

# 酒屋 *Challenge to the next stage* として皆様へお役に立つこと —次へのチャレンジ—

昨年には酒税制改正によりお酒の値上がりがあり、そして今年の4月にはビールメーカーの値上がりがあり、これだけの短い期間に2度の値上がりがあったのは私も経験上、初めてです。皆様におかれましては大きな問題であり、私たちが皆さまの痛みを大きく感じております。

この度のご繁盛ニュースで少し私たちの考え、思い、ご支援をお話しさせて頂きたいと思っております。お酒関係、そして食材関係も原価の上昇をたどり改善の兆しがありません。よってやはりメニューの価格は上げざるを得ないと感じます。生ビールのジョッキでは、ご周知のとおり見た目は同じでも底上げをし今では中ジョッキが360mlまであります。しかしこの度でこれ以上、ジョッキ容量を減量するとお客様が量の飲みごたえに不満を感じるのには目に見えています。そこで私たちとしてはドリンクメニューの1品1品のお店で飲むお客様の価値、「家で飲めない非日常性」や「ライブ感ある美味しさ」に迫ることが大切だと感じております。それはきっとお店で飲もうと思って頂けるはずで、そして1品でも完全にふりきった美味しいメニューの存在が必要です。全てのメニューは美味しいと当たり前とし、その中でもお客様からそのメニューを食べに行こう、飲みに行こうと思って頂ければ最高のものです。そこに価格の問題はあろうともお客様からの支持は絶対的なものになると思います。私たちはドリンクメニューで、もっとお役に立てれる内容を急務でお届けさせて頂くことをお約束いたします。それと合わせまして皆様の凄みを帯びたメニューのご開発を願っております。少しは時間がかかっても凄いいメニューをお届けすれば、次のドアが開くはずで、

ご繁盛ニュース!

Vol.102 2018年春号

発行：株式会社マス久本店  
Masukyu Honten INC.

676-0008 兵庫県高砂市荒井町新浜 2丁目13-10  
TEL:079-442-0241 / FAX:079-442-5908

13-10, 2, Sinhama, Arai, Takasago,  
Hyogo, 676-0008, JAPAN

Spring

# ご繁盛 ニュース!

—特集—

高知の山奥の、またその山奥から  
体が深呼吸する村

ちかごろ、  
深呼吸していますか



2018年 春号

Vol. 102

発行：株式会社 マス久本店  
676-0008 兵庫県高砂市荒井町新浜 2丁目13-10  
TEL:079-442-0241 / FAX:079-442-5908

Masukyu Honten INC.  
13-10, 2, Sinhama, Arai, Takasago,  
Hyogo, 676-0008, JAPAN

ごあいさつ

価格改定とメニューについて…

HELLO

# ご繁盛ニュース!

皆様のお力になれる  
メニュー新規作成や  
価格・デザインの変更  
お受けいたします!

いつもお世話になり、誠にありがとうございます。

昨年より酒税制改正に続き、この4月1日より各ビールメーカーが価格改定をいたしました。

それにより、メニュー変更のご依頼を頂き、スタッフ一同忙しい日々を送っております。

そこでメニュー変更にあたり、ただビールの価格変更(価格アップ)するだけでなく、  
よりメニューの付加価値を求め、新商品の導入や新デザイン、新グラスの導入などで、

以前より素敵なメニューができました!ということもあります。

是非とも、お気軽にスタッフまでご相談くださいませ。

少しでもお力になれるメニューをお届けできるようお作りいたします。

メニュー作成  
させていただきます!



ご相談ください!

# 本気レモン酒



生レモンがとけこんでいる。  
やさしい酸っぱいがキュン。



瀬戸内海に浮かぶ小さな島、高根島で、瀬戸内レモンを育てる長嶋さんに会った。

瀬戸内海の間に近いレモン畑は優しい海風が吹き込み、瀬戸内気候の雨の恵みをいただく。そのレモンは、噛むほどに酸味が優しく、自然のレモンの香りと甘味が口中に広がる。



そして昔から伝えられている瀬戸内の魚から肥料とする農法で、天然の優しいレモンの酸味を作り出す。爽やかな味、という表現にこの上なく合うと感じる。

実は車で一周15分の小さな島、高根島。静かで風光明媚な景色が広がり、美味しいレモンが作られるのも納得。

今年収穫した長嶋さんのレモンを皮ごと搾って作りました。



広島県  
瀬戸内海  
高根島



渾身のレモンのお酒  
「本気レモン酒」できました。

- ・とろけるレモン酒ロック  
【よみがえる生のレモン感】  
ロックグラスにどっぶり氷を入れて、本気レモン酒を注ぐだけ
- ・とろけるレモン酒ソーダ  
【レモン酒としゅわしゅわソーダが旨い】  
350mlぐらいのグラスに氷を入れ、本気レモン酒90mlをソーダで割る
- ・とろけるレモン酒お湯割り  
【レモンの酸味が体にしみこむ】  
ホットグラスに本気レモン酒90ml、そしてお湯で割る

「里山からの便り」

## 高知の山奥の、またその山奥から 体が深呼吸する村

瀬戸大橋を渡り、車で3時間。山道を進んだ先に広がる<sup>あそ</sup>浅尾の村。  
失われたと思っていた自然環境がそこにはあった。

深呼吸をする時は色々ありますが、意外にしないもの。空気がおいしいと深呼吸したくなりますよね。しかし、体が勝手に深呼吸をしてしまう、そんな村があるのです。険しい山々に囲まれその間に仁淀川が流れる浅尾。村全体にマイナスイオンが閉じ込められたお風呂のよう。到着し車から降りると、思わず大きく息を吸いこんでしまいました。運転の疲れもどこやら。



