



■2011年10月のマンスリーNEWS 第86号

■コラム

■10月のアークル

あれほど暑かった9月前半、今では忘れ去った過去のことのようです。

10月に入り、秋を通り越して冬を迎えたんではないか？勘違いするほどの寒さとなりました。そうすると、私達自販機を管理する者は大忙しの状態となります。ホットへの切り替えのスピードが勝負となっている10月期です。

そういう意味では私達は1年の中で一番忙しい時期を迎えています。

過去の自販機のホットへの切り替えを振り返ってみると、1室→2室→オールホットと細かい切り替えをしてきましたが、最近では2室→オールホットとホットアイテムの数が増えたことから、スピードが重視されるようになってきました。

つまりこの時期、切り替えのタイミング次第で売り上げが決まってしまう傾向が強くなったということです。しかし自販機は簡単にホットへの移行が出来るものではないのです。それは商品の構成です。夏物を余らすわけにはいけないのでそれらを上手に完売させながら、ホットへの移行をしていくのです。

ベテランルートマンになると、8月からその準備をじょじょに進めていきまので、今の時期の切り替えがスムーズに進みます。よって担当ルートマンの力量の差がこの時期に表れてくるのです。

当社では切り替えの進捗を日ごとに管理しています。そして10月末には切り替え完全終了を目指します。そして11月の前半で最終微調整を行い、冬本番に入るという計画になっています。ただ、今年は気温の変化が激しい分、進捗度合のスピードを上げていかないといけません。本当にタイムリーな仕事になってしまいました。

さて先月号でお伝えした通り、私達にとってとても大切な9月期（8/21～9/20）は台風で始まり台風で終わった月でありました。9月期最初はノロノロ台風で大雨、最後の台風は強烈な暴風。なぜこんなにタイミング悪く私達をいじめるのか？と天候を恨みたい気分でした。

しかし終わってみれば、9月期もほぼ昨年と同様な数字で終わり、昨年残暑でかなり高い売り上げだったことを考えてみれば、上出来だったということかもしれません。おかげさまでアークルは7・8・9月の最盛期3ヶ月間を無事昨年越えて乗り切ることが出来ました。ひとえに皆様のおかげだと感じています。



BLOG

アークルな人達ブログ

NEWS

マンスリーニュース
アークル独自のNEWS

Q&A

アークル自販機救急隊
お悩み相談室へ

RECRUIT

やる気のある方を応援する企業です。
未経験者は親切指導致します。

毎月、毎月このマンスリーを書いていて今回気づいたことがあります。天気・天候について必ず書いているのです。当たり前と言ったら当たり前です。私達の業界はこれに一番左右されるからです。

天候の予想が長期に渡って予想できれば、私達のビジネスは飛躍的によくなります。例えば今回のように急な寒さが来るのがわかるのであれば、10月初旬までのホット切り替えの進捗を上げればいいのですから。

実は何を言いたいかというと、人間わりと「行き当たりばったり」で日々を過ごしているということです。私は仕事の出来・不出来は準備で決まると思うのです。もっと言うなら、準備力はその人の力量を測る大きな目安になるということです。会社も同じです。世の中の変化を予測しそれに対して準備をする。

その準備や対策がしっかり出来ていれば、よほどのことがない限り会社がダメになるということはないでしょう。しかし 人間はある程度余裕がないと、先のことまで考えられないというのが本音だと思います。たしかに今の世の中、デフレ、景気後退、円高、少子高齢化と経済活動はシュリンクする一方で、売り上げ拡大といった感がないのが現実です。しかししっかりやっている企業もたくさんあるのは事実で、物作りの会社などは海外移転をどんどん進めているし、デフレ対策で低価格でも収益をしっかりと上げられる体制を整えているなど、準備している企業が伸びているのです。

人間は過去の成功や、過去の体験に頼ってしまう傾向があります。それをしていると、新しい事にチャレンジしなくなってしまう。実はそれらの経験は古く、陳腐化したもので、それよりもはるかに優れている情報を見逃してしまっている かもしれないのです。例えば、おすし屋さんを例に取ってみると、一目瞭然です。回る寿司などすし屋ではないと思っていた人達がいたとしましょう。しかし、結果は・・・？今の状況を見れば簡単に分る事です。

