

まるはん通信

平成29年
7月号

発行元

(株)丸半大場

編集者

大場 豊

橋本泰久

沢木貴之

四月にオープンした新しい複合商業施設「GINZA SIX（ギンザシックス）」に行く機会がありました。

華々しい有名ブランドショップやハイテクの装飾品、草間光代のランプアート等、新旧の文化や流行がミックスされた素晴らしく、とても楽しいアミューズメントスポットでした。私はやはり地下のフードフロアに興味があり、辻利のアイスや荻野屋の弁当を楽しんできました。

施設全体として、「ここは贅沢品や高級志向というよりも、品質に拘った本物志向の品揃えが多く見受けられたように思います。流行に左右され過ぎない、好感の持てて親しみやすいGINZA SIXに一度足を運んでみてはいかがでしょうか。

株式会社丸半大場 代表取締役 大場豊

繁盛店情報

朝から夜まで楽しめるフアインダイニングレストラン

「FIFTH SEASON」(大阪・中之島)

専門業態が強い大阪に、コンセプト・料理・ドリンク・価格帯・内装・サービスの総合力の高さで勝負するフアインダイニングレストラン「FIFTH SEASON(ファイフスシーズン)」が4月にオープンした。モーニングからランチ・カフェ・ディナーと通し営業で、これまで街になかった需要を掘り起こし、早くも人気店となっている。

提供する料理は、イタリアンやフレンチを基調に、スパニッシュ、アメリカンの要素を取り入れた形式にとらわれない料理。できるだけ関西近郊から野菜、魚、肉を仕入れ、ビジネス街のど真ん中で地産地消に取り組んでいる。

店内は94席あり、フロアごとに席の仕様や照明も調節し、TPOに応じて使い分けられる便利さを追求した。結婚式2次会など、パーティー会場として貸し切り利用もできる。客単価3,000円台でいかにお客様に楽しんでいただくか。きちんとした設えで、ハイエンドなレストランのように、店内で仕込み手作りした料理がしっかり食べられて、値ごろ感がある、トータルのバランスの良さ。大人が楽しめるダイニングレストランを目指している。

企業理念ある「大切な人を連れて行きたくなるお店」をつくり続ける代表の神山氏。新業態のストックは7つあるという。新たな引き出しはいつ、どこで披露されるのか。神山氏と同社の展開は、更に注目を集めそうだ。



飲食業界ニュース

外食市場5月の動向

GW需要堅調で引き続き売上は昨対増

5月は日曜日が1日少ない曜日周りで、FRなど休日需要が多い業態では客数に影響したが、外食全体としてはGW期間や月後半を中心におおむね客足堅調で、全体売上は102.2%と9カ月連続で前年を上回った。飲酒業態は、GW後に落ち込んだところもあつたが、後半に客足回復。客数は3カ月連続して前年を上回り、全体売上は101.2%と2カ月ぶりに前年を上回った。「パブ・ビアホール」は店舗増と新店の好調で売上104.2%となった。「居酒屋」は店舗整理が奏功し売上は回復、100.5%となった。

かつぱ寿司が80種類以上が食べ放題

6月13日から期間・店舗限定スタート

回転寿司チェーン「かつぱ寿司」は、20店舗を対象に、2017年6月13日(火)～7月14日(金)の間、平日14時～17時に「食べ放題」を実施する。お客様が価格を気にせずテーブルいっぱいにお寿司を並べられるキャンペーンとして「食べ放題」を企画した。リブランディングしたかつぱ寿司の新たな柱にするべく、20店舗限定のトライアルとして実施する。「食べ放題」では男性は1,580円+税、女性は1,380円+税にて、定番のお寿司をはじめ、サイドメニューやデザートなど80種以上の商品を70分間、心ゆくまで堪能する事ができる。

クラフトビールを後押しする酒税一本化

日本酒とワインは同税率に

6月1日、酒税法と酒類業組合法の改正により、お酒の過度な安売りを規制する法律が施行された。これにより、ビール類を中心にお酒の卸値が上昇。外食の収益が厳しさを増している。特に少子高齢化と若者の酒離れで苦境に立つ居酒屋業界にとって、新たな試練となつてきている。しかし、この安売り規制は今後十年かけて変わる酒税改革の序章に過ぎない。国の方針としては、2026年にはビール類の税率一本化、日本酒とワインの税率を同じにするタイムテーブルとなっている。

「アニサキス」警戒で生魚離れ

販売が低迷するなど影響が深刻化

魚の寄生虫「アニサキス」による食中毒への警戒から消費者の生魚離れが進み、鮮魚流通事業者や市場関係者が危機感を強めている。スーパーでは刺し身の販売が1割程低迷するなど影響が深刻化している。アニサキスは長さ2～3センチ、サバやイカ、タラなどに寄生する。魚の死後に鮮度が落ちたりすると筋肉へと移動。食事を通して人の体内に入ると、胃壁や腸壁を刺すなどして、激しい腹痛を引き起こす。芸能人がアニサキスの被害を報告したことをきっかけにあらためて注目を集め、生魚を避ける傾向が強まった。

シーパラダイス

粒よりのあさを砂抜きして殻付きのままポイル
旨みたっぷりのあさりのおいしさをギュッと閉じ込めました

真空殻付きアサリM

500g/10 **460円**



相場情報

七月の相場商品の速報を揭示

食品 マツシユ(中国)

農薬基準変更で中国産入荷減

冷凍 冬筍(中国)

