



2006年新しい年がスタートしました。年末より日本海側は記録的積雪が続いています。大雪により犠牲者が90人を超えてしまい「昭和59年豪雪」以来の被害になってしまいました。被害地の皆様には心よりお見舞い申し上げます。デパートの初売りは、好調のスタートをきり海外旅行者組みも過去最高になる勢いです。景気が上向いている様相ですが、個人消費の多様化している時代、本当の価値を見出せる物しか受け入れていかれないでしょう。飲食も美味しくて当たり前。サービスもメニューも勿論お店も、誰に、いつ、いくらでご利用頂くのかをはっきりと明確にさせたコンセプトが必要です。緻密な戦略戦術に武装された店舗は、間違いなく躍進するでしょう。IT情報は、見ている、分析する時代から現場で使う活かす時代へと進化しています。もう一歩、お客様に近づけるお店作り。こんな冬空でもあったかいお店の笑顔がシンボルですね。『ボンジョルノ!!!』

カラーのお話

すぐに役立つ 色彩基礎知識 ～ 第9回 味と香りと色彩 ～

カラーコーディネーター 岩崎 浩一

明けましておめでとうございます。本年もフードビジネス業界の皆様のお役に立てられるような色彩コラムを掲載したいと思います。どうぞ宜しくお願いします。今回は少し奥行きのある内容です。最近注目されているのが、味と色との関係。お店の料理、お酒類の味と顧客の嗜好を色彩で分析する新しい手法です。

現在フランスで活躍中の色彩研究家：ディディエ・ミシェル氏のレポートによると

「人はそれぞれ「色彩のDNA」を持っており、好みの色の食品を選べば味も必ず満足する・・・」というものです。

実際に彼はこんな実験をしました。まず4種類の味の違うフランスビールを色グループ4つに分け、色グループと同じ色をもつコースターを作成します。そしてコースターだけをお出して好みの色のコースターをお客様に選んでいただきます。あとからコースターと対となるビールをお出して味は好みかどうかを聞いてみると、お客様の味覚にぴったり合致したものだと言います。この結果から「色の好み」と「味の好み」に共通性があることがうかがえます。

上記の実験はミシェル氏の理論(RTD理論)によると料理の特徴を3タイプのカラーグループに分類し、その組み合わせにより顧客のタイプに合わせていく考え方の基本です。応用として、仕事が「研究者等」の多いお店では「静かで落ち着いた色調」の料理を用意したり、逆に「好奇心の強い」グループの顧客には冒険心に富んだ色調の盛り付けが好まれるなどの事例もあります。

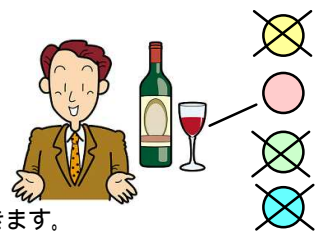
また個人に適用するとした場合、誕生日など主役の好きな色彩を事前に把握して、料理の味付け、盛り付け、ワインの種類などに活用すれば主役の喜びがさらに増すでしょう。(顧客の来店動機にマッチさせる)

どのような場面であっても、同じように辛さの好み、甘さの好みなどもその度合いを色彩嗜好に合わせた演出・表現でより効果的になります。

食品の風味は 甘味、苦味、酸味、辛味、(日本では旨味も有る)と定義されています。

また香りは一般の人でも300種類、プロの方なら3000種類のかすかな違いを嗅ぎ分けられるそうです。

顧客の好む料理の味付けや、好きなワインやお酒の銘柄でその方の色彩の嗜好が判明する、またその逆に色彩の好みから味の嗜好を表している可能性が高いです。色と味、香りの関係はまだ新しい研究分野ではありますがこれらの理論を含め、以前ご紹介した「イメージスケール」等の手法をうまく応用利用してお店の内装、看板、お料理の盛り付けなどの参考になさってはいかがでしょうか? 勿論お手伝いさせていただきます。(記事の一部はAFTジャーナルを参考にしています)



