



■2011年11月のマンスリーNEWS 第86号

■コラム

■11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。

朝晩はかなり冷え込みすっかり秋めいてきた今日この頃、みなさんいかがお過ごしでしょうか？

飲料業界は秋冬商戦のまっただ中、各社缶コーヒーの拡販に必死といったところです。

さて10月期は天候の荒れもほとんどなく、天候に売り上げが大きく左右することはなかった月でした。しかし平穏な月はその業界の伸長率がそのまま表れるようで、各社とも前年越えはかなり厳しいようです。

当社においては自販機の純増を必死で行ってきた結果、7月期以来の目標達成をすることができました。しかし競争はますます激化しているため予断は許さない状況が続いているのは事実です。

夏場最盛期が終了して飲料各社の販売状況が出揃いました。1-9月累計で前年を上まわってきた主要メーカーは、サントリー、伊藤園、アサヒ、JTといったところで、逆に下回ってきているのが、コカコーラ、麒麟、ダイドー、カルピスといったところです。これらの違いは、私達の視点から見ると、自販機展開の積極さといったところでもわかります。また缶コーヒーの売れ行きとも比例していて、缶コーヒーが伸びているメーカーは実績も伴っています。

我々からすると、主要取り扱いのダイドーが苦戦しているのが気になりますが、ダイドーは現在オペレーターからメーカーに変身しようと、組織改革の真っ最中で、今後の方向性如何によってはかなり期待できるのではないのでしょうか？

前にもお伝えした通り、当社は秋冬キャンペーンを現在実施していますが、この活動の中にルートマンが設置先のお客様に名前を覚えてもらうという活動があります。首から大きな名札を下げて皆様のところに伺っていると思いますが、みんな頑張っているのでみなさん是非応援をよろしくお願いします。

お気づきの方もおられるかもしれませんが、贅沢な自販機とは新規に自販機を設置した状態のことを言います。つまり、私達は自販機を新たに設置するときは、その時期の一番の状況を想定して設置をするのです。そのときに適切なホットコールド状態、売れ行きが良い商品、新商品、もちろん自販機の新しき、綺麗さなどいろいろな部分で新規設置時はベストな状態です。つまり、それがお客様にとって一番良い状態の自販機を提供していることであって、お客様には一番贅沢な状況を提供しているわけです。



しかし、自販機は残念ながら人によって管理されるものなので、時間が経つとそのときにベス





トな状態を保てていなくなることが、往々にありがちです。それを上手にコントロールできているのが、コンビニの冷蔵庫です。コンビニはポスで売れ行き状況をしっかり把握して、売れない商品はどんどん棚から消えていきます。またコマーシャルの入る新商品などいち早く棚に並んできます。

つまり、私達の自販機管理の目指すところがそこにあるのです。例えば、同じ自販機を違う人が管理するだけで、売り上げが上がったり下がったりします。それは、セットされている商品や、売り切れ、自販機に綺麗さなどたくさんの事細かい要因があるのですが、この隔たりを極力少なくしてそれでいて、消費者にとってより贅沢な自販機に近づけていく努力が必要なのです。

私達のキャンペーンはそれを目指しているのです。11月中には当社保有の自販機の写真が全て本社に上がってきます。それを事細かにチェックしていくのです。“消費者にとって贅沢な自販機なのかどうか？”をです。

私達のビジネスのポイントは大きく分けて2つあります。新規開発営業、そしてしっかりした自販機管理。この両輪のどちらかが欠けても自販機オペレーターとしては失格です。そして一番目を向けなければならない消費者、その他に取引メーカーというのもあるのです。なぜなら、取引メーカーは自分たちのマーケティングの入った自販機を私達オペレーターに託すからです。自分たちのブランドを汚すようなオペレーターとは付き合いたくないというのは容易にわかることです。我々はこの大きな2つへの満足度を高める仕事をしなければなりません。

昨今の自販機競争激化の状況を見ると、どうやら私達もメーカーとより協力体制を強固なものにしなければなりません、メーカーも力を入れるオペレーターを選別していく事になりそうです。いよいよ自販機オペレーターの淘汰時代がやってくる予感がする、今日この頃です。

