

日本最大級！ 外食産業の
食品・飲料・設備・サービスが一堂に集結する商談会！

外食ビジネスウィーク 2019

2019年8月27日～29日 / 会場：東京ビッグサイト

EARTH WINE & CUMANIA WINES
COMPANY 出展決定！



初お披露目！

お客様が**瞬間**で注文！
ご試飲をお待ちしております



TERRE GENUINE

Lambrusco Spumante
BRUT
Fortissimo

テッレジェヌイーネ・ランブルスコ・スパマンテ
ブリュット・フォルティッシモ

今までにイタリアでもお目にかかれなかったブリュットのランブルスコ。さらに自然発酵の高ガス圧 5 バールで作りました。濃くのある味わいはタンニンをしっかりと感じることができ、野生的なぶどうを思わせます。ワイルドなお肉料理にぴったりで、どんな脂でもスッキリと洗い流してくれます。そして口中の渋みで、またお肉を噛みしめたくくなります。ガス圧も *ff*、タンニンも *ff*、何もかも強くしました。より強い食材のために。



弊社ブースはもちろん、他にも約 600 社あるブースもぜひお楽しみくださいませ！お気軽にお問い合わせください！
チケットを無料にてご用意いたします！

ご繁盛ニュース！

Vol.107 2019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！



2019年 夏号

Vol. **107**

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

—特集—

「獺祭」販売開始
特別特集



インスピレーションの力

くまさんぽ

CUMA SAMPO
VOL.02



旅先で出会った
美味しいもの・サービスを
おすすめメニューや
新しいサービスに!



BELGIUM BRUSSELS

お肉屋さんの
サンドイッチ!?



海外編

ベルギー ブリュッセル

ブリュッセル空港で乗り継ぎまで8時間もあったので、くまさんぽ。空港に到着! さあここから6時間の小トリップ!

まずはブリュッセル中央駅まで電車で30分。「B」の文字がブリュッセル愛を感じる! 駅から広場を下れば、素敵な街並みが広がります。そして細い道を抜けると、そこはグランプラス! 世界で最も小さく美しい大広場といわれている。そこからまた細い道を抜けると、小便小僧。えっ! 小さすぎる! 驚きました。



さて、ブリュッセルに来たなら「ワッフル」を食べなくては! ベルギーワッフルには、ブリュッセル風とリエージュ風があります。シンプルにブリュッセル風をブラウンシュガーをかけていただきます。大きいですが、なんと軽くあっさり! いくらでも食べられます。日本で食べる感覚とはかなり違いました。次にガイドブックにも載っていない情報を、地元の方に聞いて探訪。「ル・プレ・サレ」

というお店でムール貝をいただきます。ランチではとても安く、とても庶民的な感じ。地元の方しか見かけない、美味しい証拠。少し高いですが、追加でエビクリームコロッケも。ブリュッセルではムール貝と同じくらい人気だそうです。エビの旨味とベシャメルソースが濃厚で驚きます。



続いて訪れたお店は、お肉屋さんさんがサンドイッチ屋さんになっていました。お肉のショーケースから、好きな肉やソーセージ等を選び、焼いてもらい野菜とサンド。美味しい!



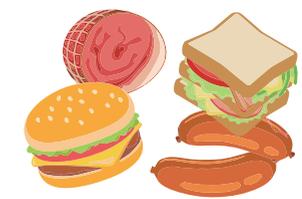
次に向かったお店はサンドイッチ屋さん。ただ、普通のサンドイッチではなく、ベルギー伝統のパン「PISTOLET」ピストレを使い、その名は店名にも使われています。ベルギーでは朝食パンの代名詞。外側はパリッと中はもっちり丸いパンです。おなかがいっぱいになってしまった…。気持ち良い余韻にひとりながら、空港へ帰りました。



新しい提案への
ヒント

🐾 お肉さんでしか考えられない販売ブースをサンドイッチ屋さん。かなりランチの売り上げがあり、そのお肉の美味しさから、お肉を買いに来てくれるお客様もいるらしい。宣伝効果にもなっている!

🐾 スタンダードなおなじみの自国の朝食パンをバリエーションで生かしメニュー化。それは日本でもスタンダードにある食材で開発できると思います! また、具材の味などによりかなりアレンジを考えている、そして複雑に真似できない味。馴染みある食材を基本食材に使うことが、(この場合はピストレ) わかりやすくヒントになります。



世界のパンフレット・カードから
興味を惹くデザイン(台湾編)

海外には日本にはない告知カードやメニューがあります。それはありふれたものだけど斬新であり、驚きのセンスのデザインがありました。新しいメニューのヒントに、台湾の例をいくつか紹介いたします。

規格外の大きさが満足度UP!
規格外サイズのカード

日本では、はがきなど規格サイズのカードが主流ですが、はがきサイズより少し大きいカードがありました。手に取るとサイズのUP感・紙質の硬さや重厚感が感じることができ、心地よい印象がありました。