私はB級グルメを書いている関係もあり、出来るだけ行ったことのないレストランに行くよう心がけています。すると今まで行っていたレストランの良さを再認識するなんていう、副産物もあります。経験したことばかりにこだわらず、新しいことに少し目を向ける習慣を付けると面白いと思います。

実は私達飲料業界もあと2～3年の間に大きな変化が訪れます。その準備は今からしていかなないと、とんでもないことになりそう気がする今日この頃です。

■コラム

■先月の売れ筋商品

D Y D O売れ筋ベスト5		S U N T O R Y売れ筋ベスト5		J T売れ筋ベスト5	
1位	ダイドーブレンドコーヒー	1位	ボス贅沢微糖	1位	爽快ビタミン500缶
2位	デミタスコーヒー	2位	ボスレインボーマウンテン	2位	ルーツインパクト微糖
3位	BC葉の茶朝摘み450P	3位	南アルプス天然水500P	3位	レモン水500P
4位	ダイドーブレンドスペシャル	4位	ボス無糖ブラック	4位	ルックリーミーカフェアイス
5位	スピードアスリート500P	5位	ボスカフェオレ	5位	桃の天然水500缶

■コラム

■ダイドードリンコ日本の祭り・おわら風の盆

行ってきました！一昨年徳島・阿波踊り、昨年の青森ねぶたに続いて、**今年は富山・おわら風の盆**です。阿波踊り、ねぶたは参加型のお祭りです



がこのおわらは見るお祭りです。

「**ダイドードリンコ日本の祭り**」は2003年からスタートして今年で8年目になります。既に141のお祭りをサポートしてきました。今年も日本全国32のお祭りをめぐっていきます。このおわらは今年は20番目のお祭りです。

「**ダイドードリンコ日本の祭り**」はどのようなものなのでしょう。ただ単に日本各地のお祭りに協賛をしているだけなののでしょうか？実は私も今まで詳しい内容は知りませんでした。

その企画内容は大手広告代理店が中心となって、応援するお祭りのTV番組を地方局が作成し、その作品を審査員が採点をして競い合うというものなのです。そしてみごと1位を獲得した番組は全国放送されるといった段取りだそうです。この効果といたら相当なものだと思います。お祭りのテレビ番組ができるというだけで、とても大きな宣伝ですし地方活性化という意味ではとても大きな役割を果たしているのではないのでしょうか。

さて、このおわら風の盆とはどのようなお祭りなのでしょうか？

場所は富山県八尾町という田舎町で開催されます。この越中八尾に暮す人々が大切に育んできた民謡行事で、毎年9月、210日の風封じと豊穰を願って3月3晩躍り続ける祭りなのです。町に胡弓、三味線、太鼓の音が響き、編笠を深くかぶった男女が、古い町並みに灯るぼんぼりの明かり中、静かにしっとりと情緒高く踊り歩くのです。



おわらの由来は明瞭な文献が残っていないためはっきりしません。おわらがいつ始まったのか？「越中婦負郡志」によるおわら節の起源として、元禄15年（1702）3月、加賀藩から下された「町建御墨付」を八尾の町衆が、町の開祖米屋少兵衛家所有から取り戻した祝いに、三日三晩歌舞音曲無礼講の賑わいで町を練り歩いたのが始まりとされています。

どんな賑わいもおとがめなしと言うことで、春祭りの三日三晩は三味線、太鼓、尺八など鳴り物も賑々しく、俗謡、浄瑠璃などを唄いながら仮装して練り廻りました。これをきっかけに孟蘭盆会（旧暦7月15日）も歌舞音曲で練り廻るようになり、やがて二百十日の風の厄日に風神鎮魂を願う「風の盆」と称する祭りに変化し、9月1日から3日に行うようになったと言われます。

この祭りは全国に多くのファンを持つ祭りとして有名です。わずか人口2万足らずの小さな町に「**おわら風の盆**」期間中には20万人以上の観光客が訪れるほどなのです。先日もある知り合いのお宅を訪ねたとき、その方の部屋にはおわらの写真や笠などグッズがたくさん飾っていました。毎年必ず見に行くと言っていました。

