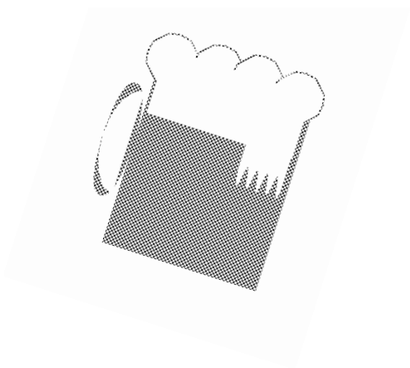
アフター・ファイブを楽しもう!

初心者のための 飲み入門



社会人になると生活が大きく変わる。その一つが夜の生活、すなわち〝飲み〟だ。仕事の後の飲みと無関係でいられるビジネスパーソンがどれだけいるだろう。上司や同僚、仕事の取引先との飲みのほか、一人飲みなどシーンはさまざま。社会人には大人としてふさわしい飲みのルール、楽しみ方が存在する。これから社会人になる人はもちろん、またベテランの社会人の方も、夜の時間を楽しむためにちょっとお立ち寄り頂きたい。

小料理　喜美幸の店内、笑顔で迎えてくれる喜美幸の大将(右)と女将さん

行ってみよう!小料理屋編

福岡市中央区今泉で店を構えて33年になる「小料理　喜美幸」。「お出しする料理から季節を感じてもらいたい」と話すのは大将の越智敏雄さん(61)。その時々の旬の野菜や魚を味わえるお店だ。カウンター7席、座敷に10人ほどが入れる店内は、今時のお店では感じることの少ない温かみと懐かしさにあふれている。客層は会社の接待のほか個人で来店する40代から60代までのお客が中心。客単価は平均して一人3500円―4000円ほどだという。

小料理屋の楽しみ方とは

いわゆる大衆居酒屋とは違う、小料理屋ならではの楽しみ方とはどういうものだろう。まずはもちろん料理。「いままで食べたものと違う、と言われることが多い」と大将が言うように、その時々の逸品がお品書きに挙がる。例えば4月にはタケノコ、菜の花などの春野菜。魚だとタイが並ぶ。それをビールや焼酎、日本酒と頂く。初心者はお刺し身とビールから頼んでみてはどうだろう。カウンターに腰かけて大将にお薦めの一品を頼むのもよし。ただし食べられないものなどは事前に伝えておこう。

次は交流の場としての楽しみ方だ。個人で来店するお客さんが多いが、大将の差配でお客さん同士の交流が世代や職種を超えて芽生えている。

確かに一見さんでは入店しづらい店構えだし、お店に一人で立ち寄っても寂しいのではと心配する人も多いはず。しかし心配は無用。入ってしまえば大将やおかみさんがしっかり場と間を取り持ってくれる。

飲みニケーションを身につけよう

「最近は若くて飲む人が減った」と大将はつぶやく。2000年頃をピークに20代の客が減り始めた。昨今の経済状況も影響しているのか上司が部下を連れて飲みに行く習慣がなくなってきているという。旬のもので口を肥やし、話題のネタも増えるというのもこうしたお店ならでは。さまざまなお客さんと会話をすることでコミュニケーション力が培われ、人脈も広がる。また社会的な上下関係の感覚が身につけば、接待での振る舞いも学ぶことになる。こうした積み重ねは夜の楽しいひと時を過ごすだけにとどまらず、結果としてビジネスの面で生きてくるのではないか。

飲みの席にも礼儀あり

一方、最低限守るべきマナーもある。お店では「周囲のお客さんにむやみに話しかけないことです」と大将。一人でゆっくり飲みたいというお客もいるからだ。そして当然ながら限度を超えて飲み過ぎないこと。服装にも気を配りたい。スーツなら問題ないが、あまりにラフな格好やサンダル姿などは避けた方が無難だ。こういうお店には企業や役所などの偉い人など、自分より目上の人たちが来ることが多い。人生の転機が小料理屋での出会いだった、ということもあるかも。

デビューしよう!角打ち編

看板娘の木庭梨栄さんがご案内
(こば酒店の角打ち処)

場所は変わって福岡市中央区薬院にある「角打ち処」を訪ねてみよう。角打ちとは酒屋で立ち飲みをすることだ。古くから割合年配のサラリーマンや職人が一杯ひっかけにいく酒屋に併設された飲みの場だったが、最近ではさまざまなスタイルが登場し、若者がおしゃれな感覚で楽しめるお店も増えている。

こんな時にいかが!?