アークルは今後も地場の自販機オペレーターとしてしっかり責任を果たしていく所存ですので、今後ともよろしくお願いします。

■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         | ルツインパクト微糖  |
| 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         | 爽快ビタミン500缶 |
| 3位             | ダイドーブレンドスペシャル | 3位                   | ボスカフェオレ      | 3位         | ルツリアルスピリット |
| 4位             | Mコーヒー樽        | 4位                   | ボス無糖ブラック     | 4位         | レモン水500P   |
| 5位             | BC葉の茶朝摘み450P  | 5位                   | 南アルプス天然水500P | 5位         | ルツプレミアムリッチ |

■コラム

■ダイードリンコ日本の祭り・長崎くんち

7年に一度の太鼓山（コッコデショ）に大興奮！！



ダイードリンコ日本の祭り25番目の祭りとなります、この長崎くんち。かなり前からこの長崎の地は一度訪れたい街の一つでした。その長崎に、初訪問の私は最初からかなりテンションが上がっていました。

なぜなら、まずこの長崎の地は坂本龍馬ゆかりの地であること。そして今回この長崎くんちの演し物（出し物）の中に、一番人気の「コッコデショ」があること。そして私自身カステラが大好きなこと。

このマンスリーでは過去「ダイードリンコ日本の祭り」として、青森ねぶた、徳島阿波踊り、富山おわら風の盆とレポートを重ねてきました。どれも日本の独自の文化や風習が息付いた祭りでしたが、今回は違います。傘鉦・蛇踊りオランダ船と日本・中国・オランダなどの異文化がミックスされたとても興味深い祭りです。

この祭りの舞台は諏訪神社の境内になります。この諏訪神社、戦国時代にキリシタンの焼き討ちに遭い、今から370年前に再興されその後この場所に移されたそうです。



くんちは6月1日「小屋入り」と呼ばれる日から始まります。この日はその年に踊りを奉納する当番町の人々が、4ヶ月の厳しい稽古を始める日です。

10月3日は「庭見せ」と呼ばれる日。この日は、祭で用いる衣装や楽器、祝品などを家いっばいに並べ、表通りから人目で見通せるようにしキリシタンでないことを証明する日でもあります。

踊りを奉納できる踊り町は、7年に1回であり当番制となっています。くんちが始められた当時には77の町があり、それを7つのグループに分けて、順番に踊りを奉納させました。各町内にとっては準備やそれにかかる費用など大変であったので、当時としてはとても合理的なシステムといえるでしょう。ちなみに現在では59の町となっています。

くんちの本舞台となる諏訪神社境内の見学場所は大門に登る石段とその回りの栈敷席です。栈敷席は有料ですが、大門に登る73段の石段は、江戸時代の昔から無料というのが長く続くしきたりとなっています。

今回私が座ったのはその座敷席の前から3番目。聞くところによると、今年はコッコデショがあるということで、席の確保がとても大変なようで、今回の席を確保するのにも、大学生を並ばせてなんとか確保したようです。無料席がオークションで3〜5万くらいで取引されているようなので、座敷席となるとかなりお高い値段になるのは間違いないでしょう。

長崎くんちの前置きはこれぐらいにして、今回のレポートに移りましょう。10月6日、秋晴れの中、長崎空港に出迎えてくれたのは、とても感じのよい、長崎放送（NBC）のK氏。数年前まではNBCの朝の番組のアナウンサーだったらしく、さわやかなイメージ。

NBCは今回の長崎くんちの製作放送局となるので、審査員（ダイドー社長、吉村教授、etc..）にはしっかり対応しなければなりません。

長崎一番に訪問は、もちろん社長はじめ役員の待つNBCとなりました。その後市役所へ市長を表敬訪問。市をあげてこの祭りに対する意気込みが感じられます。夜は翌日朝が早いので会食後、早めの解散となりました。

