私たちの仕事は、特別な日を創ることです

CERESPO NEWS 92 May 92 2017

セレスポ・ニュース 平成 29 年 5 月発行 第 92 号



Belgian Beer Weekend 2017

ベルギービールウィークエンド

ベルギービールを楽しめるイベント多種多様な

未来の社会人たちと 一緒に考える 「働くってどういうこと?」







紀元前に登場し、 フランク王国とともに 広がったビール

日本でよく飲まれているビールは、ビールの"地元"とも言える元フランク 王国の地域では「ピルスナー」という 数多くあるビールの一種。ビールの本場、 ドイツとベルギーでは、日本のビールに 似ているものも含めて数多くのビールが 醸造されています。

特にベルギーでは 100 を越える醸造

ゴールデンウィークが終わり、本格的に夏が近づいてきました。夏と言えばやっぱり「ビール」。日本のビールはキンキンに冷えて、のど越しを楽しむもの。ビールには5,000年以上の歴史があるのですが、日本のビールは明治時代以降の150年ほどの歴史しかありません。今回はビールの歴史を振り返りつつ、日本全国の8都市で開催される「Belgian Beer Weekend 2017」の名古屋会場の様子を紹介します。

所から、4製法、11を越える分類のビールが数千種類、愛飲されています。最近では、この多種多様なベルギービールが日本にも広がり、手軽に飲めるお店も増えてきました。

「2000 年代にベルギービールを輸入していた会社さんが、ベルギービールを広めよう!と協力することになりました。Belgian Beer Weekend もそんな活動の一環で始めました。最初は東京のみのイベントでしたが、今年は名古屋や横浜、仙台など全国で合計 48 日間開催し

ます。年々、ベルギービールが広がっていることを感じます」(主催者:マリック・クスタースさん)

「楽しい!」「美味しい!」 ビールがつなぐ人の縁

会場ではヨーロッパで活躍中のアーティストによるライブも行われ、本場ベルギーの週末を感じながら、数多くのベルギービール、フリッツ(フライドポテト)やムール貝のビール蒸し、グルメバー

Interview

お祭りではなくイベントを創る

日本のイベントは、海外と比べてまだまだレベルアップの余地があるように思います。例えば、日本のイベントでよく見かける白い屋根のテントは海外ではあまり使われません。海外ではイベントのコンセプトに合わせて、備品の装飾を考えたり、屋根を装飾したりします。

僕たちは現地ベルギーのような雰囲気の中でベルギービールを楽しんで欲しいと考えています。たくさんのレストラン、飲食店のかたから「うちも出店したい」とお声がけいただくのですが、ムール貝のビール蒸しなど本場でも楽しめるような"料理"を提供しようと厳しく僕たちで審査をさせていただいています。こうしたこだわりを見て、お客様に「本場、ベルギーみたい!」と言っていただけたらとても嬉しい。

こうした僕たちのこだわりに応えてくれたのがセレスポです。本イベントは今年で8回目。規模も大きくなり全国各地で開催するようになりました。セレスポは日本全国に支店を持っているため、全国どこでも同じレベルを維持してくれます。また、長い間一緒に仕事をしているので、私たちのこだわりも熟知して適切なサポートをしてくれています。

最近ではベルギービールを扱うイベントも増えてきましたが、Belgian Beer Weekendの歴史は古い。グラスリンサー(水圧洗浄機)や専用コインを使った販売方法など、他のイベントが見本としてくれた部分もたくさんありますが、これからも見本となるようにしていきたいと考えています。雰囲気を大事にしながら安全面も考慮した素晴らしいイベントにしていきたいですね。



train spot 株式会社 マネージングパートナー マリック・クスタースさま



ガーなどの料理が楽しめました。主催者がこだわったのは、まさにベルギーで行われているような"イベント"にすること。料理をプレハブのような小屋で提供する、客席もベルギービールのお店に備えてあるようなスタンドテーブルを用意するなど、会場の装飾にもこだわっていました。

「今日は友人に誘われてきたんですけ ど、ベルギービールっていろんな味が あって楽しいですね」

「普段は別の部署で働いていますが、 こんなイベントがあるよ!ってメール を出したらみんな集まってくれました。 10日間やっているみたいなので、また 来ます!」

「フランスではベルギーに接している ので、ベルギービールはよく飲まれてい ます。日本でも母国と同じような雰囲気、 料理が味わえて楽しんでいるよ」



「さっき知り合った人ばかりなんです。ベルギービールがきっかけで、仲良くなれるって、不思議ですけどこういうイベントならではですよね!」ベルギービールを以前から知っていた人も、このイベントで初めて知った人も、みんな色々なワクワク感を持ってイベントに参加しており「楽しい!」「美味しい!」と話してくれました。普段ビールはちょっと苦手というかたでも、まるでジュースのような味から濃厚なワインのような味まで、多種多様なベルギービールならお気に入りの一杯がきっと見つかります!



