

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—

今回のご繁盛ニュースは「空間」について書いてみました。季節に合わせた空間、今まであることをミックスさせて新しい感覚をお届けする空間。空間といってもいろいろあると思います。また四季がある日本では一層、空間に対して繊細な感じ方があると思います。大きな空間づくりではなくとも、何気ない小さなことを少し変えてみると、今まであった空間が素敵な新しい感覚の空間が生まれると思います。

ちょっと感慨深い空間を感じた時のお話です。青森に訪問させて頂いた際に、昔ながらの居酒屋でお酒を楽しんだ時のことです。そこは観光客向けの民芸調の店でなく、昔に建造された店だったのですが、なぜかその空間は入店した時に異空間の世界を感じました。時間が経つと津軽三味線を披露する。その音色は青森ながらの空間を感じる時でした。でも実はもっと強く感じたことは、「曲げわっぱの酒器」でした。ヒノキ等の薄板を熱いお湯にさらし作る工程は、完成までに2ヶ月はかかるそうです。その年季の入った酒器は上蓋を上から押さえて注ぐ。1合酒器は正しく180mlのお酒が入っていました。おちょこも曲げわっぱ。飲む時に木の香りを感じます。もうその時は、そのお店のワールドにどっぷり入っていました。きっと、お店が民芸調の雰囲気であったり、津軽三味線のパフォーマンスだけでは薄い空間になるのだらうと思いました。だからこのお店は何も変哲もない古いお店の造りではあっても、他と違った異空間があったのだと感じました。それは一つ一つのストーリーに沿った空間づくりを大切にすることで感動を与えられる空間をご提供できるのだと思います。ちょっと今の皆様の空間のことを考えてみませんか？



ご繁盛ニュース!

Vol.103 2018年夏号

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

Summer

ご繁盛 ニュース!



—特集—
最先端の売場と空間



空間を Change!



ごあいさつ

夏の空間づくり

HELLO ご繁盛ニュース!

いつもお世話になり誠にありがとうございます。

この度の夏号では「空間をテーマ」にレポートをしたいと思えます。

夏をむかえた今からでも間に合う「夏を見た目に、夏を肌で感じる」空間づくりのヒントとして全国のお客様から頂いた情報を皆様にお届けいたします。

また、アメリカ・欧米の新しい販売スタイル、

それは「今まであった空間を組み合わせた」戦略だったことを特集しております。

皆様のお取り組みに役立つヒントになれば幸いです。

今回のご繁盛ニュース! もどうぞよろしく願いたします。

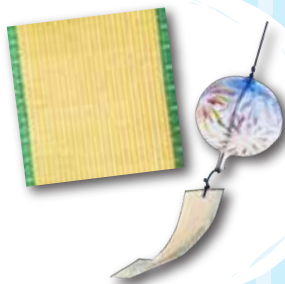
— 全国の飲食店様が実践されている夏のお取り組み —

夏
空
間

店内を夏の装いに

1 店内の数か所に「風鈴」を用意し風で響くやさしい音色で涼しさを演出。また、座敷の座布団やカーペットなどの素材を「い草」に衣替えし、清涼感を。香りや色合いでも夏らしさが出て居心地も良くなります。費用は多少かかってしまいますが夏の雰囲気作りに効果的です。

Tokyo より



タイトルを
変更するのも
Good!

夏の
フリードリンク
メニュー



夏限定! 飲み放題メニューの作成

2 リーズナブルなスパークリングワイン等の泡物を飲み放題メニューに取り入れます。

さらに、スパークリングワインを使ったカクテルや南国をイメージさせるブルーやココナッツベースのカクテルを組み合わせるのも good!!

