



# 「ここの生ビールは うまい!!」 友人を連れてくる お客様が増えた



Interview 富山市 真酒亭 亭主 村田 様

樽の仕入れが  
昨年同時期比  
2割近く  
アップ

天然酵素洗浄を始めて夏を2回経験した、真酒亭様。  
ビールの販売量、また売上に変化はありましたか？

昨年は一昨年と比べて特に売り上げが増えた感じはなかったが、今年の夏は明らかに売上が増えたと実感しました。樽の仕入れが昨年同時期に比べ2割近く増えました。これは、夏だけでなく、昨年の秋冬から今年の春にかけて、じわじわ増えてきた結果だと実感しています。



天然酵素洗浄のシールを貼ってからの  
お客様の反応はどうでしたか？

当店は一般的な居酒屋ではなく、酒を味わうために来るお客様がほとんど。だからシールを見て質問する人も多いです。説明を聞いたお客様は漫然と飲むことはなく、こころして味わうので、天然酵素の効果を実感してもらえます。次に友人を連れて来た時に、「これこれ!」とシールを指差して、お客様が連れの方に説明してくれることも結構ありますよ。



真っ当な酒を  
提供するのが  
基本理念

お客様に本来の美味しいビールを飲んでいただくように勉める、クレンリネスの徹底は、お店の信用拡大に繋がったと思いますか？

当店はもともと品質・管理を含めて真っ当な酒を提供することが基本理念なので、天然酵素洗浄には「なるほど、当然」と言うのがお客様の反応でした。その結果が売上に繋がっているのだと思っています。



## 〈 真酒亭さま ご使用の感想 〉

### ▶ メーカー巡回洗浄員も認める、サーバーの衛生管理。

天然酵素洗浄を始めて16ヶ月ですが、サーバー内の管(チューブ)は新品の時とほとんど変わらず白いままで。これはサッポロビールの巡回洗浄員も認めるところです。スポンジを高圧ガスで通すことも不要なのでやっていません。

### ▶ オススメの洗浄方法は、水や高圧ガスの節約にもなっています。

当店では日々の洗浄は、酵素を薄めた水を通常のガス圧で残留ビールを押し出すだけ、管の中の水に含まれる酵素が、一晩中働いてくれます。翌日営業開始とともに、管の中の酵素の水を通常のガス圧で押し出せばOK。多量の水や高圧ガスを使うことがないので、この点でもエコです。