

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—

マス久本店は、兵庫県高砂市に位置し(旧店舗は古い街並みにあります)、文久元年1861年に醤油とお酒を販売することから始まりました。その時代の「つぼ」が今でもあります。お店を続けることは本当に難しいと思います。今もマス久スタッフみんなが力を合わせて、一年一年を乗り越えています。



「続く」こと、「続けられる」ことは何かな?とよく考えます。

まず絶対的なことは「その時代のお客様に合ったサービスを提供し満足して頂ける」のかを常に問うこと。自己満足ではなく必ずお客様に沿ったご満足をスタッフ一同ご提供し、「人力」や「資金力」、「能力」のバランスを無理して崩さないことだと思います。あくまでも私見です。そしてまたこの限りでもないことも、またの機会にお話しできればと思います。

そこで私たちにできることは一つあります!

それは「私たちは**変態**になります」(誤解しないで下さい)!!

私たちは「^{たい}態を^か変える」ことは少しづつできると思います。時代に沿って、そして私たちの^{たい}態を変えることによって、少し流れが変われば、それは凄いことです。今年はスタッフ一同「**Change = 変態!?**」で皆様と一緒に走ってみようと思います。

ご繁盛ニュース!

Vol.101 2018年冬号

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

リニューアル!

ご繁盛 ニュース!

新年明けまして
おめでとうございます!



その本気を伝えること



2018年 冬号

Vol. 101

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

リニューアル!

2018年、新しいスタート!

NEW ご繁盛ニュース! START!

ご繁盛ニュース 100号でリニューアルをするお約束で、
少しお時間を頂いておりましたが、この度は入念に内容を整え、
皆様にお届けさせて頂くこととなりました。

お休みの間は皆様から「ご繁盛ニュースがないと寂しいね」、
「いろいろな商品や業界情報が定期的に欲しいね」と強くお聞きました。
私たちもできるだけ早くお届けしたいという想いでした。

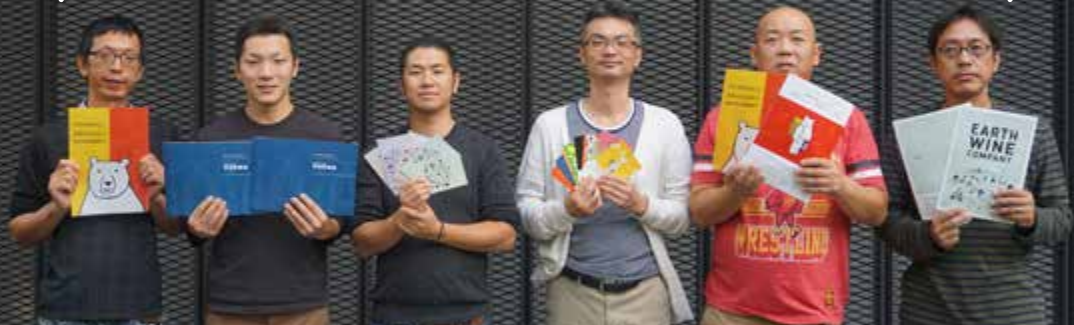
そして!!

「皆様のヒント、気付きになるニュース」
「お忙しい合間に読んで、ほっとするニュース」
「頑張るぞ!! と気合いが入るニュース」を柱に!!

少しでも皆様のお役に立てれる内容をお届けしたいと思います。

シーズン発行になるとは思いますが、
ご愛顧くださいますよう、よろしくお願いたします。

今後とも、ご愛顧のほどよろしくお願いたします!



CUMANIA WINES

2018!

2018年春始まります

START!

弊社ワインブランド アースワインカンパニーの兄弟分として、
クマニアワインズがスタートします。

徹底的にリッチな味わい、ズキュンとくるデザインを求め、
フランス・イタリアのワイナリー現地にて、
ぶどうの栽培、醸造、熟成、瓶詰めまでを一貫して手掛けたワインです。



完熟



収穫



熟成 1



熟成 2



CUMANIA WINES

花の蜜を感じるワイン

バニラ&はちみつを感じるワイン

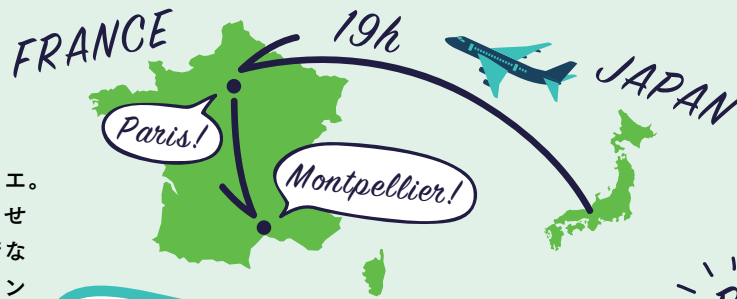
まずはフランス、ラングドックルーションから、
ピノワールオーク、シャルドネオークがスタートします。
CUMANIA WINES は飲食業界へのサプライを重点におきますが、
広告塔を兼ねるため、
一部のハイセンスワインショップでも販売いたします。

NEW!