Tokyo より

2

入口で席待ちをしているお客様への対応

3

席が空くまでの間、空調が効いているとはいえ、暑い中ご来店したお客様の中には、喉が渇いているのは間違いないです。入口付近に小さいカウンターを用意してみてください。お待ちのお客様にもドリンクを注文してもらい、飲みながら待っていただくことができ、待ち時間の緩和にもつながるのではないのでしょうか。お店の作りや立地などにもよりますが、暑い夏に長い時間待って頂けるお客様へのサービスも大切になると思います。

Hokkaido より

エントランスに場所があれば良いのですが...その時、簡単なおつまみをサービスするのがポイント!!



暑い夏にはさっぱりとした爽やかカクテルを

4 夏の間だけモヒートを限定登場させてみてはいかがでしょうか。さっぱりしたミントの味わいは夏にぴったり! 原価も安く簡単に作れて人気です。その他にも、様々な夏限定の爽やかなドリンクを考案してみてくださいはいかがでしょうか。



4

通常メニューの日本酒の表記を夏使用に

5

「日本酒」のメニューカテゴリーを「夏の日本酒」と変えてみてはいかがでしょうか。そして内容は、一部の銘柄を同じ蔵元が作る夏しか味わえない限定の生酒や吟醸クラスをラインナップしてみるのはいかがでしょうか。

Osaka より



今からでも夏本番に間に合う色々な取り組みを皆様も是非ご検討されてみてはいかがでしょうか?



中食を外食に変えた。 KITCHEN & MARKET

未来の進化型マーケットが大阪にオープン！
外食にとっては驚異的。
しかし空間を学ぶヒントがあった。

魚と海鮮寿司酒場

プロが目利きした新鮮な魚がずらり。注目は毎日開催されるマグロの解体ショー！さばきたてが刺身や寿司となります。また職人が腕を振るう寿司カウンターもあり、酒場の感覚で日本酒をのみながら握りたてを味わうことができます。



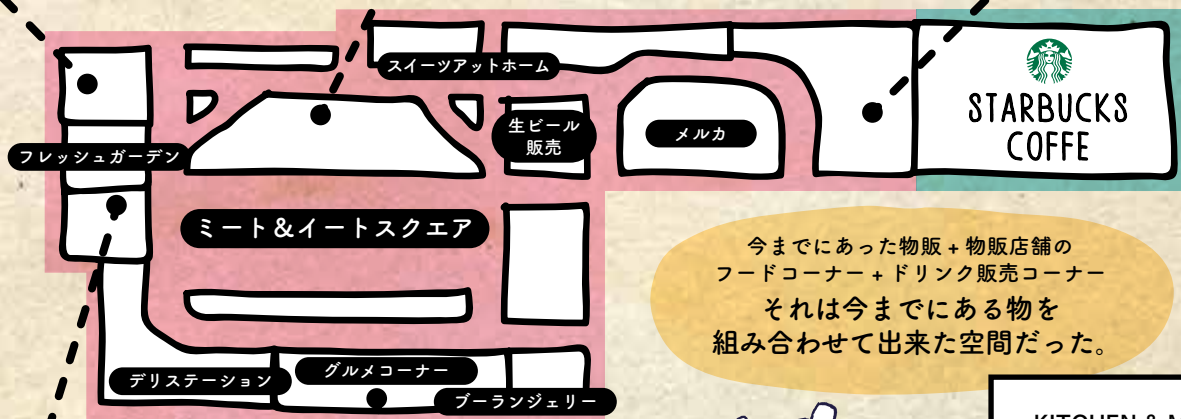
Meat Festa!