おすすめメニューや新メニューの告知などを記載すれば、新しい情報がお客様に伝わるのではないかと思います。



奇抜なデザインが目を惹きます!
髭のデザインのカード

ドリンクを飲む際に、ドリンクの泡が口周辺に髭のようにつくことから、髭のデザインに。奇抜なデザインもさることながら、2つ折りになっており、ドリンクメニューとなっています。



ショップカードがメニューに!
ブックタイプのカード



日本では名刺サイズのショップカードが多い中、台湾ではブックタイプのカードがありました。カードを開くと、ドリンクメニューの記載がずらり。

例えば、メニューの一覧だけでなく、季節の

まとめ 型にはまらない、新しいアプローチで

少し手を加えるだけで、いつものメニューが楽しいものになりそうです。新しいメニュー作成の際、何かのヒントになれば幸いです。

こんなメニュー
あったらいいなあ



抹茶好きしか
飲んではいけません

HONKI MACCHA
今冬 発売決定!

日本に誇れるお茶、
それは抹茶。

本気ジュースでは、すこぶる美味しい抹茶を作ろうと思い、滋賀県の前野茶師とお茶のブレンドから抹茶を作り、甘み、抹茶の美味しさを引き出す門外不出のレシピを作り上げました。



茶師、前野氏の真髄。

最年少で茶師の資格7段取得の前野氏。茶葉の品質を見極め、本気ジュースチームと究極の味を出すための絶妙のブレンドをする。



- ① 抹茶の最高級ランクをブレンドし、本気抹茶を作る
- ② 甘みはきび砂糖
- ③ そして、最後の美味しさのハーブを少しだけ…

濃く、濃く、苦く、香り美しい
そしてほんのり抹茶の余韻だけが残る

HONKI-MACCHA

紹介 日本酒の匠 獺祭お届けできます！

本当の獺祭、知っていますか？

- 一、純米大吟醸しか造っていません。**
旭酒造では、すべての銘柄が精米歩合 45% 以下の純米大吟醸です。
獺祭は、日本初そして日本最高峰の精米歩合のお酒です。
- 二、獺祭の一部の圧搾に遠心分離機を使用しています。**
一分間に約 3 千回の遠心力でもろみと生酒を分離させています。
遠心力を使うことで必要以上にお酒に負担をかけることなく、
もろみ本来の甘みや香り、そしてふくらみなどの美点が崩れることなく
獺祭に表現されています。この遠心分離機は、獺祭専用で作られました。
- 三、幻の酒ではなく日常に美味しいお酒を作ろうとしていること。**
美味しい酒・楽しむ酒を提案する酒蔵であり続けたい。
生活の一つの道具として楽しんで頂ける酒を目指して獺祭を醸しています。
- 四、価格！この純米大吟醸の味でこの価格。**
品質にこだわりぬいて造ったお酒だからこそ
少しでも多くの人に知って頂きたいのです。
- 五、全てデータ化して若者 20 代中心で作っている。
造りの機械化ではない！！**
スタッフ全員の平均年齢は 20 代。一年を通じて安定した日本酒造りを
可能にしているのは「日本酒造りをデータ化」していることが挙げられます。
勘や経験に頼らずすべての工程を数値化・データ化して製造しています。
- 六、純米大吟醸は通年、通常の蔵では 5% 作るだけ。**
旭酒造では「100% 純米大吟醸」を作る。
社員は 1 年で 20 年分の仕込みを経験する。
だから旭酒造の若手は純米大吟醸のエキスパートになる。



その純米大吟醸のラインナップとは

すっきり爽やか、そして深い果実香。
このテイストをベースに物語が展開される

● 獺祭 純米大吟醸 45

以前は 50% まで山田錦を磨いていたところを
更に 45% まで磨き上げた獺祭のスタンダード。
進化を続けるその味わいは、旨みとすっきりした後味です。

● 獺祭 純米大吟醸 磨き三割九分

山田錦をさらに 39% まで磨き上げた一本。
華やかな上立ち香と口に含んだときにみせる
蜂蜜のようなきれいな甘みと余韻が最高です。

● 獺祭 純米大吟醸 磨き二割三分

なんと 23% までという極限まで磨いた山田錦を使った
最高の純米大吟醸。華やかな上立ち香と口に含んだときに
みせる蜂蜜のようなきれいな甘みと余韻も極上と感じます。



さらに遠心分離の技術を使った一つ上の獺祭もあります。

遠心分離の技術を使い圧力をかけずに搾った
獺祭は、無気圧でもろみから酒を分離するため
純米大吟醸もろみの本来もつ香りやふくらみなどが
崩れることなく表現されています。



獺祭の発明機！遠心分離機

● 獺祭 純米大吟醸 磨き二割三分 遠心分離

● 獺祭 純米大吟醸 磨き三割九分 遠心分離

※詳細はスタッフまでお問い合わせくださいませ。