

今朝何気なく日経を見ていたら、「定番で勝ち抜く時間術・・・新商品はからない」と次のような記事が載っていました。

「ラーメンの日高屋」はラーメンのオーダーを受けてから1分半で出来上がるが、同時に注文受けたギョーザは6～7分かかるので、お客様がいらいらしている姿が見受けられる。そこで日高屋は高温スチームを使うことによって、ラーメンと同時にテーブルに出すことに成功した。日高屋百数十店はこれによって売り上げを10%伸ばすことが出来た。

日本人には「早喰いも仕事のうち」という気質があり、特に欧米人のようにゆったり待つ食事は好まれないようです。

鬼平犯科帳の作家、池波正太郎が「男の作法」の中にこんなことが書いてあります。

鮎はカウンターで食べる、板前が握ってくれたらすぐに食べることがおいしい鮎を食べるコツです。板前が勢いよく握ってくれたものを前において、長々としゃべっているのは板前にも失礼になる。若者たちは寿司屋の勘定は「いくらになるか分からないから怖くては入れない」とよく言われます。安心して食べるコツは、まず価格表にある上寿司をとって、それから好みの鮎を握ってもらうことが知らない店等で食べるコツです。

今ひとつ寿司屋で良く通ぶって「シャリ、ガリ、ムラサキ・・・」と知ったかぶりをするお客がいますが、ちゃんとした寿司屋ですと軽蔑されます。あれは寿司屋仲間の隠語ですからお客様が使うのはおかしいのです。

また、鮎と共通する食べ物に天ぷらがあります。

天ぷらを食べる時は腹を減らせて行けと言います。揚げるそばからかぶりついて食べるのが一番おいしい食べ方だと言われます。

法事などで冷えて油がべたべたした天ぷらは食べる気がしなくなるのもそのせいでしょう。鮎と天ぷらのひとつの共通点は、酒は二本くらい、ビールをがぶ飲みしている客は本当の味は分からないと池波正太郎さんは書いています。

私の行きつけの神田駅を東西南北から囲むように「江戸っ子寿司」が4軒あります。

その店の壁には「お酒はお一人一本だけ」と大書してあります。

鎌倉の友人佐藤千寿さんは、毎年花見に私を招くときは、天ぷらを買切ってご馳走してくれるのも、天ぷらをおいしく食べさせる方法かもしれません。

池波さんはビールの飲み方にも書かれており、いいホテルほどグラスは小さくて、ビールは必ず1回で飲み干すくらいがよい。泡が立たないようにとグラスを斜めに傾けるのは最も品の悪い飲み方。わたしも15年くらい前、名鉄ホテルでグラスを傾けて出したら、仲居さんに「失礼ですが、お身分のある方でしょうからお止めなさい。」と言われて以来、グラスは傾けないことにしています。

これから中小零細店の活性化に残された方法は、名物飲食店街を作るしかないと言われているデベロッパーもおります。

飲食店街の活性化の二つのコツは、

- 飲食店、特に居酒屋等は傾向として小型化していくことが必至です。コストを下げることです。
- 知恵を集めて、他市より先に飲食のお客の周遊できる交通手段を作りたいものです。
客、店、納入業者が協力すれば出来ます。車と酒を両立させなければ飲食店界は自滅します。