（夕食はもちろん長崎ちゃんぽんと皿うどんでした。）

長崎くんちの演し物は朝が早いです。7時からのスタートとなります。7時ちょい前についた、ダイドー日本の祭り軍団、すでに観客は満員状態。そして地元の人を中心に大盛り上がり、興奮がビンビン伝わってきます。諏訪神社の決して広いとは言えない場所に約3千人の観客が集まっています。否が応でも盛り上がってきます。白どっぽと言われる盛り上げ役の人達が観客席に向かって大きな声で「もってこ〜い、もってこ〜い」と叫び盛り上げています。ちなみにその「もってこ〜い」とはアンコールの意味だそうです。



ダイドードリンク 日本の祭り軍団 団長（？）高松社長



長崎市長に表敬訪問





しろどっぽ 「もってこ〜い、もってこ〜い」

長崎くんちの演し物は、踊り、曳物（ひきもの）、担ぎ物（かつぎもの）、通り物の4つに分類できます。踊りは、本踊（ほんおどり）と呼ばれる日本舞踊や阿蘭陀万歳（おらんだまんざい）、長崎くんちの代名詞的存在の龍踊（じゃおどり）、などが主だったものです。曳物は車輪のついた船形の山車（だし）で、川船（かわぶね）、唐人船（とうじんぶね）、南蛮船（なんばんせん）等、いろいろな種類があります。担ぎ物はその名の通り、大勢の担ぎ手が神輿や山車のようなものを担いで演じるものです。

各町の演し物は、その町の地理と歴史に深い関係があります。例えば、近くに中国人居住地区の唐人屋敷があった町は龍踊を出したり、川の近くの町は曳物の川船を出すといった具合です。各町の演し物にはそれぞれ歴史があるのです。演し物の奉納は7年ごとですが、龍踊や川船など複数の町が行う演し物はほぼ毎年見ることができます。しかし、樺島町のコッコデショや万屋町（よろずやまち）の「鯨の潮吹き」という曳物など、ほかに出す町がない演し物は7年に一度しか見ることができません。そして、そのコッコデショが今年なのです。

それでは今年の各町の演し物を写真で見ましょう。

■ 紺屋町 傘鉾・本踊り



■ 出島町 傘鉾・阿蘭陀船



■ 東古川町 傘鉾・川船



■ 小川町 傘鉾・唐子獅子踊



■ 本古川町 傘鉾・御座船

■ 大黒町 傘鉾・唐人船





■ 樺島町 傘鉾・太鼓山（コッコデショ）



コッコデショの奉納踊は、貿易船が航海する様子を表現したものです。演技の最初は、港に船が入ってくる様子を表して、「ホーラーエ」の掛け声とともに太鼓山を左右に揺らしながら登場します。「ホーラーエ」は"宝来"と書き、"繁栄する宝がきたよ"という意味です。四方の担ぎ棒には采振（さいふり）と呼ばれる中学生の男子4人が立って、天を仰ぐように背中を反らせ、采（さい）と呼ばれる五色の布を振ります。これは風をはらんだ勢いのある船の帆を表しています。入場すると、「アートニセ」の掛け声で方向転換し、「トバセ」の掛け声で短距離ダッシュします。

これは凧いでいる海を船が勢いよく進んでいる様子を表しています。船が日向灘（ひゅうがなだ）を通過するときに大波に上下する様子を表したのが放り上げるパフォーマンスです。「コッコデショ」の掛け声で、担ぎ手たちは太鼓台を2～3m上に投げ上げ、太鼓山が宙に浮いている間に柏手（かしわで）を打ち、片方の手は肘をまっすぐ伸ばし、もう一方の手は腰に当てて、落ちてきた担ぎ棒をキャッチし、ピタリと静止します。コッコデショ最大の見せ場です。

続いて「マワレ」で太鼓山をグルグル回転させて、鳴門のうず潮に船が巻き込まれた様子を表します。マワレのとき、采振は担ぎ棒の先に付けられた縄を持ち、もう一方の手で采を回しながら太鼓山の回転に合わせて回るのがですが、回転スピードがかなり速い上、一番外周を走るので全速力で疾走します。速さについていけないと遠心力で飛ばされてしまうこともあります。それから再び「コッコデショ」で太鼓山を放り上げます。