食器なんでも豆知識

食器研究家 ケイ・大勝

四豆 味を重ねて ～漆の世界～

今年のお正月、皆様はどのようなおせち料理を堪能されましたか。色彩豊かな食材達は、おめでたい日をより一層晴れやかにしてくれます。その美味しいお料理を美味しく演出するのが、今回の主役のお重箱です。

現在はプラスチック製のものが多いですが、漆器の重箱は趣が一味も二味も違います。漆器は日本全国に伝統工芸として普及しただけあって、装飾の技法も様々です。金粉や銀粉で模様を描く蒔絵(まきえ)の技法。

表面を彫り、金箔や銀箔をすり込む沈金(ちんきん)の技法。

貝殻を薄く研磨し、表面にはめ込む螺鈿(らでん)の技法。

黒色、朱色に彩られた職人による絢爛たる世界に、古来日本の雅を感じずにはいられません。

漆器は、腐食せず衝撃に耐える「強さ」、そして前述のような様々な装飾の技法による「美しさ」を兼ね備えた、素晴らしい食器なのです。

さて、古来日本の文化にちなんだクイズです。

伝統的なお節料理には、五段重を使います。

一段目には祝肴、二段目には酢の物・口取り、

三段目には焼き物、四段目には煮物

それでは五段目には何が入っているでしょう?

…答えは「空っぽ(控え)」です。

これは、現在が最高の状態ではなく将来栄える余地がある、という事を示します。どっしりとした何段にも重なるお重箱。綺麗な薄衣をほどけば現れる、漆黒に広がる煌びやかな世界は目がくらむよう。目を満足させた後、ふたを開ければぎっしり詰まった美味しいお料理の数々。そして、お腹を満足した後は、さらなる未来への縁起担ぎ...

幾重にもなる視覚や味覚、嗅覚、触覚。そして将来をも美味しくいただくなんて、なんと欲張りなことでしょうか。

日本古来の伝統を重ねた美しいお重箱。お正月だけの出番ではもったいないです。お弁当や、おすそ分けなど、様々な場面でご利用してみたいはいかがでしょうか。



食材のお話

龍泉洞の水 モンドセレクション金賞受賞



「龍泉洞の水」は、天然ミネラルを豊富に含んだ弱アルカリ性です。岩手県岩泉の龍泉洞の水源となる山中はブナ・ナラの木々など広葉樹林が広がります。民家耕地も無く森林に降り注いだ雨、雪だけ水は天然広葉樹の落葉地層で浄化され長い年月をかけて石灰岩層に浸透し自然濾過されて湧き水となります。

その湧き水を加熱処理をせずにセラミック濾過し自然のまま無菌パックしています。カルシウム等天然ミネラル類、溶存酸素が損なわれず自然のままの中硬水です。そのまま冷やして飲料、洋風出汁、鍋物、煮物もちろんダイエットにも良いですよ。

お問い合わせ先 岩泉産業開発株式会社 <http://www.ryusendo-water.co.jp/>

セミナーのお知らせ

近年、飲食業界にもITはかせない存在となりつつあります。いち早くITを取り入れお客様へご案内してきたエキスパートが「フードサービスのIT戦略導入事例セミナー」を開催いたします。成功事例とそのノウハウを盛り込み、繁栄継続する仕掛けを大公開! 皆様のお越しをお待ちしております。

日時:平成18年1月19日(木)

14時～16時30分(受付13時30分～)

場所:カシオ計算機株式会社本社ビル 6階プレザンルーム

講師:フジモト株式会社

コンサルテーションサービスグループ

部長 岩崎浩一

課長 小林孝至

詳細お問い合わせ先:フジモト株式会社

03-5378-6830 清水まで



Fujimoto

発行所 フジモト株式会社
〒166-0011 東京都杉並区梅里1-7-7SKTビル2F

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

TEL03-5378-6830 FAX03-5378-6823