



二十四節気 5月6日は「立夏」。暦の上ではこの日から8月の「立秋」までが「夏」となります。大型連休も終わり、いよいよ夏の観光商戦が開始！本日は夏の観光シーズンを前に“美味しいお酒”のお話です！

株式会社 K B S 創研

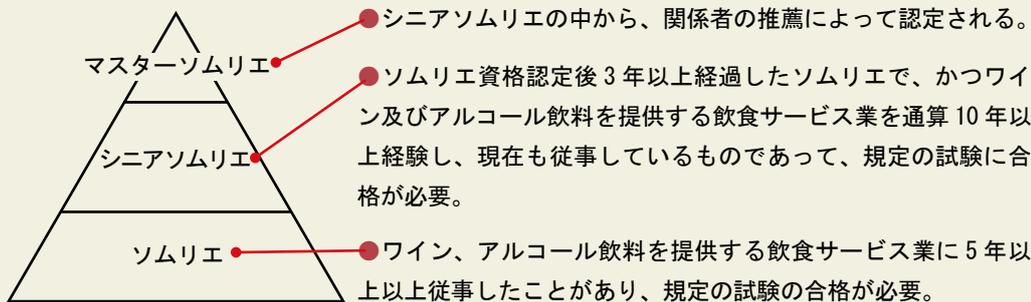
営業支援部 竹腰 幸司

最高峰ソムリエによる厳選ワイン。グラスの中の至福の世界。

旅行、記念日、お祝いごとに欠かせないワイン。

旅行、記念日、お祝いごとに欠かせないお酒ですが、中でもワインは記念日などの特別な日や、非日常を感じる場面において飲まれる傾向があると言われています。ただ、ワインは銘柄も多く、価格帯も幅広くセレクトが難しい。ワインを提供する店側にも正しい知識がなければ、お客様に満足頂けるワインを提供する事ができません。

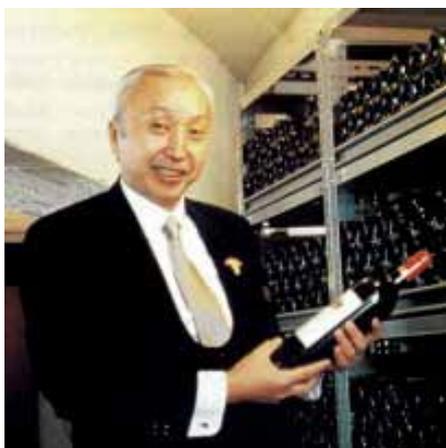
そこで活躍するのがソムリエなどのワインのプロフェッショナルです。皆さんはマスターソムリエという資格についてご存知でしょうか。マスターソムリエとは、社団法人日本ソムリエ協会が認定するソムリエ呼称資格の中で最上位の称号であり、マスターソムリエの認定者は日本にわずか50人しかいません。



平成23年度
日本ソムリエ協会資格保有者数

・マスターソムリエ	50人
・シニアソムリエ	1,675人
・ソムリエ	16,188人

マスターソムリエ 寺島進氏によるインコーディネート・ワインサービス研修



本日より紹介するのは、2006年に日本で37人目のマスターソムリエとして認定された寺島進氏です。寺島氏は1973

年ロイヤル・ホテル(現リーガ・ロイヤル・ホテル大阪)入社後、初代ソムリエとしてレストラン『シャンボール』へ勤務。1977年より、まだ日本に輸入されていないワインを求め、フランス、イタリア、ドイツ、スペイン、カリフォルニアなどの世界各地のワイナリーを訪れ、また、レストラン研修においては、マキシム・ド・パリ(フランス)などの一流レストランにてソムリエとして経験を積んできました。2010年より株式会社テェアッシュを設立し、現在はワインの小売・卸販売、飲食店向けのワインコンサルティングをされています。



1970年代より世界中のワイナリーを訪れた。



プラザ・アテナのワインセラーにて(1978年)

One more drink ! こだわりワインで差別化を!

宿泊業においてお客様の単価UPに重要な要素、それは宿泊当日の飲料消費です。地酒、地ビールにこだわりがあっても、ワインはセレクトが難しく手薄になりがち。そんな時はマスターソムリエ寺島氏に相談してみても如何でしょうか?

