



第49号
 BenHouse
 編集 尾上大輔
 姫路市南条637
 TEL:079-222-5500
 www.benhouse.co.jp
 パックNO. は上記WEBで

「物事上手にするのに
 偵察は有りです。」

今年の上半期キャノン複合機キャ
 ンペーンで大変好調に販売させ
 ていただきました。(お買い求
 めいただきましたお客様大変あ
 りがとうございました。)
 その慰労と表彰
 式をかねまし
 て、社員全員
 のお食事会開
 催です。豪華
 デイナーなど
 と社員さんの



ニンジンぶら下げて頑張ってい
 ただきました。さてどこへお連
 れいたしまししょう。グルメなら
 お任せ？の大ちゃんちよつと大
 弱り。豪華が付いてるからそん
 所そこらじゃ格好が付かぬ。は
 たはた困っておつたとき、ミ
 トホー社の牛肉偽装事件発覚
 である。「豚の心臓と牛の二度
 ひき肉に、牛の血液」これで和
 牛高級ミンチ肉らしい。「は、
 サイコロステーキなどと、肉を
 固めたステーキ肉はやつぱりニ
 セモノだったのか。結構崩れる

のでおかしいかなと思つていた
 が、これはいかに、社会的に
 優れた判断力を社員に付けさせ
 なければ。「これが大義名分
 ある。よし、高級肉を食べさせ
 よう。「神戸牛じゃ。」さて、
 高級ステーキといえどどこじや
 ろな、よしステーキのカワムラ
 は名前をよく聞く。(もちろん
 行ったことはない)今回は総勢
 20名弱の一大事業である。ホ
 ムページで調べただけではダメ
 だ、下見をせねば。ここは役得
 社長の登場ですよね。一回食べ
 に行こう。やぱりランチだよね
 と、言いなが
 ら、カワムラ
 へ。駐車場に
 車を止め、お
 もいドアを
 開け中へ、結
 構敷居が高い、
 さすが高級店。
 直線力ウンター
 式鉄板が1ヶ
 所、他にパー
 ター鉄板が2ヶ
 所です。まっ
 ブルはないの
 もちろん直線
 カウンターへ
 座る。



「それAステーキ(あちゃ!)
 それやったら下見とちやうやる。
 いえいえ大ちゃん3000円を食し
 て8000円を知る天才なんです。ま
 だカワムラに決まったわけでは
 ないのだから、これでよい。相
 変わらな質素なお人なんですよ。
 注文すると、ほどなくコックさ
 んがお肉と野菜の材料もつて現
 れて、「にんにくはいかがされ
 ますか?」と、「にんにくはい
 りません。」仕事にだもんね。い
 ります。乾かぬうちに「やっぱ
 りです。」正確に判断するた
 んだから業務徹底です。すく
 んピカピカの鉄板に油を敷き、
 んにくスライスをいためます。

「神戸牛ハンバー
 グが2000円と1500円
 とな。隣のご夫
 婦はハンバーグ
 を食べている、
 通用のサービ
 スメニューなん
 だろうか。やぱ
 りここは下見
 である、ハンバ
 ーグでは用は
 なさん。」

メニューを見ると、ひえー高い。
 ランチでも神戸の文字は800
 0円だしゆ。持ち合わせは有る
 のだがそんなのは注文した経験
 がないもので、他のメニューも
 目を通す、ふむふむ、そのほか
 にランチステーキは3000円、
 2000円、



「よく焼いて
 ください。」
 ウエルダム知
 てますよ、で
 もカツコウつ
 けてはいけま
 せん、なんせ
 ランチなんで
 すから。さて
 すべてが焼きあがってお肉も野
 菜もパンの上に並べていただ
 て、いただきますである。まず
 は、肉から、さすがはカワムラ
 である、たれがおいしい。え
 肉は? 「うん結構硬い。」ハ
 ンバーグのほつが食べやすいか?
 はい、である。たまねぎおい
 しい、にんにくおいしい、肉硬
 い。えーこれでは下見ダメじゃ
 ん。硬いやいのである。安もん
 です。これが判つただけで力ワ
 ムラは本物です。偽装牛肉は出
 さない本物でした。肉は硬くて
 も、焼き方の職人技は一見の価
 値がありました。また、次の
 食事会の日の空き具合等を尋ね
 た時の対応、店長さんらしき方