7年ぶりのコッコデショで会場は大盛り上がりです。担ぎ手の気合が伝わってきます。聞くところによると、樺島町は戸数が約280戸しかなく、体力が必要で且つ、担ぎ手の身長をそろえなければならないということから、誰でもいいというわけではないそうなのです。そこで担ぎ手は町外から広く募集しているそうで、今年の担ぎ手も体力自慢の男が揃っているようでした。

私はこの長崎くんちを見る前にネットで、昨年の様子を動画チェックして行っただけなのですが、実際に会場に来てその興奮と熱気を感じるのとでは、全然違うということがわかりました。観客の中には興奮して感動のあまり涙ぐんでいる人もいました。

日本の祭りを応援しているダイドードリンコ、とても良い企画です。これからもずーと続けてもらいたいと願っております。

## ■コラム

### ■ 激ウマB級グルメ 第45弾

長崎カステラを堪能！！

今月号では、長崎訪問ということで一緒にB級グルメリポートをしちゃいます。

長崎空港に出迎えてくれたNBC（長崎放送）のK氏との、長崎市内に向かうバスの中での会話で



す。

「長崎と言えばやはりカステラだよね。やっぱり一番は福砂屋でしょ？」  
「確かに福砂屋は人気があります。でも結構文明堂がいけるんですよ。」  
「文明堂！？、なぜ？」  
「関東の人は皆そう言うんですよ。西はこの長崎に工場があるんで、文明堂のカステラもかなりしっとりしていて美味しいですよ。」  
「あとは最近人気なのが、匠寛堂。皇室献上カステラで有名なんですよ。」

「そうだ、今晚の夕食会で皆さんでカステラの食べ比べをしてみませんか？見事当てることができたら長崎放送から記念品を出しましょう。」

こんな会話からカステラの食べ比べすることになったのです。実は私は大の甘党、その中でもカステラ大好きということもあってこの企画ちょっぴり自信がありました。



NBCのK氏

用意されたカステラは文明堂総本店の特選カステラ、匠寛堂の五三カステラ、そして福砂屋の普通のカステラです。まずは1つ目、見た目では全然わからない。一口、口に入れるとほのかな上品の甘さが広がります。非常になめらかで”やさしいカステラ”という感じです。次に2つ目です。カステラ の上部の茶色、焼き色が濃いです。食べてみると昔食べた懐かしい甘さが口に広がります。これはすぐにわかりました。しっとり感が少なめです。そして最後の一つ。口に入れた瞬間わかりました。なぜならいつも食べている味だからです。

答えは1つ目が匠寛堂、2つ目が文明堂、3つ目が福砂屋です。すべてわかりました。

最後にK氏の「皆さんはどれが一番好きですか？」と問いかけ、挙手をしてもらったところ、匠寛堂40%、文明堂5%、福砂屋55%の割合でした。  
遊び心の多いK氏、楽しい試みでしたよ。



実はカステラについての話しはこれで終わりません。私は個人的に長崎に来たらどうしても行きたいカステラ屋があったのです。場所は雲仙普賢岳の麓にある、南島原の「須崎屋」というお店です。

この須崎屋さん、カステラでは知る人ぞ知る名店なんです。100年以上の歴史があり、現在の店主は5代目となる伊藤代二さん（72歳）です。16歳の頃からカステラ職人としての道を歩み、カステラ職人歴50年以上という超ベテラン職人なのです。

そんな伊藤さんが、自分のカステラ職人人生の最高傑作を作りたいと考えだしたのは、70歳を目前に控えたころ。「長崎市内の老舗以上の品質のカステラを焼きあげたい。」と、亡き父親が残した須崎屋に代々伝わるレシピの中から、特別な注文が入った時だけに焼いていた「五三焼」のレシピを発見したときから、伊藤さんの試行錯誤の道が始まりました。

