

セルピ工通信



第74号 2004年1月10日

発行所: **ベーカース・ブレン**

<http://www.bakers-brain.com/>

本部 / 〒105 - 0022

東京都港区海岸2 - 2 - 6 YS海岸ビル1103号

E - MAIL sasamoto@bakers-brain.com

発行人: 笹本正男 毎月2回10日・25日発行 (無料)

'04 ア・プロボ

明けましておめでとうございます。

正月の三が日は、春のような麗らかな天気に恵まれ、皆様には最高の年明けではなかったでしょうか。私は元旦から風邪で「寝正月」で最悪のスタート。そして、年々爺さんになりますので師走、大晦日への慌しさの後に訪れる「凧揚げ」「羽つき」といった、のんびりした正月の風物詩がまったく無くなってしまったのが残念でなりません。羽子板、凧は売っているのでしょうか？風が吹かなくても飛ぶゲイラカイト(西洋凧)は売っていても、江戸凧を見つけるのは大変ですし、とっても高価で買えません。浅草仲見世で見つけた羽子板も一対1200円と驚きの価格。

昔は、お年玉を貰うと真っ先に「おもちゃ屋さん」に駆け込んで自分の欲しいモノを

漁りましたが、こうモノが豊富で売っている所が一元化された業態の中に収まっていると、業種別に店を訪ね「漁って、見つけて、そして買う」という行為の楽しさが薄れてしまふし、子供たちに継承できませんよね。



銀座の街角

こんな、爺さんの嘆き、ボヤキをよそに、年商30兆円のウォルマート「スーパーセンター」が4月に沼津で始動。日本市場に上陸以来、新規出店を急がず、店舗システムと物流の効率化に力を注ぎ、「世界で最も難しい」といわれる日本の消費者にチラシ広告などの経費を控え、「エブリデー・ロープライス」を掲げるのですから、迎え撃つ流通業は死力の限りを尽くして戦い、再編成が加速されるでしょう。

コンビニの独壇場だった深夜マーケットも他業態の営業時間延長に脅かされ、コンビニ NO.1のセブンイレブンも三井物産との取引強化や山崎製パンとの専用商品開発などを実施。NO.4、NO.5のサークルケイとサンクスの合併は9月といわれ、NO.2のローソンは三菱商事持株 30.1%と関係を強化し営団地下鉄、北陸銀行、日本郵政公社等との異業種提携を実施。「スーパーセンター」の位置付けを、「イオンば」今世紀の中核事業」と言い切り20店舗を展開する予定。一方のイトーヨーカ堂は「ディスカウント路線はウチのやる事ではない」と言い切っ、高品質路線を進める。誕生百年の歴史を誇り、のれんと信用で生き残ってきた三越をはじめとする百貨店業界も最終消費支出に占める割合が2.9%と凋落の一途に。

(ベーカース・ブレン代表 笹本正男)

ベーカリー紀行~「幕張方面へ」

仕事始め第一弾は千葉の幕張方面へ行って来た。1店舗目はパンのサイトや雑誌で取り上げられる事の多い「ドンナ(幕張本郷)」。食パンが美味しいという評判。先日知人が購入してきてくれた「豆デニッシュ」は、うぐいす、うずら、金時をデニッシュ生地で包んだ食パン。デニッシュと豆のほのかな甘さがマッチ。今回購入したのは食パンの生地で作られた田舎パン(100円)と動物をかたどったミニロール(3個100円)など。食パンが美味しいとのことなのでやはりこれらもシンプルながら食べ飽きない。また、どんな素材とも良く合う美味しさ。店舗の近隣は住宅街で幹線道路沿い、CVSが多く立地している。

2店舗目は「AMI」(習志野大久保)。駅から程近い商店街の道路沿いに立地。こちらでは玄米を使用したパン(丸パンハーフ160円、玄米パンソフト150円)やライ麦とフルーツがたっぷり入ったソフトライ麦パン(150円)を購入。この店の商品は全体に柔らかいが、密度が濃い。食パンもほんのり甘く、何もつけずに食べてもとてもおいしかった。変わったところでは味噌パンくるみとレーズンの蒸しパン、クラッシュアーモンド

西安のうまいもん(5) ~ 羊肉泡 ~

シルクロードの拠点である西安には、イスラム系の新疆ウイグル族が多数住むエリアがある。「ここはホントに中国・・・?」そう思うってしまうのは、イスラム・エリアに一歩足を踏み入れると、ヒジャブ(スカーフ)をかぶった女性を数多く目にするからだ。

ここ西安の代表的イスラム料理が、今回ご紹介する「羊肉泡・(ヤンロウパオモウ)」である(4文字目(モウ)が「食」へんに「莫」)。イスラム教徒は宗教上の理由で豚肉を食べない。もっぱら羊肉を使った料理が多いのが特徴といえる。この「羊肉泡・」は、モウとよばれる固いパンを自分で細かくちぎり、とココナッツの蒸しパンなど品揃えが多い。

どちらの店舗も住宅街の中のパン屋。比較的新しい店装と、店頭黒板に「今日のお勧め」が書かれていたことが共通点だ。昼過ぎという事で近所の主婦が多く訪れており、雑誌やサイトに載る理由が納得できた。こうした情報源と共に、やはりロコモも集客に大きく影響する。味はもちろん、住宅街に立地するベーカリーらしく、価格も手頃というのも大事な要素だと実感。また機会があればぜひ訪れてみたい店舗だった。

(食生活アドバイザー 関川みゆき)



看板の上に「清真」とあるのはイスラム料理専門店の意味。西安ではよく目にする文字。



食べるときは唐辛子の味噌をかき、ニンニクと一緒に食べるよう教えてくれた。



ダシがよく出ており、これもまた超美味! 春雨がいくら食べても終わらない感じ。1杯10元

羊肉スープで煮込んでもらう料理である。具は羊肉はもちろん春雨、キクラゲ、ねぎなどが入っており、ダシのよく出たスープと、それを吸った固パンとのハーモニーは絶妙! たいへんユニークで味わい深い郷土料理だ。

(中小企業診断士 松沢裕之)

次号は、2004年1月25日頃発行の予定です。

情報交換 投稿はこちらから [カンタン! 投稿フォーム](#)

【お願い】 ご投稿をお待ちしています!

セルピ工通信・編集人の松沢です。今年も宜しくお願ひ致します。

「情報交換」コーナーは、読者の皆様同士のコミュニケーションの場です。「あんなこと教えて!」「フムフム、それはね...」「あの店の料理、美味しかったわ」「こんな人いませんか?」

たとえば、誰かが何か質問したり、提案したりしたら、別の誰かがそれに対して答えてあげる形にできたらいいですね。ちなみに最近当欄に頂いたお問い合わせで「未解決案件」は:

[なぜ「ボラ」はハネる? \(むーみんさん\)](#)

[安くて美味しい飲茶や点心のお店を教えてください! \(こすもすさん\)](#)

どなたか、お答えお願ひしま〜す! [当欄左上部分の「カンタン! 投稿フォーム」](#)で作成すれば、とてもカンタンに投稿できますよ。