



音楽と料理と 美味しいビール 中心街の賑わいが見えるとき。



Interview 富山市 総曲輪かふえ「**橙**」オーナー 越澤 様

通常の
スポンジ洗浄の
3倍の洗浄効果を
実感



Q ビールが大好きと言う越澤オーナー。だから「お客様にもっとも美味しいビールを」と選んだのがサントリーモルツ。天然酵素洗浄を始めて旨さに変化がありますか？

まず泡立ちと泡持ちが違いますね。モルツ特有のコク、香り、そしてその旨味が後口に甘さを残します。徹底したサーバーの洗浄こそがビールの命。酵素洗浄は通常のスポンジ洗浄の3倍の洗浄効果があると実感できますね。

現場を預かる店長は、徳島でバーテンダーの修業をしていた時代に、お客様からビールがまずいと指摘されたことがあり、それ以来サーバーの洗浄は毎日スポンジ通しで丁寧に洗浄していたので自信を持っていたようで、エコさららを渡され半信半疑で使ってみたのですが、その効果がすごいので即導入を決めました。こればかりは珍しく二人の意見が合いましたよ。(笑)

Q ライブで賑わうお店で評判ですが、お客様のビールの評判はどうですか？

ライブに出演するミュージシャンはビール通が多いですが、その彼らは口を揃えて橙さんのビールは本当に美味しいですねと言います。だから当然お客様は気に入って頂いていると思っています。

店頭に「うちのサーバーは天然酵素で洗浄しているから美味しいですよ」というポップを置いていますが、それを見て興味を持ってこられるお客様もありますよ。

「酵素洗浄の店」と言うポップやシールは他店との差別化になり、集客に役に立っているのではないのでしょうか。

Q 中心街の活性化はどうですか？

コンパクトシティを目指す富山市の政策のお蔭で、確実に中心街に暮らす人達が少しずつ増えていますね。美味しいビールは会話が弾むようです。シラフではつい言葉を選んで話すけど美味しいビールを酌み交わしながら会話を重ねると自然な言葉が出てくるから。散歩の途中でふらっと立ち寄ってちょっとビールを。そんな当たり前のライフスタイルに一味違った特徴を持たせたお店にしたい。楽しいところにいい人たちが集まる。その交流の中で町の元気が蘇るのではないのでしょうか。



〈 食器洗浄機用天然酵素をご使用の感想 〉

厨房でも
実感

▶ 中心街の総曲輪でいち早くエコに取り組んでいるのが誇りですね。

狭い厨房なので従来から「グリース・トラップ」からのニオイやグリースの処理が悩みでした。酵素に代えてからニオイは無くなり快適な調理空間で調理をしています。