このように大きな自然が広がる浅尾、ここでは様々な柑橘が育てられている。私たちはその中でも「土佐ぶんたん」を育てる岡林さんの農園に向かうことにした。岡林さんは、皆さんもご存知「奇跡の柚子」や「自然のはっさく」の生産者でもあり、なかでも土佐ぶんたんは、岡林さんが一番大切にしている果物。この秘められた土地でこそ、この凄みを帯びた美味しさができるんですね。凄みがあり、驚く味わいの果物



# Vol.01

高知県<sup>あそ</sup>浅尾  
ぶんたん農園  
— 岡林農園 —

ができるのは、24時間このマイナスイオンの環境で育っているからだと感じる。

「いまはちょうど、ぶんたんの季節ですよ」と岡林さんは収穫の真っ最中でした。早速ぶんたん畑へ案内していただきました。斜面を登り、ぶんたんの木と一緒に畑に立つと、目の前を流れる仁淀川のせせらぎが心地よく体に染み込みます。耳から聞こえるのでなく、体と心に直接響いてくる感覚だ。岡林さんのぶんたんは、生まれた時からこの仁淀川の水で育っているのです。



ぶんたん畑に到着すると、岡林さんのおじいちゃんが収穫の最中でした。まだまだ現役、愛おしそうに、ぶんたんを収穫されていました。私たちも一緒に収穫を体験させていただくことに。たわわに実ったぶんたんは、みずみずしく、その見た目からも自然の力を感じられるようです。それもそのはず、岡林さんのぶんたんは、無農薬かつ岡林さんがぶんたんのために開発した有機肥料で育てられています。収穫したぶんたんの実を手にとると、ずっしりと重く、そこにあるだけで爽やかな芳香を漂わ



せています。そのためか、この時期の浅尾には、シトラスが香る風が吹いています。厚い皮をむくと、果肉がキラキラと輝いています。頬張るとシャキシャキ、何とも言えない「透明感」、そして微かな苦み。一房しか食べてないのにゴクゴクと果汁を飲んでいるよう。

丁寧に自然の力で育てられた、ぶんたん。収穫後は徹底した温度管理のもと冷蔵庫で寝かせ「追熟」させます。そしてぶんたん自身の甘みを最大限に引き出すことができるのです。日々自然と会話しながら手塩にかけて育てたぶんたんを皆様に味わっていただきたい。本気ジュースより、「奇跡のぶんたん」浅尾にて鋭意製造中です。発売を楽しみにおまちください。

そこは失われたと思われた  
自然環境が実在している。

talking  
 談義  
 タイム

## Topic 02

日々の雑談や、意見交換から  
サービスに展開できることも…？

### お客様の素晴らしい体験・感動で 思わぬ展開が訪れます

皆様はお客さまに素晴らしい体験や感動をしていただきたいという一心でサービスに努められていると存じます。お客様は、心の底からときめきや興奮・感動を感じていただいたときにこのお客さまの心理状態が新しい展開を開くことがあります。

#### 例えば… 演劇に見る、感動の瞬間

演劇では、劇団員はお客様に感動していただきたいという一心で当日、役を演じます。またそのためには血のにじむ練習をします。この演劇を観たお客様には、演目の内容と共に、劇団員の姿にもときめきや興奮・感動が心に残ります。この感動と興奮の余韻が、劇のグッズやパンフレットの購入につなが



たり、もう一度観たいと思い、足を運びます。ただ書店に置いているパンフレットとは大きく違い売れることでしょう。さらに反響が大きくなれば、テレビ化や映画化など演劇を飛び越えて新しい展開が訪れてきます。振り返れば、劇団員はグッズの販売やパンフレットを売ることで映画化が目的で、練習しているのでしょうか。決してそうではなく、当日のお客さまのために一生懸命になっていたはず。それが思わぬよい展開になったことは、お客様へピュアな気持ちが伝わったからで、紛れもない感動をお届けすることになるのでしょう。



#### まとめ 常識を超えることで出来た商品は、次の展開をもたらす。

何かひとつのテーマを作り、お客様へピュアな感動をお届けする何かを作ってみませんか？そのプロセスは大変かも知れませんが、もしかするとまだ見ぬ扉が開くかもしれません。

私たちの常識をも超え、完成した「サービス・商品」は、お客様に感動をもたらし、その結果、新たな「方向・展開」へと導くことになるのではないのでしょうか。

## 紹介 日本酒の匠

### メロンの 香りの秘密!!

果実の香りを感じる一番の理由は「酵母」によるものです。酒米の精米歩合を高めると酵母が高級アルコール属（メロンやりんごに含まれる成分）が発生しやすくなります。

更に低温発酵させることでアルコールの揮発性が下がり、香りの成分は蒸発せずもろみの中に蓄積されるのだそうです。

### 他に類を見ない 相原酒造の酒造り

相原酒造のお酒は大吟醸以外のお酒すべてに大吟醸を造るための作業を施しています。酒米などすべて手洗いし、低温発酵熟成と同じ工程で手掛けています。機会に頼らず手造りで丁寧という姿勢、原料となる酒米の品質も妥協しない。そんな相原酒造さんの“本気”が伝わってきます。

日本酒 × メロン



まるで  
メロン!

それはもう…



相原酒造さんから

年に一度しか味わえない  
貴重な「山田錦無濾過生原酒」  
のご案内

うごのつき 1.8ℓ / 3400円

【純米吟醸・山田錦・無濾過生原酒】

心地よい酸の後押しが男性的な味わいを引き出し  
どっしりとしたボディに仕上がりました