「30代―50代のビジネスパーソンが中心で、そのうち3割は女性です」と客層を話すのはこの角打ち処を運営するこば酒店3代目の木庭健次郎さん(35)。仕事の後に一服!の気持ちで、ワインをスタイリッシュに飲めるのが特徴で、平均して一人当たり1500円ほどが目安。例えばワインをグラスで数杯(一杯300円から)、おつまみ(ミックスナッツ200円、厚切りポテトチップス300円など)を数種といった形で気軽に安く飲める。

親しき仲にもマナーあり

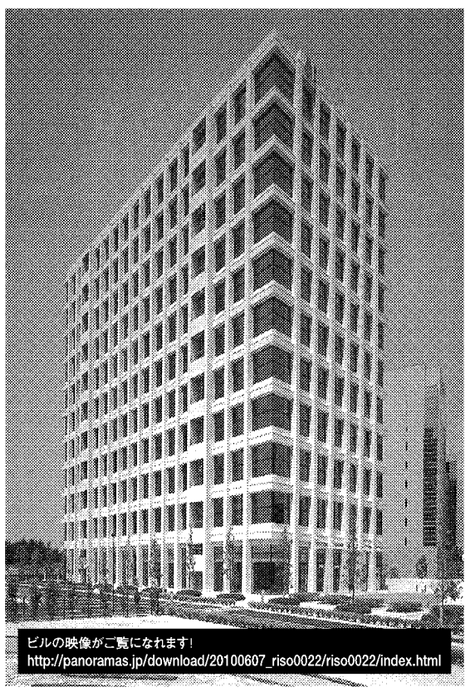
こういうお店に入店して飲み始めると、自然と他のグループの人たちと会話が広がるのが楽しいところ。職場での堅苦しい人間関係や、仕事上のさまざまな緊張感からの解放にはもってこいのお店。だが油断は禁物。リラックスして飲んでしまうあまり「酔っ払いすぎて立ち飲み屋なのに立っていられなくなる人がいる」と木庭さん。そして「カップルで飲みに来て、必要以上の愛情行動をとる人もまれにいる」らしいが、周りが赤面して迷惑だ。

人に迷惑をかけずに周りのお客さんとのコミュニケーションを取りながら楽しいひと時を過ごせるのが大人の飲みの第一歩。せっかくお金を使って飲むなら、自分の先々にとって有効な時間にしたい。そのためにまずは失敗を恐れず踏み出してみよう。

喜美幸のお品書き、味のある手書きのメニュー

賃貸オフィスビル―AIビル(百道浜)―
多数の優良企業が入居／耐震性を確保したインテリジェントビル

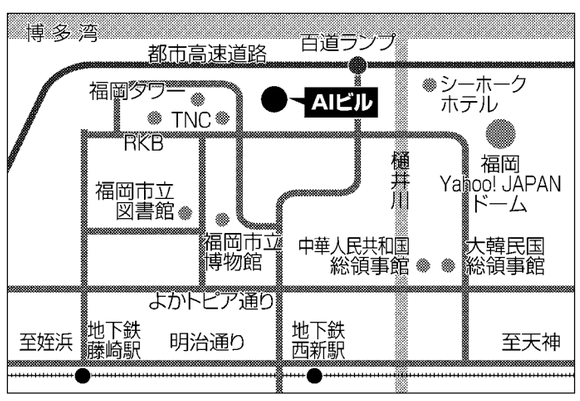
近隣にNEC・日立・富士通・パナソニック等の電機メーカー、
LSI研究施設及び福岡山王病院・国立病院機構九州医療センター等の集積あり



■所在地　〒814-0001 福岡市早良区百道浜2丁目4番27号
■物件概要　1998年竣工、地上11階・地下2階のハイスペックビル
基準階は約272坪
■募集区画　1階商業ゾーン(約100坪)、基準階(30坪～270坪)

各種キャンペーン中!(業種、経済条件等のご相談)

アクセス
○西鉄バス…「福岡タワー南口」下車すぐ
○福岡市営地下鉄…「西新」から徒歩約20分
○福岡都市高速…百道ランプより約1分



問い合わせ　ジョーンズラングラサール株式会社　関西支社(仲介)
大阪市中央区本町4-4-25本町オルゴビル6階　Tel 06-6282-3777 担当者:玉井　Fax 06-6282-3770

杵の川

長崎県工業技術センター
共同開発商品

大吟醸長崎奉行 720ml
価格 2,625円(税込)

株式会社　杵の川
長崎県諫早市土師野尾町17－4