

# 品質意識が変わらない 理由

現場を経験した中での推測と仮定

# 昭和53年生まれとして（前提）



昭和 ⇒ 平成 ⇒ 令和  
機器の進化は実感できます。

でも「意識」は、どうでしょう？

もちろん向上はしてると感じます。

落ちた食べ物をそのまま食べません。

綺麗好きも増えました。

洗濯機や掃除機も機能や性能の向上  
凄い進化です。

では？品質の事故は  
「なくなりましたか？」

機器や環境が良くなって  
品質の事故なくなりましたか？



# 現状の店舗の実態（現実）

大なり小なり大きさの違い、タップ数の違い、炭酸出る機能の有無の違いはあっても、樽からヘッドを通り、ビールホースを通り、サーバー内のコイルの中を通りタップから注がれる**仕組みは共通**。

## 美味しいお店と 美味しくないお店の違いは？同じ機械なんでしょ？

- ① **洗浄不足 or 洗浄していない** = 微生物が増えて味覚を変えている
- ② 鮮度管理 = 開栓してから **日が経っている**（メーカーは当日消化推奨している）
- ③ グラスの **臭いが取れていない**（洗浄不足 or 洗い方を知らない）

## 飲食店 = 飲食のプロなんだから洗浄くらいしてるでしょ？

- ① 利用者の **勝手な思い込み**。ラクしたがるのが人間の本性。
- ② 味覚を分かる客が少ないと思ってる、**バレない**と思ってる。
- ③ 指摘するお客さんは少ない、**冷やせば、酔えば「こんなもの？」**と思いやすい飲み物でもある。（ビール以外の選択肢）
- ④ 忙しいと「後に回しやすいのが」 **食のことより**飲み物関連
- ⑤ **食に比べれば「事故」**になりにくい。
- ⑥ **自分が飲むわけではない**（従業員）、飲み物。



# 個店とチェーン店の違い（現実）



- ・ 個店はオーナーの意識1つで「良くも悪くもなります」
- ・ チェーン店は「店長の移動」「洗浄スタッフの退職」「意識の変化」「お店の環境・状況」1つで大きく変わってしまうのが現実です。  
【解決策...でも、これで変わるの？変わったの？】
- ・ 個店オーナーには、メーカーからの口酸っぱい意識の変化の向上促す
- ・ チェーン店には「本部」との品質連携。現場での指導。

これが「昭和～平成～今（令和）」の現実

## 変わるの？イタチゴッコにならない？

メーカーからしたらお店は「お客様＝売ってくれる所」強く言えない現実  
なのでメーカーによっては、こんなサーバーも開発した。洗浄不要タイプ。



お店にキツく言うと他社に変えられる可能性あるし  
飲むお客様には「おいしいビール」飲んでもらいたい  
不味いイメージを持たせるビールを提供したくない！

じゃ、どうしよう？

**洗浄不要な機械を開発しよう！**となる。

根本的解決には“ならない”（まだ少数派）

**飲む人の品質意識を変えるしか**方法ないのでは？

お店の味覚を「盛り付けや」「見栄え」で騙されない見る目を養う  
美味しい・美味しくない の判断できる、確かな味覚（舌）を養う

**野生酵母・乳酸菌・酢酸菌・カビ** これが混入の可能性のあるビール

**ビールは栄養の塊** **みたいなもの**

お腹を下したり、腹痛になったり、気持ち悪くなったり できることなら避けたい

メーカーの人も「おいしく」飲んでもらいたい一心。で製造してます。  
工場で「研究」して「開発」して「製造」して「販売」  
製造の中でも何百～何千の検査があり、品質本位で製造、誇りを持ってる。  
出荷時のまま、そのまま飲んでもらいたいだけ。それが難しい現実。

**でも…お店の品質意識が  
変わらないんだって？どうする？**





真実を伝え感謝され喜ばれる仕事をした  
飲む人の品質意識向上のキッカケ作りたい



ほんとうに**美味しいビール**を知ってもらう

お店で飲む時に「**ちがい**」が分かるように

業態や食材、価格や立地を売りにするお店多いけど  
品質を「**売り**」「**アピール**」しているお店、  
不思議なことに少ない。なぜだろう？



**美味しいビール**

自宅でも職場でも友人宅でも  
イベントでも、**出張して提供します！**