

# セルビエ通信



第 7 8 号 2004年3月10日

発行所: **ベーカース・ブレイン**

<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](mailto:sasamoto@bakers-brain.com)

発行人: 笹本正男 毎月2回10日・25日発行 (無料)

## 焼く・・・(4)

今ほど安心とか、安全とかの文字が頭の中を錯綜し、自分の食べる食材、素材を疑ったことってありませんでしたよね。

今日も狂ったように「鳥インフルエンザ」のニュースが流れていますが、これらは狩猟や農耕で確保していた食料を工業的に造っている人類への、ある種の警鐘のように思えるのですが？

先日も極々親しい友人たちと楽しく酒を飲んだとき、銀座の焼鳥屋「当りや」の店長曰く、「BSE (狂牛病) の影響で、ヘルシー鶏肉が歓迎された時もあったけど、いまでは豚肉。焼豚屋に看板を替えたいですよ！」

こんなボヤキ、嘆きを聞いてしまったからには、今回は「串焼鳥シリーズ」。



当りや

びかびかで、焼鳥屋のトレードマークとも

祭りのときに見かけるパッチに粹な雪駄を突っ掛け、頭には豆絞りの手ぬぐい姿で威勢良く出迎えてくれる・・・こんな店に通い始めて二十数年の時が過ぎるが、店内はいつも

いえるスケタ所は1ヶ所も無く 20 年前と全く同じだが、違うのは、店長が現在彼で3代目。

この店は、仕込みの串打ちの作業が午前11時から開店の直前まで続く。間違ってもタイ、フィリピン産の冷凍のそれではない。次号から、こんな店の「焼く！」を御紹介しましょう・・・。

(ベーカース・ブレイン代表 笹本正男)

「当りや」

中央区銀座3 - 5 - 17 TEL 03-3564-0045  
平日 16 : 30 ~ 23 : 00 (L.O.22 : 15)

祝日 16 : 00 ~ 22 : 30 (L.O.21 : 45) 日休  
銀座3丁目ガス灯通り沿い、洋食煉瓦亭の隣

## ベーカリー紀行～「関西視察」

2月末、大阪、奈良のスーパーセンターを視察してきた。昨年から今年にかけてオープンしたカルフル3店、イト・ヨーカ堂奈良店など。日本ではまだスーパーセンターの定義も業態もなじみ薄いが、ここ数年で増加が予想されている。スーパーセンターは小商圏、ローコストと価格の破壊力、ワンフロアでの展開を特徴としている。日本におけるスーパーセンターはウォールマートの日本進出がはしりとも言われている。店内の特徴として、食品、非食品(DIY用品、洋品)がワンフロア展開されている点があげられる。

各店に共通しているのは、食品をメインとした総合レジと、その他にDIYなど非食品の専用レジを設けている点。郊外に店舗を展開しており、車で来店する大型商品の買物客も多いため、このようにレジを分けている。また商品を陳列している Gondra の高さも通常のGMSより高く、陳列方法も洋服、スリッパに至るまでハンガー陳列がされており、飲料も箱単位で陳列されている。これらは商品整理にかかる人件費を削減しローコスト実現のための方法である。通路も大きなカートが楽に通れる広さだ。お客にとってはワンウェイでの買物が可能となり、店側に

## 馬來屋台天国(1)

これほど楽しいものだとは知らなかった。馬來西亜(マレーシア)の屋台料理のことである。12月末にクアラルンプール、2月末にペナンに行ってきた。活気のすごさ、種類の多さ、味の美味しさ・・・馬來屋台の魅力に、私は完全にハマってしまったようだ。

多民族国家の馬來西亜は、国民の約1/3が華人。19世紀に広東、潮州、客家、福州、海南など中国南部からやって来た人が多い。馬來西亜の屋台料理は中華が中心となるが、その料理が面白いのだ。現在の中国にはない馬來西亜で育まれた南洋華人独特の料理や、現在日本にあるものとルーツが同じなので

とってはカテゴリーを越えた商品展開が可能となる。例えば新入学のためのランドセルと机、洋服が一堂に展開できる。

千葉・幕張のカルフル日本1号店進出から4年、関西出店でさらに進化を続けているようだ。幕張では、入口付近の非食品から出口に向かって食品であった展開を、食品からの展開へと逆転させた。Gondraのエンド、柱まきに棚を埋め込み商品陳列するなど、陳列方法も変化していた事がとても印象深い。これからも進化を続けるだろう。

(食生活アドバイザー 関川みゆき)



クアラルンプールの大きなフードコート。潮州、福州などの地方料理が豊富に揃う。



ペナンにて。ライトパンの荷台を改造した屋台が多く並んでいる。



ペナンの屋台村ガニードライブ。夜になるとものすごい数の人々が賑わう。

はないかと思われるような料理があったりして、食べる楽しみはもちろん、ちょっとした知的好奇心も、くすぐられるのである。

個々の料理については次号以降でご紹介したい。まずは、活気溢れる馬來屋台の様子をどうぞ。(中小企業診断士 松沢裕之)

次号は、2004年3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](#)

### 上海ベーカリー洋菓子市場視察ツアーを開催予定!

「セルビエ通信」の愛読者の皆様に、チョット早めにご連絡。私どもベーカース・ブレインでは、今年5月28日(金)~6月1日(火)、上海の製菓・製パン市場視察ツアーを予定しています。詳細については現在、調整中ですが、国際見本市「ベーカリーチャイナ2004」視察

のほか、現地ショップの訪問、現地業界関係者との交流などを計画しています。また日程中、1日だけ遠出して、紹興酒のふるさとを訪ねてみたいと考えています。詳しく決まり次第、お知らせします。

なお、このツアーに先立ち 4月15日(木)18:30~20:30、上海製菓・製パン市場視察に関する [事前無料セミナー](#) も開催します。会場は「ANJOインターナショナル東京本部ビル」(神田駅徒歩1分、交通博物館前)です。皆さん、ふるってご参加下さい!! (編集部)