【こんな疑問にお答えします!】

- ☑ワイン通のお客様をがっかりさせない、美味しいワインは?
- ☑新鮮なお造りを使った和食会席料理に合う、意外なワインとは?
- ☑カジュアルな価格でも味は高級品と遜色のない、お得ワインは?
- ☑ワインに合うおつまみ、お客様を虜にする One more Dish !

【事例のご紹介 (山中湖ペンションS様)】

- ・これまでお客様に提供していたワインの見直し。
(仕入れ価格 1600 円 / 売値 3500 円で提供)
- ・リーズナブルで美味しい南アフリカ産ワインを提案。
(仕入れ価格 840 円 / 売値 3000 円で提供)
- ・仕入れコストの削減、利益率UP、美味しいと絶賛の声!

まずはスタッフ自身がワインを好きになる。

ワインは提供方法の違いでも香りや味が変化するデリケートな飲み物です。美味しいワインも間違った方法でお客様に提供してしまっただけでは台無しです。

特に赤ワインの温度管理は要注意。冷えすぎた赤ワインは香りを損なってしまい、ワインの本来のポテンシャルを引き出せません。まずは提供するスタッフ自身がワインを好きになり、美味しいワインの提供方法を学んでみてはいかがでしょうか?

【ワインのご紹介】

ワイン名: リベルタス・シュナンブラン (2010)

色: 白 産地: 南アフリカ

品種: シュナンブラン

価格: 840 円 (税込)

ソムリエコメント: サッパリ系で、爽やか、ひんやりタッチのワイン。後味でグレープフルーツのようなデリケートな渋味もチョッピリ感じます。

ワイン名: リベルタス・メルロー (2010)

色: 赤 産地: 南アフリカ

品種: メルロー

価格: 840 円 (税込)

ソムリエコメント: 渋味少なめのまったり系。開栓直後は香りと味との距離を感じますが、グラスに注いで15分後香りと味が融合して一体感を感じます。3口目ぐらいから後味でほんのりと甘さを感じられます。



【こんなことを学んでみませんか】

- ☑赤ワイン、白ワイン、スパークリング、それぞれの適切な提供温度と保存方法は?
- ☑グラス提供にぴったり、開栓後2日、3日と美味しさを増すワインとは?
- ☑今使っているグラスを見なおしてみよう。香り、味わいの違い。

【マスターソムリエ 寺島進氏のメッセージ】美味しいワインとは、ワインを造る人の人柄が大切です。お客様はワインの美味しさを知っている従業員にサービスしてもらいたいと願っています。(ワインの知識を振り回すソムリエでは有りません。)知識よりもワインの美味しさを知っている事が一番重要なことです。

KBS創研では株式会社テアッシュ様と提携し、マスターソムリエ寺島進氏による、旅館・ホテル等の宿泊事業者様を対象としたワインコーディネーター・ワインサービス研修を承ります。お気軽にお問い合わせ下さい!

【お問い合わせ】

株式会社 KBS創研 営業支援部 電話: 06(6423)5561 <担当: 竹腰(たけこし)>

編集 後記

アルコールの楽しみは、出会いの楽しみでもあります。楽しい宴席での人との出会いはもちろん、その場をさらに思い出深いものとしてくれるアルコールの記憶。特にワインは、特別な日を演出する最高の飲み物ですね。旅先やホテルで、ていねいな説明をしていただいで、それが、その日のお料理や気分ぴったりだったときのうれしさといったら! マスターソムリエ 寺島進氏の研修でワインのセレクトに自信をつけたいものです。(増田)

株式会社 KBS創研

本社・西日本営業部: 〒661-0003 兵庫県尼崎市富松町1-9-15-103 TEL: 06-6423-5561 / FAX: 06-6423-5571
東日本営業部: 〒103-8246 東京都中央区日本橋2-6-5 日本橋2丁目ビル6階 TEL: 03-3246-1314 / FAX: 047-426-0913
<関連会社>ネクストサポート株式会社 (事業再生コンサルティング)
〒541-0043 大阪市中央区高麗橋4-6-20 マスイビル6階 TEL: 06-6282-7226 / FAX: 06-4707-3855
特定非営利活動法人 ふるさと応援隊 (着地型観光支援事業)
〒604-0044 京都市中京区小川通押小路下下古城町376-205 TEL: 075-708-5741 / FAX: 075-708-5741

- 代表取締役: 小泉寿宏
- 事業内容: 観光・サービス業の経営支援
- 設立: 2004年4月
- 地域オフィス: 関西・東京