

# SDGs特集第2弾 持続可能な漱石

## 2019年～2020年飲食トレンドから考える今後の取り組み

今年日本はオリンピックイヤー。現在猛威を振っている新型コロナウイルスの終息次第で世界経済に大きな影響が出そうですが、人気観光地の熊本にも外国人観光客が増えると思われます。昨年の日本の飲食トレンド、そして今年の大きな飲食業界の動きを頭に入れ、何事にも対策を取れるようにしておきましょう。

2019

- 消費税10%へ(食料品、テイクアウトなどは8%据え置き)
- キャッシュレス決済の普及(ポイント還元→今年6月末まで)
- フードデリバリー(Uber Eats ウーバー・イツなど。まだ都市圏のみ)
- タピオカ、レモンサワー、家飲みブーム
- ラグビーワールドカップ(予想外な盛り上がり。外国人観光客、ビール)

2020

- 4月「健康増進法」施行(受動喫煙対策。喫煙室の設置)
- 6月「HACCP ハサップ」に基づいた衛生管理施行(2021年6月に義務化)
- 7月24日～8月9日 東京オリンピック(外国人観光客の増加)
- 10月 ビール、発泡酒、第3のビールの税率変更

## 10年後がタイムリミット。国際目標のSDGsにすぐに取り組もう。

先日紹介したSDGs(エス・ディー・ジーズ)も、今年になってよく見かけるようになってきました。現状のまま経済開発を進めていたら、地球環境を破壊的な状況へと導くため、開発計画を是正し、持続可能な世界を目指すという国際目標。タイムリミットは10年後。企業はこれに取り組まないと生き残れなくなるでしょう。先日は人種問題について取り上げましたが、今回は飲食業として取り組みやすいものをピックアップします。

- プラスチックごみの削減(ストロー廃止、レジ袋有料化など)
- フェアトレード製品の活用(スターバックスなど。漱石でも以前使用した事がありました)
- サステナブル・シーフード(持続可能な漁業・水産業で獲られた魚介類)の使用
- 働き方改革(労働時間の見直し・テクノロジーの使用による生産性の向上)
- フードロス(食品廃棄問題。小分け化、クリスマスケーキの予約制などへの転換)

急に変更するのは大変ですが、出来る事から始めてゆきましょう。「ごみをきちんと仕分ける」「流しのごみは水気をよく切って捨てる」などは今日から出来ますね!あと、自分でもSDGsを検索してみてください!

あたりまえ  
あたりにまえて、  
お父さんがいる  
お母さんがいる  
手が二本あって、足が二本ある  
行きたいところへ自分で歩いてゆける  
手をのばせばなんでもとれる  
音がきこえて声がでる  
こんなしあわせはあるでしょうか  
しかし、だれもそれをよるこばない  
あたりまえだ、と笑ってすます  
食事がたべられる  
夜になるとちゃんと眠れ、そして又朝が来る  
空気をむねいっばいにすえる  
笑える、泣ける、叫ぶこともできる  
走りまわれる  
みんなあたりまえのこと  
みんなあたりまえのこころを、  
みんなは決まってるこころを、  
そのありがたさを知っているのは  
それを失くした人たちだけ  
なぜでしょう  
あたりまえ



発行所  
株式会社漱石  
〒866-0861  
八代市本町1丁目6-8  
☎0965-34-9488

第46号  
2020年(令和2年)  
2月15日(土)



▲ SDGs(エス・ディー・ジーズ)  
持続可能な開発目標  
2015年9月の国連サミットで採択された持続可能な世界を実現するための17のゴール・169のターゲットから構成された2016年から2030年までの国際目標。

## 金猫の心

### あたり前を喜ぶ

悪性腫瘍のため右足を切断し、32歳の若さで亡くなられた医師、井村和清さんの「あたりまえ」という詩をご紹介します。今回の新型コロナウイルスで、中国では当たり前前の生活が出来ない状況です。当たり前前がいかにありがたいか、今一度考え、感謝しましょう。

社長の言葉

# 「食で心を豊かに」株式会社漱石 経営理念



## ■赤ワインの簡単な特徴

- フルボディ→しっかり
- ミディアムボディ→ほどよい
- ライトボディ→優しい

### ◎カベルネ・ソーヴィニオン

代表的な赤ワインのブドウ品種。

特徴:タンニンの渋みと酸味の両方をしっかり味わえる。

### ◎メルロー

渋みも酸味も優しめて「親しみやすい」品種。

特徴:果実味がしっかりと感じられる。

### ◎ピノ・ノワール

渋みは少なく、酸味がしっかりとしいる。

特徴:上品な味わい。バラの香水のような香りを楽しめる。

## ■白ワインの簡単な特徴

白ワインの大まかな分け方  
辛口 シャルドネ ソーヴィニオン・ブラン リースリング  
甘口 リースリング

### ◎シャルドネ

果実味がほどよく、酸味がしっかりとした優等生。万人受けするワイン。

### ◎ソーヴィニオン・ブラン

大草原を彷彿とさせるハーブやグレープフルーツのような香りと酸味と果実味がしっかりと味わえるワイン。

### ◎リースリング

果実味の強さと甘い口当たりが特徴のワイン。疲れたときにオススメ。

# 素材を知る

2月・如月

「素材を知る」と題して、お店で扱っている食材、お酒などをピックアップしてまとめます。簡単な知識ですが、ぜひ業務に活用して下さいね。

## 格安ワイン

スクリーキャップなどのリーズナブルなワインは、空気を取り込んで香りを立たせた方が美味しくなります。

### ■10秒でワインが美味しくなる裏ワザ!

ワインの香りをよく引き立たせるために、世界最優秀ソムリエコンクールに出場するソムリエの森覚さんが直伝する裏ワザです。

- ①ワインを開け、1杯飲んで少し減らす。
  - ②瓶に再び栓をして、しっかりと抑えて上下に激しく10秒ほど泡立つくらいに振る。
- これだけで、驚くほど香りが立ち、まるで別物の高級品のような味わいを楽しめるそうです。(スクリーキャップはコルクと違ってワインが呼吸できないため)

※高級なワインはオリが出てしまうのでしないこと。



寒いこの季節は格安ワインをレンジでチン!ホットワインにして暖まろう!ハチミツ、レモン、シナモン、クローブ、八角などを入れるのがおすすめ!

## 教科書づくり

良いお店はいつでも「同じサービス」「同じ味」誰が作っても、誰が接客しても、同じサービスが出来るようみんなが共有できる教科書=マニュアル作りを徹底しましょう。

セミナーで聞いた売り上げアップのポイント