

北大阪地域で地産地消を!

常連客や設備、技術があるにもかかわらず、後継者難で廃業を迫られている小規模飲食店と、起業を目指す人の橋渡し役をする飲食寺子屋「満席塾」。後継者が相続税や贈与税の支払いのために、資金を切り売りしないで済むように、国の支援・制度の利用もありますが、将来にわたって安心して暮らせる、飲食店年金制度も視野に入れて活動しています。

長年の経営資源を持ちながら、経営継続が難しい店主さんの登録を呼びかけ、起業家とバトンタッチできるパイプ役を実施していきます。また、お店を貸します、譲ります、一部貸しますなどなどの情報紹介・支援も担います。

店主が丹精込めてつくった料理が、お客さんにきちんと評価されることが、店主の誇りにつながります。飲食店は楽な仕事ではありませんが、お客さんと目に見える形でつながり、おいしいと食べてもらえるのが喜びになります。店とお客さんをもっと結びつける地元食材・人材・商材資源の活用で地域が元気になると考えています。

「安心・安全」人材と食材



満席塾だより

「天下の台所」を作った秀吉の時代から脈々と受け継がれてきた、飾り気のない実利主義。大阪人は食べることで店の人や親しい人とのコミュニケーションを楽しみます。商売の話をする時も、馴染みの店に行き、文句もいうけど、また来る。手を抜かず、今の人の好みを研究し、お客さんに怒られんよう、「きちつとやらな」という精神があるから、長く愛され続けられるんでしょう。「最近あの店、あかんわ、味おちたで」ってな噂はすぐ広まります。お店の人は、毎日が真剣勝負です。お客さんはいつも「なんぞうまいもん食えへん?」安うてうまい店を探しています。時代の要求を敏感に商いに反映させれば、繁盛店間違いなし。



「安うてうまい」店

庶民にとつて何よりうれしい大切なのは

発行・編集
関本総業株式会社
〒573-0013
枚方市星ヶ丘2丁目33-23
電話 (072) 848-0010
FAX (072) 848-5650
経営革新計画承認企業
大阪府指令経支第777-222号



Active Osaka Promotion Fund
おさか地域創造ファンド
北大阪地域探採第1号事業

「まいど 満席考座」
なんとか守らんとアカン!
長年取引のあった店主さんが急死。地元の人々に愛されてきた店だけに残念だ。▼小規模飲食店にとつて後継者の確保が、深刻化している昨今、担い手を早急に育成することは、地域経済活性化の必須条件▼昔のようにシャッターを開ければ儲かる時代は終わった。この業界も二極化が広がり、儲かっている店はひと工夫ふた工夫と他店との差別化をしている▼今一度、一軒が一軒が従来どおりのサービスでよいのか、他店と同じことをやっていないか、時代のニーズにあっているかを確認しよう。一軒でも多く人気店がでることが、地元を元気にする▼将来も安心して経営できる、老後も後継者にまかせて安心できるには国策もさることながら、私が以前から考えている小規模飲食店の為の新しい年金制度的な保証はできないものかと悩む。(家賃収入・技術指導・店の一部貸し・常連客による店の投資&配当...) 贅沢しない程度のささやかではあるが、みんな支え合う制度が、今一番求められているのでは▼春にはお客さんと花見、夏は釣り大会、秋は運動会、冬は温泉旅行▼ひと昔前は、みんなやっていた。(統賞樹)

登録しよ! 飲食寺子屋「満席塾」指導員・塾生さん募集中!!

このままでは終われん!

このままでは終われんな~ 伝承することに新たな希望が!

ワシで良かったら 目いっぱいおしやるぞ!

第二の人生、再出発!

退職後は住み慣れた地域で飲食店をやってみよう!

子育ても終わって昔からの夢であった飲食店のオーナーに!

指導員登録者募集中!

お好み焼・たこ焼 うどん・そば ラーメン・ギョーザ各コース

よっしゃ! まがしとき! 教えることも勉強や~

「地域を元気にしたろ!」と情熱ある店主さん、今すぐご登録を!