おわらはなぜそんなに多くの人を魅了するのでしょうか？今回の訪問はその謎を紐解く意味でも興味津々の訪問となったのです。

（世界不思議発見風・・・）



台風の直撃が心配される9月2日、胸ときめかせながら富山空港に降り立ちました。はたして雨は大丈夫なのか？ラッキーなことに今回の台風はスピードが遅く、富山に着いた日中は晴れていました。この調子なら今晚は大丈夫そうだな！と希望的観測を胸に秘め、世界遺産の五箇山合掌集落などを観光し、夜を迎えることとなりました。

一度富山のホテルに戻り、チェックインを済ませたあとバスで八尾町へ出発です。まだ天気は大丈夫の様です。おわらのハイライトは何といっても町流し見学です。夜の7時ごろから町のあちこちで、楽器を演奏する人と踊り子が一団となって踊りながら進んでいくのです。今では多くの観光客が取り囲んで見るのに苦労するようです。

この町流し実は夜中0時ころから、仲間同士の町流しが始まります。このころになると、観光客も少なくなり、踊る八尾町の人達も自分たちのために踊るという思いもあり、本来の姿が見れるのがこの時間帯からだそうです。

19時くらいに到着した我々の一番の目的はその深夜の町流しを見学することです。町の真ん中の町家を借り切りそこで、懇親会をしながら深夜を待つのです。

その前に19時から2時間、八尾小学校グランドの特設ステージ（おわら総合演舞場）で町流しや輪踊りでは見ることができない各支部ごとに工夫を凝らした演技を見ることが出来るので、それを観覧です。

するとなんと皮肉なのでしょう。このころから台風の影響が出始めたのです。20時ごろには傘なしでは見れない状況になってきました。風も出始め、一時町家に退散です。降っては止み、降っては止みを繰り返す中いよいよ深夜を迎えました。止んでいる間に町流しを見に町に出て行くのですが、直ぐ雨が降ってきてしまいます。町流しは一滴でも雨が降ると行われなそうなのです。大変高価な三味線や着物は雨に濡れてはならないそうです。

深夜1時ぐらになってくると、本格的な雨が降ってきて、完全に町流しが見れないのは確実な状況となってしまいました。「**日本の道100選**」の一つに選ばれている諏訪町の坂で踊る町流しは、幻想的でなんともいえないということを聞いていたので、その坂だけでも見ていこうと思い、町流しの無い諏訪町の坂に行きます。すると驚くことにこの坂の両脇のぼんぼりはすべてダイードリンコになっているのです。

こんな素敵な坂で踊る町流しを見たら、幻想的で人々が魅了されるのもわかる気がすると感じました。



ダイードリンコ日本の祭り・審査員の吉村教授、ほぼ全ての祭りに参加されているそうです。



ダイードリンコ ぼんぼり



ということで、今年のダイードリンコおわら風の盆ツアーはあいにくの結果に終わってしまいましたが、実は一つだけすば



らしい体験をさせていただきました。町流しを見れなかった私達のために、町家の中に来ていただき私達だけのために踊ってくれたのです。こんなことは絶対に無いことらしいのですが、長年のお祭りへの貢献が認められてきた証しの一つだと思われます。

ちょうど懇親会もたけなわのころ、東町の踊りのメンバーが私達の座敷で踊りを披露してくれました。雨に降られ、町流しを見れそうにない私達は、せめてもという気持ちからか、真剣なまなざしを向けていました。

そんな今年のおわら風の盆レポートでした。

私自身多くの人々を魅了する、おわらの魅力をじかに見れなかった残念な気持ちが残りました。しかしよく考えてみればもっと残念なのは、八尾町の人々だと思います。なぜならこのために1年間一生懸命練習してきているはずだからです。

またいつかこの祭りの町流しはこの目で見ていたいと思いながら富山空港をあとにしました。

■コラム

■激ウマB級グルメ 第44弾

ドライエイジングビーフにトライ！

皆さんはドライエイジングビーフをご存知ですか？エイジングとは”熟成させる”という意味です。つまり乾燥熟成させた牛肉ということで、日本ではあまり知られていません。私もつい最近、富士宮の「さの萬」というお肉屋に行って始めて知りました。

なぜ、肉を熟成させると良いのでしょうか？
死後硬直時の食肉は、筋肉が硬く引っ張り合っている状態です。熟成すると肉自体の持つ酵素の働きによって、筋肉が柔かくなると同時にタンパク質が分解されて 旨み成分のアミノ酸が増します。