黒毛和牛、ブランド豚 & 鶏、それらを使った惣菜まで買える、食べられる夢のエリア。また好きな肉や野菜を買って BBQ が楽しめるゾーンもあり肉好きには絶対外せません。



ミート&イートスクエア 中食を外食に変えた技

すべてのエリアを繋ぐように「キッチン & マーケット」内の中央に100席以上あります。購入した全ての食材をこのスペースで食べたり、お酒も飲んだりできます。食事会や女子会、ティータイムなど色々なスタイルに合わせて利用されています。



今までにあった物販+物販店舗の
フードコーナー+ドリンク販売コーナー
それは今までにある物を
組み合わせて出来た空間だった。

本気リキュールも
あります！



ご当地旅グルメ

各地の日本酒や、100種類を超えるご当地銘菓子を一個単位で買えるコーナーなど、大阪にしながら旅気分が味わえます。充実した試食コーナーもあり！
本気柚子酒・本気レモン酒も並んでいます！！



世界のチョコレート

世界各国から集めた約400種類のチョコレートがケースにぎっしり！イタリアの老舗ブランド Venchi (ヴェンチ) は一粒から買えます。チーズケーキやふわふわケーキに目の前で濃厚なチョコレートを贅沢にかけて仕上げるスイーツも楽しめます。真ん中にあるチョコレートが流れるタワーが迫力あります。



KITCHEN AND MARKET

KITCHEN & MARKET では、商品の販売方法や見せ方など少し変化を付けることにより、まったく新しい空間を演出しています。精肉コーナーでは、BBQ エリアで買ったお肉をその場で食べることができたり、海鮮コーナーでは、毎日マグロの解体ショーが行われ、新鮮な刺身や寿司を食べたりできます。その他の惣菜や菓子、酒類も色々な場所で買うことができ、イートインコーナーで持ち寄って食べることができます。中食でありながら外食気分を楽しむことができます。少しやり方を変えるだけでまったく新しい空間を生み出している事に驚きます。皆様のお店でも、今まであるものの組み合わせで、新しい空間が生まれるのではないのでしょうか。

少しのアレンジで
新しい空間が生まれました。

紹介 日本酒の匠

出羽桜 II 吟醸酒

出羽桜の代表する銘柄桜花吟醸酒は、ラベル中央に表記されているのは出羽桜の銘柄名ではなく、吟醸酒と表記されています。吟醸酒への意気込みを感じさせられます。出羽桜酒造ご担当、佐野様が弊社を訪問され日本酒の在り方、市場への想いなどを熱く語りあいお取引となりました。

出羽桜



それは、お米の香水のよう

日本で初めて吟醸酒を伝えた蔵 出羽桜酒造

7月1日 お取引スタートいたします!

出羽桜酒造さんから

出羽桜 桜花 吟醸酒 (火入れ)

いっこう 一耕 特別純米酒

限定入荷

出羽桜 純米吟醸 出羽燦燦



EARTH WINE COMPANY

リニューアルのお知らせ

TERRE GENUINE BRUT

テッレジェヌイーネブリュットーピノシャルドネー

テッレジェヌイーネピノシャルドネブリュットがパワーアップ! より皆様のお役に立てるスパークリングをお届けいたします。

advance!

テッレジェヌイーネそれは 純粋な土壌

イタリア・カルトージオ・バツレエッコ

カルトージオは、高名なワインが産出されるピエモンテ州にあり、山の谷間にある人口 300 人ほどの自然豊かな小さな村。マルコ氏自ら、高品質に育ったぶどうだけを選別する。その年のぶどうに合わせて醸造方法も変えていくそうだ。山の谷間の自然の恩恵を受けたぶどう畑からお届けいたします。



マルコ氏



天然発酵のはじける強い「泡」



5バールの強いガス圧にも関わらず、飲めばきめ細かい泡が爽やかに体を流れていく。それはマルコ氏が手間ひまかけて生み出すのです。泡を得る過程で通常は30~40日で行う二次発酵を、テッレジェヌイーネブリュットは「60日」かけるのです。その間、マルコ氏は常にタンクに目を張り、微調整を行いながらゆっくりと二次発酵を進めるのです。だから強い美味しい泡は生まれるのです。



爽やかな柑橘×5バールの弾けるガス圧
辛口の爽やかな果実味が高級感を醸し、インパクトのあるガス圧で体中に響き渡る。