



くすいなたん

水無月号

Vol. 155
2017年6月

毎月20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

■ 向夏の候

東京も梅雨入りしましたが、雨量が少ないです。梅雨の花と言えば紫陽花ですね。こしも各所で綺麗に咲いています。こんなに雨の似合う花は無いですね。飲食店は、天候の影響を大きく受けます。雨の日フェアや歓迎イベントなど足が遠くお客様を確保する試みが盛んに企画されています。そんなフェアも大事ですが、ご来店下さった感謝と晴れやかな気持ちになれるサービスが大切です。冷たいおしぼりと暖かいおしぼり、基本ですね。さあ、元気にお客さまをお迎えしましょう！！



並べて覚える

広告社ぶれいん 竹田清人

■ お店で使えるマーケティング用語集 第51語 ■

分析麻痺症候群 と その場しのぎ症候群 Analytic paralysis syndrome vs. Ad hoc syndrome

■ 分析麻痺症候群 (Analytic paralysis syndrome)

一言で言えば、考えすぎ。これが「分析麻痺症候群」です。企業経営にとって色々な分析は非常に重要です。しかし、分析に手間取っていつまで経っても実行に移せなかったり、分析に時間や費用が掛かり過ぎて採算が取れなくなることがあります。この分析麻痺症候群を防ぐために幾つか重要なヒントがあるとされています。

【完璧があり得ないことを意識する】 分析は重要ですが完璧な分析を目指せば終着点にたどり着くことはないのでしょ。

【分析に掛ける時間や費用を前もって決めておく】 分析を始める前に、どれくらい的人物金を分析に掛けるかを決めておきます。これにより分析のために収集する情報の量なども制限されることになります。

【プロジェクトの目的と優先順位を明確化しておく】 目的を明確にし、プロジェクトの各要素の優先順位をハッキリさせておくことで、分析を早めに打ち切るときに参考に出れます。最後は優先順位の低い部分に掛ける労力を切り捨てる訳です。

【部外者に相談する】 外部の人に相談することは自分の考えを整理する効果があります。ですから、極端な話ですが相談相手は人でなければならぬと言う訳ではありません。声に出したり文章にしたりすることが重要なのです。



【プロジェクトを小さなステップに分けて分析と実行を繰り返す】 プロジェクトを小さなステップに分けることができれば、幾つかの試行を繰り返すことが出来ます。試行によって分析の無駄を省けますし、分析が正しかったかどうか、分析の仕方が良かったのかどうかを確認しながらプロジェクト全体を作り上げてゆくことが出来ます。

【選択肢を意識的に調整する】 分析の当初は選択肢の幅を広げておき、次第に選択肢を少なくしていく方法があります。選択肢が多いと問題解決の機会が多くなりますが、分析に時間が掛かります。浅く広く分析した後で有力な選択肢について深く分析すれば良い結果が得られることがあります。

【直観で判断する部分を増減させる】 直観に頼れる部分があれば、その部分の分析を行わず、直観で決めて行けば良いのです。この直観で判断する部分を増減させて分析に掛ける資源を節約することが出来る可能性があります。

【最高の決定を下す】 決断することが大事だと言う意識を持つことによって、逆に「分析」の持つ意味が明確になります。重要なのは最高の決断をすることで、分析することはその補助に過ぎないのです。

■ その場しのぎ症候群 (Ad hoc syndrome)

「その場しのぎ症候群」はカリフォルニア大学サンディエゴ校の教授のロジャー・ポーンが使った言葉です。彼は、アドホックな行動によって問題を解決しなければならないことがあるが、これに慣れてしまうと企業の体質を弱めてしまうと言っています。また、その場しのぎのままにしない方法として幾つか提案をしています。

- ・ その場しのぎを過大に称賛しない。
- ・ 問題の優先順位を考えて行動し、あえて問題を放置することも厭わない。
- ・ 問題を根本から理解するためにグルーピングしたり階層分けしたりして整理理解する。

要するに問題を良い機会と捉えて仕組み作りで役立てる必要があると言うことでしょう。消火活動に夢中になってしまつて防災活動をおろそかにしてはいけないというのが、分かりやすい例ですね。

こーいちのグルメ散歩

食道楽散人 木村 幸一

♪さんぽ74♪ 羊肉は美容食？



さて、今回は羊肉のお話二本立てです。

まず最初は、前回もご紹介させて頂きました、日本橋の豊年萬福塾のレポート。5月27日は日本人と結婚された、モンゴル人のザヤさんとオギさんのお話。民族衣装に身をつつんだお二人は堂々としていて、モンゴル人の誇りを感じさせます。衣装も靴も帽子も素晴らしいものでした。

料理長の木村さんから供されたのは、①ポーズ（羊ミンチ肉の蒸した肉まん）、②ホーションール（羊ミンチ肉を揚げ焼きしたミートパイ）、③ツオイバン（羊肉と野菜のモンゴル焼きうどん）、④スーテーツァイ（塩入りミルクティー）でした。素材のコクはしっかり感じられますが、もともと香辛料を使わないモンゴル料理の味付けははとも軽い感じで、美味しくいただくことができました。

さて、羊肉は融点が44℃ということはご存知ですか。塩茹でた羊肉を食べればそれがわかると友人から聞いておりましたので、早速モンゴル料理店に行き食べてみました。

茹でた羊肉は臭みもなく超柔らか。時間が経つと堅くなるから早めに食べてください、と言う主人。羊肉の温度が下がるに従い肉も堅くなっていきます。納得。体内吸収も鈍いですから、最高の美容食材とも言えます。

今回お話に上がりました、豊年萬福塾は誰でも参加でき、話題になった国のご馳走が食べられます。参加費は2,500円、2時間で各国の食事情・文化の一端がわかります。日本橋にお出かけの際にいかがでしょうか。

拘りの逸品

藤本 高司

★その18 浅漬けキムチ 「牛特」さん

先月に続いて
沖縄からの逸品をご紹介します。

久茂地にある焼肉屋の
名店「牛特」さんです。

「牛特」さんの浅漬けキムチの「チョレギ」は、バターヘッド型のサラダ菜に白ネギ、白と黒のごまをあしらえて、ごま油とあら塩をドレッシングとしています。サラダ菜の食感と風味豊かなごま油がマッチして、焼肉の箸休めには最適ですね。

お肉は勿論ですが、サラダ一品にも手を抜かない店主の拘りが伝わる逸品です。

店舗名 牛特（ぎゅうとく）

住所：沖縄県那覇市久茂地2-21-18

TEL：098-861-5431

URL：http://gyutoku.com/



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

TEL：03-5378-6830 FAX：03-5378-6823

