



くすいなたん

師走号

Vol.125

2014年12月

毎月20日発行

飲食店向け情報満載かわら版
毎月発行

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



歳晩の候

本年もご愛読いただきありがとうございます。

来年度も飲食店の皆様へ向け、旬の情報や、ほっと一息できるような楽しい情報を配信してまいります。これからも「くすいなたん」をよろしくお願ひ申し上げます。

外食店の縮図

藤本 高司

東京のJR、私鉄が乗り入れしている一日平均乗降者平均28万人のとある町。駅周辺には家電量販店、大型スーパー、小規模の飲食店舗が多く下町の雰囲気と隠れ名店がある面白い町です。

駅から数百メートルのところを昨今話題の高級食材を破格の値段で提供している人気店がオープンしてその対面に後を追ってオープンさせた同じメニューを提供するお店があります。

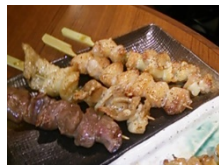
一車線の道幅しかない対面同士の焼き鳥屋さんです。片方は59円の焼き鳥と多様なメニューで賑わいを見せ、片方は140円の焼きとり（豚です）と鮮度と粋で賑わっています。



59円の焼き鳥屋さんでは、フォアグラや巻きずしやローストビーフを出して分けがわかりませんが、焼き鳥よりこの手のメニューを頼んでいるお客様が多くいます。

和の名店で腕を磨いた職人が高級料亭の味をちよい飲みで食する贅沢が売り文句の様ですが、焼き鳥には力を入れてないようですね。

それで焼き鳥が看板ですから59円とはいえ食材、焼き手、焼き方にも拘ってほしいものです。



片や140円焼きとり（豚）のお店。やたら明るい照明で高級感は全くなし、椅子、テーブル、灰皿も昭和の雰囲気。下町感、庶民的なお店を演出して粋と鮮度がコンセプトと思われま。

メニューには焼き鳥と書かれていますが、鳥でなく豚を焼いている。「これって表記を串焼きにするべき」とホールの人に話しても日本語が通じない。

この適当さが昭和といえばコンセプトの範囲内と認めるしかないですね。

しかし、ボリュームとたれには満足しました。59円焼き鳥の大きさでは、お客からも文句が出ることは間違いなしですね。この両店、59円のお店はネームバリューで商圏も広く話題性で賑わい、140円の焼とり店は地元密着型の典型。工事現場のおじちゃんやタバコがぶかなビジネスマン、しっかりとターゲットをぶれずに営業されています。



個店個店で、コンセプトを明確にそのターゲットからぶれることなく喜んで頂けるお店づくり。外食店舗の基本ですね。外食は製造、販売、サービスをリアルタイム、オンタイムで行う商い。中小、大手共に存続できるビジネスです。

この街のように同じ焼き鳥を看板にしてもそれぞれで切磋琢磨の企業努力をしています。そんな街があり、元気なお店があるのが、食の豊かさなのだと思います。

食器なんでも豆知識

食器研究家 ケイ・大勝

四十五豆 八相縁起を担ぐ！ ～信楽焼きの狸の巻～

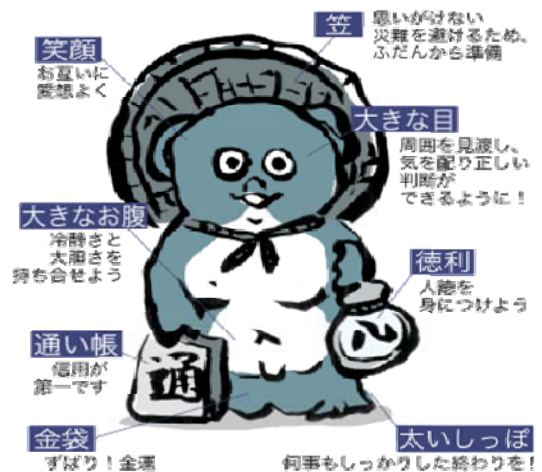
12月から大寒波が日本にも何度も襲い、今年の年越しは寒くなりそうですね。

さて、今回はお正月に向けて縁起を担ぐ意味で、縁起の良い「たぬき」についてお話いたします。

皆様も良くご存知の、信楽焼きの狸。良く店先などで見かけると思いますが、なぜ縁起を担ぐといわれているか皆様ご存知ですか？

信楽焼きの狸は、「八相縁起」と呼ばれる縁起を担ぐ八つの相を持っているのです。特に、商いをされている人ならばあやかりたいものばかり。

右に「八相縁起」についてどんと解説を掲載いたしました。ご興味あれば来年から一つ、あなたの家にもたぬきを招きいれてはいかがでしょうか？



画像：「ほっとする信楽 信楽町観光協会」内、「八相縁起って何？」より引用 <http://www.e-shigaraki.org/knowledge/>