入塾登録者募集中!

お好み焼・たこ焼 うどん・そば ラーメン・ギョーザ各コース


低料金 短期間

現役うどん屋のちゃんにお習ってこめよ!

◎詳しくは満席塾までお問い合わせください。お気軽にご相談ください。

毎号楽しみにしています。今回、お店貸しますを見て投稿しました。場所は下田辺で家賃は8万5千円です。カウンターありの1軒家です。 寿司店経営

守口警察署のそばでうどん屋さんまたはパン屋さんをされる方がありましたら、ご紹介ください。 喫茶店経営



貸します! 借ります!

読者の飲食店さんからこんな情報寄せられました!

うどん あれこれ

「古い中国のうどん」

うどんの歴史の古いのは中国です。イタリアア名物のマカロニは、十三世紀にマルコ・ポーロが元朝を訪れて、うどん作りの秘法を会得して帰り、作りあげたという説もあります。

中国のうどんの始まりは、だいたい2000年前の漢の時代。下って魏晋(ぎしん)の時代には広く知れ渡って流行物となりました。その頃は、うどんを湯餅といっていました。うどなく「不托(ふたく)」に変わりました。うどん粉をこねて手のひらの上に托して丸め、長形の団子にしてゆでたものが湯餅ですが、棒で延ばしてから包丁で切るようになってからは、手を借りながら「不托」という名称にしたといわれています。湯餅の名はその後も使われています。

「うどんの作り方」

国産の小麦粉を使えば、手打ちうどんの味は一段と良くなるが、現在97%の小麦粉は輸入で、国産の小麦粉の入手はむずかしい。

うどんは小麦粉1キロに薄い塩水カップ一杯を加えてこねる。これを杵でつくか、莫座(ござ)などで包んで踏むかしてならしたものを麺板にのせて、麺棒で伸ばしてから切るが、今日では機械製麺が一般的。塩水を使うのは、小麦粉のタンパク質がグルテンを形成する際に、粘性を高め麺の切断を防止するのに役立つ。

(次号に続く)

皆さんのご意見情報をお寄せください。

満席塾 紙上講座

「いろ色あっておもしろい」

素直・無垢な色 **白**



信仰が対象とした白い蛇や白い馬のように古代中国では、「白」が権力や権威を示す色彩名でしたが、神秘的、神聖な色としても神事に使われていました。色彩名が「白」になるのは十世紀中頃以降。「しろ」を漢字で書く時には「素」という字を用いていたようです。自然そのままの色彩を意味していました。古事記によると「素兎」（しろうさぎ）と書かれています。エルビスプレスリーのカムバックのステージ衣装は白、古いイメージを一新する心も真っ白に。乱れた世の中、世の中の平安を祈る色は白かもしれません。

紅白となれば「ハレ」となります。年末、ソバを食べながら紅白歌合戦を見ることで一年を浄化する作用があります。飲食店は、白の清潔感と「ハレ」のエネルギー。祭のパワーで繁盛店を目指しましょう。(次号に続く)

これはイケル!
小規模飲食店活性化のための

客をよぶ店づくり
出前 [ワンデーサポート]

お店の活性 **客をよぶ店づくり**
只今無料相談受付中!!

おいしく、安く、質のよい、しかも楽しい時間を過ごせる店づくりを!

●お気軽にご相談ください。
店主さんと力を合わせ、店舗内PR(POP作成等)現場即効の店頭演出企画で応援します。

お店のアピールをもっと前面に!

- ・マスターの似顔絵入りプロフィール
- ・産直こだわり食材使用のPOP
- ・地元の皆さんの掲示板POP などなど

「満席塾」勉強会・研修会 塾生募集中!!

みんなでワイワイ! 悩みも解決!

地域でがんばる小規模飲食店をいつも満席にしたい!との願いから生まれた飲食寺子屋「満席塾」地域の飲食店がいっしょになって「満席塾」で勉強会・研修会を!