その上で野菜をいためます。そ
 の傍らで食パンをあつためます。
 あつたまつたところで半分に切つ
 て大ちゃんの前においてくれま
 す。えー、食前にパン?ここで
 食べてはいけない、大恥をかく
 ところであつた。パンは後ほど
 ステーキをのせてくれるのであ
 る。野菜をきれいに焼いてくれ
 次は肉です。「焼き加減は?
 なんてね、



が、イスの傍らへ来てヒザを折つてお話をされました。これは鉄則である、座った方とお話をする場合、立っている人はヒザを折って話しをするのが礼儀です。そんなこんなで気分よく、神戸ビーフのディナーコースを予約して帰ってまいりました。これで一件落着です。役得役得！

**「えっ、神戸牛なの神戸ビーフなの？」
神戸ビーフの豆知識**

ブランド肉と言えば一位松阪牛、2位は神戸牛であります。松阪牛はすき焼き、ステーキといえはやはり、神戸ブランドで神戸牛でしょう。非常に高級肉です。このへんまでは知っていましたが、なんと、神戸牛と違います。本当の本当は神戸ビーフなんです。あまりに神戸牛が有名になつてしまつたので、専門家もあきらめていたようです。神戸ビーフは神戸で育つた牛だから神戸ビーフ？そうではないのです、神戸開港の頃外国人が、神戸で食べた但馬牛が大変おいしかつたので、神戸ビーフの名前が世界中に広がりました。富



清滝といいますが、京都、嵯峨野の北側の愛宕山のふもとで、きれいな渓流が流れています。納涼地です。



「京都清滝に露天風呂をつくっちゃってます（五右衛門風呂）」

士山、芸者ガール、神戸ビーフの様なもんですね。海外からの言葉の逆輸入ですね。さて但馬牛とは、和牛の中でもおいしさ一番なんです。その但馬牛のなかでも、霜降りの割り合いである「MS」が6以上の肉質のもの、赤身の割り合い（歩留等級）がA・B等級、枝肉重量が450g以下の三つの厳しい基準に合格した但馬牛のみが神戸ビーフの表示が出来るそうです。また、但馬牛は、資質、肉質が良かったため、松阪牛、伊賀牛、近江牛、飛騨牛などの銘柄牛の素牛となつていきます。但馬牛はおいしい和牛の源のような牛さんです。こういった理由から和牛の1はやはり神戸ビーフです。そんなお肉を一生に一回でも食べられたなんてうちの社員はホント幸せでした。もち、食パンも食べました。

姫路からでも訪れるのは簡単なんです。そこでパーベキユーをするのは、地元の人でないは無理。先日、京都の異業種交流会「コスモクラブ」の清水さんに誘われ、即行きますの返事でした。清滝バス停より歩くこと30分、見えてまいりました。なんと、私有地なんです。コスモクラブ会長の清水三雄さんは、北山清滝にて約15000m²の杉・松の植林地を取得し、別荘どころか、別山とでもいうか、緑のオーナーさんでした。入り口の私設ゲートを入ると、パーベキユーコート、トイレ、東屋、川床などが手作りをつくられていました。でも、私有してもこんな広い渓谷です。たくさんボランティア、仲間、支えられないとやってけません。そこは清水会長、分かっておられます。仲間の為に、また仲間がいます。から取得された仲間だと思えます。そんな場所に仲間候補が40名集まりました。遠くは東京より3名、また職業はIT関連の皆さんが多かったです。私はパーベキユーの焼き物係りを志願し、煙まみれの暑い暑い役でした。でも、不思議と気持ちがいいんです。思いませんに嬉しいなんて、人間が変わつ



たんでしようか、多分、いい人ばかりの中にと、自分もいい人になつちゃうんだとおもいます。人間考え方、環境つてすごく大事ななと思えました。うきうき気分です、ビール片手に焼き物奉行を務めさせていただきました。食べるのは、言いまして、軍手です。つまみ食いはちよつとはしたなかつたですね、でもお山の中だからゆるしてちよ川床ではビール片手にIT論議、もう最高でした。あと、こんないいもの発見しちゃいました。露天風呂です、むかし田舎のおばちゃんとかへ行つた時に入れたもらつたお釜のような風呂、これが昔の標準だったんです。ね、私の家はタイとかヒノキだったのですが、非常にめづらしい。先約のお嬢様たちが入つた後、ちよかり入れていただきました。暑くなりすぎると谷川からの給水管の水でうめる入つた状態でも調整できるんです。よ、よく考えたものです。こんなお遊びの工夫が各所に、人間のチエツてすごいですね。