Event Data

- •Belgian Beer Weekend 2017
- ●2017年4月26日~5月7日
- ●久屋大通公園 (久屋広場、エンゼル広場)
- ●trainspot 株式会社

●Belgian Beer Weekend 2017 開催予定

名古屋	久屋大通公園(久屋広場・エンゼル広場)	4月 26日 (水) ~ 5月 7日 (日)
横浜	山下公園	5月 18日 (木) ~ 5月21日 (日)
大阪	新梅田シティ ワンダースクエア	5月 24日 (水) ~ 5月28日 (日)
金沢	いしかわ四高記念公園	6月 8日 (木) ~ 6月11日 (日)
札幌	大通公園(8丁目)	6月 24日 (土) ~ 7月 2日 (日)
仙台	勾当台公園	7月 27日 (木) ~ 7月30日 (日)
神戸	メリケンパーク	8月30日(水)~9月3日(日)
東京	六本木ヒルズアリーナ	9月 14日 (木) ~ 9月18日 (月)



REPORT

妥協せず、 徹底的にこだわり ぬいていく



松村康弘(まつむらやすひろ大阪支店

Belgian Beer Weekend では海外のかたと一緒に仕事をする機会があり、文化やこだわりの違いを考えながら企画から関わっています。ベルギーのかたはお客さまの満足とともに自分の満足を考えているので、とても刺激を受けています。「お客様のためになること」を一番に考えているのは同じなのですが、ご一緒していると違いがわかります。

これは日本人も見習うべきところ、ベルギーのかたはお客さまが見えないところでも妥協をしません。"規格外"になることも多く、安全面などの審査もそれだけ厳しくなりますが、「お客さまのためになること」ですので私たちも全力でサポートしていきます。

ベルギーのかたがたは常に自分の枠を越えていくので「もっと妥協すればいい、機械的に仕事をこなしていけばいい」「自分は経験があるから自分が正しい」という考えではとても対応しきれません。徹底的に妥協をせず、枠を越えていくことは本イベントに限らず、多くの仕事でも当てはまることだと思っています。

本イベントでは多くのお客さまが笑顔でビールを飲んでいます。たまにお客さまから「来年も楽しみにしているよ」「ありがとう!」と言ってもらえるのですが、「妥協しなくて良かった」と嬉しくなります。名古屋の次は横浜、大阪と続いていきますが、妥協をせず、先手先手の提案で多くのお客さまの笑顔につなげていきたいです。



未来の社会人たちと 一緒に考える

働くって どういうこと?

セレスポでは学生を招いて職業体験、見学を行っています。 働くことの意義や大変さだけではなく、楽しさも伝えようといろいろ工夫をしています。 今回は、二校の職場体験の様子をご紹介します。

紫波町立紫波第一中学校

2017年4月24日(月)に、岩手県の 紫波町立紫波第一中学校3年生5名が職 場体験としてセレスポにいらっしゃいま した。当日は生徒さん達から沢山の質問 をいただきました。仕事内容や「働くっ てどういうこと?」に回答した後は、「働 くこと」をみんなでディスカッションし ました。

セレスポ陸上部の藤沢沙也加選手も交えて、セレスポがスポーツ普及活動の一環として実施している「セレスポ陸上クリニック」をみんなで考えよう!というテーマも設けて意見を出し合い、「こん



セレスポ陸上部 藤沢沙也加選手



課題にとりくむ紫波町立紫波第一中学校の皆さん





元セレスポ陸上部 真下まなみ選手



高山市立中山中学校3年生の皆さん

な陸上教室をやってみたい!」「これは楽しそう!」、「みんなにも楽しんでもらえるにはどうすれば?」などを考えていきました。

高山市立中山中学校

また、5月17日(水) には、岐阜県の高 山市立中山中学校3年生18名がいらっ しゃいました。こちらでは、2020年の東 京オリンピック・パラリンピックに向けた イベント会社の役割や取り組み、パラリ ンピック開催による社会への影響など、ス ポーツ振興をテーマに講義を行いました。 元セレスポ陸上部の真下まなみ選手も登 壇し、アスリートとしての経験や考えを 基に話をさせていただきました。

短い時間ではありましたが、終始真剣 に耳を傾けて、メモをとる様子が印象的 でした。

発行

発行日:平成29年5月20日

発行元 株式会社セレスポ (CERESPO CO.,LTD.) 〒170-0004 東京都豊島区北大塚1-21-5(本社) TEL:03(5974)1111 FAX:03(5394)7651 http://www.cerespo.co.jp/

編 集 山川 譲 (yawn) 記 事 コーポレートデザイン室 デザイン ジッピーデザイ<u>ン</u> 歴史の上でも人々の暮らしに深いかかわりのあったお酒。日本にも「酒は百薬の長」 ということわざがあります。

今回特集されているビールを語るのに外せないのが原料のホップです。ホップは アサ科のつる性多年草の植物で、たくさんの種類の中から最適な種類を、最適な タイミングで投入することで、ビールに独特の「苦味」と「香り」を与えます。ま た、泡持ちを良くする作用や殺菌作用もあり、ビールの透き通ったあの色もホッ プの働きです。

お酒は、人生を豊かで味わい深いものにしてくれる存在ですが、適量であること が大前提。自分の適量を知り、飲み過ぎには気を付けましょう。