



くすなたん

水無月

Vol.24

2006年6月

飲食店向け情報満載かわら版
毎月発行

毎月10日発行
発行人 藤本高司
発行所 フジモト株式会社

飲食店舗さま向けにかわら版を毎月発行します

■ 向暑の候



本州ではそろそろ梅雨本番です。今年の6月は、FIFAワールドカップ2006ドイツ大会が約1ヵ月間開催されます。日本のサムライ達の活躍が楽しみです。Fグループでの日本戦が12日より始まります。放送時間が22時と深夜4時です。22時は、ディナータイムの書きいれ時と重なってしまいました。イベントは善しも悪しくも腕次第!! 盛り上がりの参加型で責めるか、ゆっくりとご飲食頂く演出で責めるか!! 多様化しているニーズの中で、明解な店舗主張が必要でしょう。うっとおしい季節の中、皆さんの素敵な笑顔で爽やかにお客様をお迎えしましょう!!

「あて」のお話

客単価UPの常識!!

抹茶に和菓子。紅茶にケーキ。ワインにチーズ。

互いの相乗効果で食を楽しむのはあまり当たり前で、気にもしないほどの定番ですが、ちょっと忘れがちなのが酒当てです。会席やコース料理は、流れでトータルコーディネートされていますが、個々のお好みにセレクトする飲み屋さんでは、まず一杯の酒当てがモノをいいます。手間が掛からず、直ぐに提供出来て、少量でなによりも美味しいメニューが客単価UPの戦略です。いい加減なお通しを出しては、お客さんの心は掴めません。数百円でもこれの威力は絶大ですよ。季節メニューの開発も大切ですが、酒当てにも目を向けて見ましょう。

ぐいーっと一杯

ノンアルコールビールは美味しいか!?

2002年6月の飲酒運転の厳罰化によってノンアルコール飲料が注目されました。うわさがうわさを生んで、あのゴルフ場の帰り道の検問でバス1台分飲酒運転で検挙されたとか、うん十萬円の罰金を払ったとか。当時は話題沸騰でした。しかし流石、紳士淑女な日本人です。昨今、ゴルフコンペの表彰式での酒宴??では、ノンアルコールビールを美味しくのど越し爽やかに飲んでいきます。

2004年からは、各メーカーともリニューアル製品が発表され味わいも、のど越しも一新しました。ソフトドリンク系は、豊富に揃えていると思いますが、ノンアルコールビールの品数も2~3種有っても面白いです。



原価は高くなりますが、運転手さんへの配慮と、特に郊外店舗ではお仲間と楽しく宴会されるグループには必須ですね。

私のお奨め3種を紹介します。(順不動)

1. Buckler(バクラー)
…泡立ちキレとも申し分ない。ガツンと冷やしてサウナやゴルフの後には最高です。
2. FineBrew(ファインブリュー)
…軽さの中に旨味があります。ビール気分で味わえます。日本製では一押し。
3. BrewryLager(ブローリープレミアムラガー)
…アルコール成分が0.9%と高く飲み過ぎ注意ですが、麦芽とホップ感はピカイチです。

フレッシュNEWS

第五回本格焼酎・泡盛横浜大選集

今年も開催が決定しました。(横浜焼酎委員会主催)
焼酎泡盛厳選銘柄200種以上。全国の蔵元が集結した大試飲会です。横浜港を一望できる会場で飲んで語って、かつてないお酒との一時。恒例の抽選会では、横浜ロイヤルパークホテルのペア宿泊招待券も二組に当たります。

日時 6月24日(土曜日) 15時から17時
場所 大さん橋ホール(横浜港国際旅客ターミナル内)
<http://www.osanbashi.com>

入場料 5000円(当日券6000円)
詳細は下記HPで確認ください。

<http://www.y-chu.jp/>



こーいちのグルメ散歩

さんぽ11 わたしがゴルフをする理由は

食い道楽散人 木村 幸一

あざやかな緑が芽吹くころになると、ずぼらな私でもゴルフ始動開始です。ゴルフ好きは、コースを楽しみ、スコアにチャレンジするのですが、私の場合は美味しいもの探しに遠出する、といってもいいくらいです。二十年も前のこと。「埼玉ゴルフクラブ」の会員になったこともあり、まずはプレーをとでかけてましたが、すぐ好きなゴルフ場のひとつになりました。初めて行ったとき、ゴルフ場のメニューに、ゴイクンを見つけたのが第一の理由です。そのころのエスニック料理の定番といえば、トムヤンクン、ゴイクンでした。ゴイクンはベトナム料理です。名前は知っていても、食べたことはありませんでした。まだエスニック専門店も少なく、エスニック料理を口にする機会もなかなかありませんでした。そのころ勤め先は新橋にあり、界隈のエスニック料理の店といえば、「インドネシアラヤ」があるくらいでした。バナナのテンブラなどをいきがって食べていたことを思い出します。ゴイクンを初めに食べたときにはあまり美味しいとは思いませんでした。ヘルシーだなあと食べているうちに、すっかりファンになってしまいました。ゴイクンてどんな料理かわかりますか? ゴイクンは、サニーレタス、ピーマン、キュウリ、エビなどをライスパーパーで包んだ食べ物です。そうです、ゴイクンはいまでは「生春巻き」と呼ばれ、誰でも知っている料理になりました。



ゴルフ場のもうひとつの名物に、柚子シャーベットがあります。柚子の香りといい、さっぱり味といい、絶品です。ほとんどの同行プレーヤーも、自宅へのお土産にと買い求めます。暑くなってくると愚妻は、そろそろ埼玉に行って柚子シャーベットを買ってきてよ、と催促します。暑くていやだなあ、としぶしび出かける振りをしながら、実は自分が食べたくて、今年もでかけようかと思っています。

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