フランス古都 モンペリエから

フランス人も住みたい街に上位ランクインするモンペリエ。有名な観光地ではなく、海外からの旅行者はほとんどいませんが、ラングトックルーシヨンのワイナリーの玄関口の街なのです。日本から飛行機で約 19 時間。パリで乗り継ぎモンペリエ…中世がそのまま残る街へ向かいました。



迷路のような旧市街地は、すべてが見どころ
モンペリエの見どころは、旧市街地。東西南北を歩いても10分程度。その中には、中世の街並みそのまま残されており、中世の時代にタイムスリップした気分になります！

街へ誘う水道橋
中世に造られたまま現存する水道橋。街の中心部に向かってこの水道橋を正確に計算し、作った昔の人の技術に脱帽です。



☀️ 昼の顔と、🌙 夜の顔
街全体が高台に造られており、街にたくさんある路地にも、急な坂道が数多く残っています。また、夜のモンペリエは、昼間見た街並みとは打って変わって、路地に灯った街灯や、軒先から見える素敵なレストランやバーが幻想的な雰囲気を醸し出していました。



daytime
↻
night



圧巻のスケール
広大なスケールで目を奪われるサンピエール大聖堂。カメラのフレームに収まり切れない程の圧巻の大きさです。



**いつも、知らない土地で
出会う人**

モンペリエに住んでいる日本人の多津子さんに、たまたま出会いました。古典的な地元フランス料理を紹介していただきました。フランスの素材を生かした料理には、大満足！メニュー表記もフランス語で解らなかったところも多津子さんに説明していただきました。



モンペリエはここからスタート
多くの人が行き交うコメディ広場。昼夜を問わず、人が溢れています。中にはメリーゴーランドがあり、まるでおとぎ話の世界に入り込んだ感じがします。



FRANCE MONTPELLIER

最近幸せ！嬉しい！と感じる サービスを受けたのは？

素晴らしいサービスを提供しよう！と思われるのはもちろんのことではございますが、実はその前に全員で「最近受けたサービスで嬉しかったのは何だった？」を発表することはとても有意義なことなのです。

庶務・IT担当

明定の受けたサービス

嬉しかった

最近、嬉しかったことは散髪に行った時でした。普段はスタッフと会話しながら、髪をカットしていただくのですが、その日は居眠りをしました。私が起きないようにそっと髪をカットし、そして起きた時にヘッドスパや肩たたきなど疲れているのかなと察し、長くマッサージをしてくれたことです。

姫路地区・全国本気ジュース担当

谷本の受けたサービス

嬉しかった

ある飲食店で、薬を飲むために水を頼んだのですが、スタッフの方が何も言わずにあたたかいお湯を提供してくださったことです。

神戸・大阪地区・全国アースワイン担当

粟津の受けたサービス

嬉しかった

ある中華料理店で点心を注文した際、男同士だったのでたくさん注文したところ、スタッフの方から「こんなにたくさんの注文は多すぎると思うのですが食べられますか？」と聞いてくださったこと。

まとめ

小さな気づきからできる、相手を思いやることでした。

話を聞くと「小さな嬉しい」が心に残っているようです。実はここに答えがあるようです。「何も言わず、聞かずにさりげなくご対応」この小さなサービスが深い思い出となり、「ここまで思ってくれているのか!」、「細やかなサービスができている!」という評価につながります。

「お客様の満足度は大きなサービスだけでは決していない」

自分の嬉しい体験から、きっと素敵なサービスが生まれると思いました。

少しお待ち頂くとは思いますが、スタッフが皆様の元で、出張セミナーします!
※実施には諸条件があります。



本気ジュースの勉強会

本気ジュースの商品は一つ一つストーリーがあり、その内容はお客様にただ美味しいと伝えるだけでは「もったいないよ」。そんな全国の飲食店様からスタッフ全員でお話を聞きたい!というご要望にお応えしております。

本気ジュースの

- ①「商品ができるまで」
- ②「美味しくご提供頂くため」
- ③「ご試飲」
- ④「飲食店様へのメッセージ」

を柱にし、セミナーをしております。ぜひご相談下さいませ。

ありがとうございます! 毎月満席!



出張セミナー
実施しています。

メニュー開発

ドリンクの
グランド&季節の
メニューお作りします!

もちろん他では飲めない!

他にはない限定メニュー!

私たちのミッションの一つとして、

メニュー作りがあります。

メニューにはいろんな作り方がありますが、

大切なことは、他では体験できない内容を作ることだと思えます。

是非スタッフにご相談下さいませ。

高知県産の
夕の柑橘グループ
直七ドリンク

高知県産で育てられる果物。選ばれる。それはただ知られていないだけの価値。生産者としての誇りは第一で絶対に妥協なく高知県産から採れることは忘れたためです。収穫してからすぐに搾り直七果汁を搾ります。そして高知の美味しい高知果実とブレンドし、オリジナルの直七ドリンクを作りました。

今までにない爽やかな柑橘体感を是非お楽しみ下さい

直七チューハイ	500円
直七ハイボール	500円
直七ヨギソーダ	500円
爽やかな美味しいジュース	
直七ソーダ	400円
直七りんご	400円
直七カルピスソーダ	400円

produced by 本気ジュース