春先低温と収穫減、小サイズ稀少

食品 ツナ製品

原料高騰、漁獲規制で水揚も減少

食品 カニほくし身商品

依然紅ずわい確保困難。品薄欠品

食品 にんにく製品

中国で規制や投機対象で暴騰中

食品 ほたて缶詰

原料減産の為、品薄・欠品状態

食品 パン粉

小麦粉の価格改定で一部値上も

食品 削り節

かつお原料高騰、高根継続の為

食品 ひじき(国産)

原料減産による価格高騰の為

冷凍 鶏肉(ブラジル)

輸出好調、国内在庫減で底堅い

冷凍 豚肉(デンマーク)

輸入減、バラ肉から値上げか

冷凍 無頭エビ

入荷遅れも価格安定、値下げも

冷凍 有頭エビ

世界的需要増でジリジリ高騰

冷凍 ナイルパーチ

水揚げ減、国内在庫少で強含み

冷凍 ボイルホタテ

過去最低水揚げ、過去最高値に

冷凍 ホタテ貝柱

14年爆弾低気圧の影響残る

冷蔵 カニ全般

ロシア密輸禁止協定の影響で少

冷蔵 うなぎ

今期米産が流通、国産は活魚用

冷凍 鶏肉(タイ)

相変わらずの高需要で強気価格

冷凍 鶏肉(国産)

高需要続きで不安定な状況継続

冷蔵 イカ

スルメ不漁で加工も欠品入荷遅

冷蔵 カキ(国産)

年明け以降水揚げ少も需要低

他 ラップ

原料高と輸送費増で値上げ

他 馬鈴薯でんぷん

収穫減と歩留低下で昨対2割減

他 砂糖

国際価格が下落、7月値下げも

(特集) 飲食のプロを目指す人に捧ぐ映画選

有名シェフや食の世界を手軽に学べるのが実

は映画。仕事に役立つお勧めの映画を紹介する。

『エル・プリの秘密』世界一予約の取れないレス

トラン』：カリスマシェフ、フェラン・アドリ

アは「分子ガストロノミー」を生み出してきた料

理人。料理への向き合い方や新メニュー開発の様

子を丹念に追ったドキュメンタリー。

『フレンチの王様 ジョージ・ペリエ』：米国の

仏レストランの草分け。料理人としてどう人生を

歩むのか。その姿を追ったドキュメンタリー。

『和食ドリーム』：菊乃井の村田氏やロブショ

ンのジョエル・ロブションなどが登場。和食の哲

学やあり方まで改めて考えさせられる1本。

『二郎は鮨の夢を見る』：「すきやばし次郎」

の小野二郎氏の日常を追ったドキュメンタリー。

職人気質の小野氏の姿は学ぶところが多い。

『料理人ガストン・アクリオ 美食を超えたおい

しい革命』：ペルーの代表的料理人ガストン・

アクリオを追ったドキュメンタリー。食育・流通

のあり方まで変えようとする姿を描いた作品。

『ソム・ワインにかけた情熱』：ワイン作りに

かかわる専門家たちが登場するドキュメンタリ

ー。ワインのことをもっと知りたい方にお勧め。

これらの映画は、プロとしてこれからのキャリ

アを改めて見つめ直すきっかけにもなるかも。是

非時間のあるときに観てみて欲しい。

泉万 香り、旨味が強く、辛味が穏やかな唐辛子ベースの辛味調味料
穏やかな辛味なので、辛いものが苦手な方にもおすすめ

からい醬

950ml/12 **800円**



丸半大場からのご案内

【ご注文について】

丸半大場では、ご注文の受付時間は原則として納品希望日の前日午後4時までとなっております。従って、午前中に頂くご注文は、翌日配送分とさせて頂いております。週明け月曜日のご注文は、必ずしもその限りではありませんが、出来るだけ翌日にまわさせて頂いております。ご注文の商品を、少しでも早くお客様の元へお届けする為にも、ご理解ご協力の程、宜しくお願い申し上げます。

編集後記

コンビニの商品が充実してきている。

そんなことは前から分かっているという方は多いだろうが、最近のコンビニの弁当・総菜類とアルコール飲料は特に脅威だ。

弁当やおにぎりは確かに以前から品質の高いものが存在したが、最近総菜類、つまり酒のつまみに関する商品の充実が著しい。また、缶チューハイをはじめとするアルコール飲料は、季節限定の商品が引っぱり無しに店舗に投入され、その売り上げを伸ばし続けている。

その結果なにが起こるか。飲食店や居酒屋の利用度が減少し、家庭での消費、いわゆる「家飲み」が増加し続けているのである。あるアンケートによると、日本人の3割以上の人が毎日「家飲み」をしていて、全体では約7割の人が週2回以上「家飲み」をしているとの結果がある。夜、街に人がいないわけである。

これに対して飲食店がするべきことはなにか。メニューや接客の充実や価格の見直しはもちろんだが、そのお店が持つ独自の空間や時間経過の構築も重要だ。多くの人は旅行が好きだが、それは非日常を体験したいからでもある。飲食店はその旅行気分を、短時間ではあるが、疑似体験させてくれる特別な空間なのであるから。

井村屋 調理しても崩れにくく硬めに仕上げた豆腐
鍋用豆腐、揚げ出し豆腐、麻婆豆腐に

硬め豆腐

300g/20 **70円**



ロッテアイス バニラアイスを白いお餅で包みました
9個で1トレーのミニタイプです

ニ雪見だいふく(白)

(30mL/9)/8 **360円**



新商品案内コーナー