- 現在営業されている店主・店長・従業員の方
- 後継者・新規開業者指導に意欲を燃やしておられる方

明日の元気を生み出す新しい会

会員の皆様に満席塾の指導員・リーダーとして

会員の皆様の最も得意とされる部門を満席塾で講師・指導員として塾生にぜひご指導ください。

【実技実習指導・講義講師 (謝礼あり)】

「満席塾」によって、小規模飲食店の底上げと社会的認知度の向上、及び地域活性の起爆剤となることを目的としております。この主旨にご賛同いただき、意欲的に参加していただきますよう、ご参加をお待ちいたしております。

「満席塾」協賛店募集中!!

「日々新たなり」**今月の言葉**

受け継がれ、伝えられるものは守りに入ると駄目になってしまいうので常に新しいことにチャレンジしていく姿勢は欠かせない。またお客さまの好みなど事前に得られる情報は出来る限り入手し、満足していただくサービスを提供することで「又来たい」気持ちを引き出すなど目に見えないところでも細心の努力を怠らない。すべては、人と人の交わりを大切にしたいという気持ちの表れである。

「満席塾投書箱」
こんなこと・あんなこと取り上げて欲しい記事お待ちしております。
官製ハガキに住所・氏名・電話番号・年齢をご記入の上、関本総業満席塾投書箱係宛郵送ください。

飲食店経営雑感 | 利真於勤 |

大阪商業大学 准教授 酒井理



昨今の食品偽装、事故米の転売などの事件の類発で、食を扱うビジネスの倫理観が問われています。悲しいことですが、多く儲けることがよい経営であるという、ひどい経営哲学が世間に蔓延しているように感じます。そんな世の中です。ここで一つ、昔のすばらしい考え方を紹介したいと思えます。それが近江商人の商売哲学に「三方よし」という考え方です。商売というものは、売る方にも買う方にも良いものでなければならぬという哲学です。

この哲学にしたがえば、飲食店経営というものは、おいしい料理や飲み物を提供することでお客をよるこぼせることができる。そして、お客の満足に対して利益を得ることができる。さらに、廃棄物をリサイクルしたり、店の明かりをとすことで夜の町を照らして安全を確保したり、騒音に気をつけて周りの住民に配慮したり、といったように、世間にも良いことをしてはじめて商売をしていくといえるのです。近江商人にとって、お客を欺く商売、お客を満足させることができない商売、世の中に良いことができない商売は、商売ではないのです。今も昔も、この哲学が通用することには変わりはないと思います。「食」という人間の生活にとってきわめて重大なことを扱う飲食店だからこそ、お客のため、世間のため、他店やお客と利益を奪い合うものではなく、世の中に利益を生み出していくものです。生み出した利益を皆で分かち合うものだということのように考えることで飲食店経営の仕方もまったく変わってくるはずですよ。

現役74歳イケ麺屋台

あの町この町「おじゃまします」
満席 北大阪地域

「屋台ラーメン」

屋台は小規模飲食店の原点だ! 名物オヤジの

一世を風靡した人気テレビ番組「料理の鉄人」に出演、また、京阪神沿線の屋台ラーメンで一番にもなったというこの道40年、ハンチング帽が似合うジャズ好きな大将。30歳で独学で屋台ラーメンを切り開き、customer is always right (お客の言っている言葉は、常に正しい) 体力一番、よそに負けない味で勝負、というまさに40年のキャリアに裏打ちされた信条。迅速・丁寧・おいしい味は、屋台ラーメンの命。細麺であっさり透明のスープながらコクがある。一杯帰りのお客さんにはたまらない味。きざみ柚子の風味が、尚一層あと味の良さとなって余韻を残す。

今日も開店前から店主のファンが、ボランティアでやって来る。めざしとビールの差し入れ。昭和の匂いがするなつかしい、そして、おいしいラーメンとおもしろい店主の話が楽しみになる屋台ラーメン店です。