つまり上手に熟成をコントロールすることができれば、アッと驚くほどこれが同じ肉か？と言うほどにお肉を風味よく、美味しく食べることができるということなのです。

素人発想で考えると乾燥させるわけだから、パサパサの肉になってしまうのでは？と思うのですが、それは微生物のおかげでジューシーが保たれるというのです。私はサシの入った高級和牛が大好きです。口に入れた瞬間、脂の甘味が広がり幸せな気分になります。しかし難点はたくさん食べれないということです。胃がもたれ受つけなくなってくるのです。皆さんも同じ経験をしているのではないのでしょうか。

しかしこのエイジングビーフは、とても旨みがありそしてジューシー、それでいてあっさりしているのでたくさん食べれてしまいます。

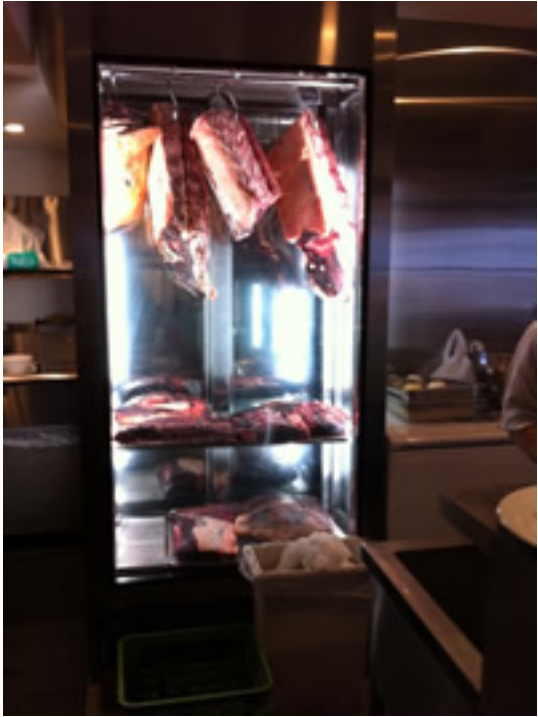
つまりこれは、赤身を美味しく食べる方法で、和牛のような脂を美味しく食べるのとは別物ということなのでしょう。ということは、よく聞くA5ランクのような高級和牛でない、赤身の多い輸入牛のほうが合うということになるのでしょうか？

こんなことをいろいろ考えながら、今回は東京恵比寿にあるゴッサムグリルというお店を訪ねました。



東急渋谷本店の前のVIRON

このゴッサムグリルというお店、TVなどでたびたび取り上



げられているお店で、VIRONと言うパン屋さんが経営するお店です。VIRONは知っている人も多いと思います。私も渋谷に行った時は必ず寄るパン屋さんです。店内に入るとまるでパリのパン屋に来たかと錯覚するくらい、フランスの雰囲気が漂っています。（そんな事言ってるけどパリ行ったことのない筆者）。そうあくまでも想像です。「パリのパン屋はこんな感じなんだろうな〜」。このVIRONは何が本格的って、フランスの粉を使って焼いているのです。レトロドールというフランスの粉を使ったバゲットは絶品です。

VIRONの話しはこれぐらいにして、本題のゴッサムグリルです。

店内に入るといきなりオープンキッチンになっていて、炭火で肉を焼いています。その奥には大型ショーケース冷蔵庫に肉がたくさん掛かっています。そうです、これが肉をエイジングさせている様子なのです。よく見ると少し肉が黒ずんでいる感じがします。それが熟成をしている肉の色なのでしょう。

このお店の有名なのは、ハンバーガーだそうで、やはりパン屋さんが経営するお店だけあって、バンズにはかなりこだわっているようです。

しかし店員さんにハンバーガーのパテについて聞いてみたところハンバーガーのパテはエイジングしていないオーストラリア牛を使っている　そうで、美味しそうですが、今回の趣旨とは違うのでパスです。

注文したのはランチメニューにあるジャージー牛のランプステーキとアメリカ産牛のハラミのステーキです。もちろんどちらもエイジングした牛肉です。VIRONのパンも別注しました。