昔と違って豊富な素材が入手できる現代。原料の品質も昔とは大きく違っていて、発見した「五三焼カステラ」のレシピ通りに作ってみても、満足いく焼き上がりにはなりま





せんでした。そこで伊藤さんが独自のルートで現在の最高品質の素材を集め、自らが誇る「焼きあげの技法」を組み合わせていきました。カステラに使われる材料は、「卵と砂糖、小麦粉と水飴や蜂蜜」のみ。抹茶カステラやチョコカステラなどのバリエーションが違うカステラは、これら以外の物を加えますが、ノーマルなカステラの材料としては、この他の物を入れる事は滅多にありません。バターを入れると「バターカステラ」や「スポンジケーキ」になり、「カステラ以外のお菓子」になってしまうからです。



そこで、伊藤さんが考えだしたのは、このカステラの材料の中から、それぞれ最高の品質を持つ物を集めていく手法。特別なルートを作りだし、入手したのは砂糖の最高品質と言われる「[阿波産の和三盆糖](#)」。1kg当たり一万数千円という、高級和菓子にも使われる砂糖です。水飴も、純粋な「[米水飴](#)」の中から、カステラ職人の間で喉から手が出るほど欲しいと言われる「[相川の水飴](#)」を特別なルートを作りだして入手。また、卵も自然豊かな地元島原で育てられた「[太陽卵](#)」を選択。小麦粉の品質も、粘り等を考えた特別製の物を使っています。

しかし、ただそれぞれの素材で良い物を組み合わせただけではないのです。同じ材料でも複数の物を絶妙なバランスのブレンドがポイントという事なのです。しかしながら、この五三焼カステラには、致命的な欠点があります。それは、このカステラを作れるのは「1日10本限り」という点です。というのも、伊藤さんがこの五三焼カステラを焼きあげる時間帯は、車や人の往来が少ない午前中の極めて早い時間のみ。

己の全神経を集中させ、オーブンのわずかな振動や熱の変化も見逃さずに焼きあげる必要があるため、店舗のスタッフはすべて除外し、伊藤さん一人だけで焼き上げの作業を行うため、1日に作れるのは1枚（10本分）のみなのです。焼きあげたあとは、本当にへとへとになってしまう程、神経を集中させないと焼き上げられない逸品なのです。

そんなカステラを求めて、レンタカーを借りて南島原まで約1時間半の道のり。着いたのは午後2時、果たして限定10本のカステラはあるのか？

結果は？？・・・しっかりゲットしました。もちろんお得で一番美味しい切り落としも、売っている分全て購入です。



切り落とし 300円

購入後、早速切り落としを食します。「おっ、これは前日食べた3つのカステラとはまた違う味！」上品でなめらか、それでいて濃厚なのにしつこくない甘さ。「こりゃ旨い！！」南島原の国道から1本外れた、田舎の住宅街にひっそりたたずむお店で何の案内もなければ、見過ごしてしまいそうです。まさに地方の隠れた名店ではないでしょうか。

もちろん地方発送は可能なようなので、是非皆様お試しあれ。

店名 須崎屋

住所 長崎県南島原市有家町大苑84番地

TEL 0957-82-2855

営業時間 8：00頃～20：00頃

定休日 第3日曜日（開いていることもあり）

■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
- ・海老名営業所ルート営業日記



アークルの贅沢な自販機

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 |         |      |           |
|-------------------|---------|------|-----------|
| ➡                 | 2011.10 | アークル | 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 | <a href="#">2 0 0 8 年のマンスリーNEWSアーカイブ</a> |
|   | 2007年度 | <a href="#">2 0 0 7 年のマンスリーNEWSアーカイブ</a> |
|  | 2006年度 | <a href="#">2 0 0 6 年のマンスリーNEWSアーカイブ</a> |
|  | 2005年度 | <a href="#">2 0 0 5 年のマンスリーNEWSアーカイブ</a> |
|  | 2004年度 | <a href="#">2 0 0 4 年のマンスリーNEWSアーカイブ</a> |
|  | 番外編    | <a href="#">マンスリーレポート番外編</a>             |