ランプステーキ



ハラミステーキ

どちらも200 gというかなりのボリュームです。うかい亭やホテルで食べる高級鉄板焼きでは、これだけの量を食べるのはかなり大変です。（脂の問題で・・・）

さて早速食してみると、なんとも言えないジューシーな肉そのものの味が伝わってきます。もちろん肉は高級和牛ではないので、とろけるという感じではありません。でもあっさりなのに、肉の旨さが引き立ってくる最近ではあまり経験したことのない味わいです。美味しくてガツガツ食べていたらあっというまに完食。

食べ終わり、これってどこかで食べた味だな〜と記憶がよみがえってきます。そうです。アメリカのレストランで食べた、カナダのアルバータ牛のステーキと同じです。あの時も肉の赤身ってなんて美味しいんだろうと思ったことがありました。もしかしたらそれもエイジングビーフだったかもしれません。

価格はどちらも¥2,000前後です。

ドライエイジングビーフ　皆さん一度トライしてみたら??

店名　ゴッサムグリル

住所

渋谷区東3-16-10 J－P a r k恵比寿3 A L
T I M A 1 F
定休日 火曜日
営業時間 11:30～14:00（L.O）
18:00～翌0:00（LO22:00）
ランチ営業、日曜営業



■コラム

■されど彼らが人生

新忘れられた日本人Ⅲ 佐野眞一著

佐野眞一さんといえば、思い浮かぶのが「東電OL殺人事件」やダイエーの中内社長を書いた「カリスマ」です。とても有名なノンフィクションライターで昭和の特徴ある人物をレポートしてきたイメージがとても強い著者です。その著者がサンデー毎日に1年間に渡って連載されてきた”40人の忘れられた日本人”の実話です。

どんな人物が描かれているのか題名を少し紹介しましょう。

- ・ 鳩山一族のマザコンぶりの祖・鳩山春子
- ・ モズク養殖を営む元超武闘派ヤクザ
- ・ イトーヨーカドーから抹殺された男
- ・ 尾上縫のかわいい非常識ぶり
- ・ ミス渋谷だった細木数子
- ・ 究極の価格破壊者「ザ・ダイソー」社長
- ・ ”電波香具師”城南電気・宮路年雄
- ・ 質屋から予備校へ一代ゼミ創設者の遍歴・高宮行雄
- ・ 首相候補ナンバーワンだった藤波孝生の悲劇
- ・ オウム幹部・林郁夫と上九一色村の反対派・竹村精一

いかかでしょうか？興味そそられる人達の生き方がつづられています。

ここに描かれている人々は決して真面目な生き方とは言えませんが、波乱万丈で人間臭い生き方をした人達ばかりです。（鳩山由紀夫は除く）

あとがきに筆者が強烈に書かれた文章には思わず「もっともだ」とうなずく自分がいました。こんな物語も昭和という時代背景が後押しをしたんでしょう。

興味のある方は是非ご一読を・・・

■コラム

■アークルの人達ブログ・絶好調連載中です！

ただいまブログは7名が更新中です。

- ・ 小田原営業所所長日記
- ・ チーフの日記
- ・ 販促課小田原日記
- ・ 販促課マネージャーの日記
- ・ 海老名の所長ブログ
- ・ 開発道



今月は以上です。又、来月号も宜しくお願いします。

■2011年度のマンスリーNEWS			
➡	2011.09	アークル	マンスリーNEWS
➡	2011.08	アークル	マンスリーNEWS
➡	2011.07	アークル	マンスリーNEWS
➡	2011.06	アークル	マンスリーNEWS
➡	2011.05	アークル	マンスリーNEWS
➡	2011.04	アークル	マンスリーNEWS
➡	2011.03	アークル	マンスリーNEWS
➡	2011.02	アークル	マンスリーNEWS
➡	2011.01	アークル	マンスリーNEWS

■マンスリーNEWSアーカイブ		
➡	最新	マンスリーNEWSトップページ
➡	2010年度	2010年のマンスリーNEWSアーカイブ
➡	2009年度	2009年のマンスリーNEWSアーカイブ
➡	2008年度	2008年のマンスリーNEWSアーカイブ
➡	2007年度	2007年のマンスリーNEWSアーカイブ
➡	2006年度	2006年のマンスリーNEWSアーカイブ
➡	2005年度	2005年のマンスリーNEWSアーカイブ
➡	2004年度	2004年のマンスリーNEWSアーカイブ
➡	番外編	マンスリーレポート番外編

