

胡麻インストラクター協会

〒604-0845

京都市中京区烏丸御池上ル二条殿町 546

Tel 075-222-7318 fax 075-222-0318

胡麻インストラクター協会 会報

2009年7月20日発行 第2号

キャッチコピーについて

胡麻インストラクター協会

代表 セサミマイスター 深堀 勝謙

胡麻のキャッチコピーというと、
「焙煎」や「すりたて」などが当たり前となっています。

よく売れている胡麻商品についてはだいたい商品にレシピがついているのが基本であるように思います。そこでゴマソムリエの胡麻をひとことでいうならどんなキャッチコピーがいいのか？
ということは仕事上よく問われます。

現在は、「焙煎杵つき」というキャッチコピーをつけています。
これはおいしさの表現というよりはそのこだわり製法を意識しています。

また「開運ひらけごま！」というロゴは遊び心と元気をもらうオンリーワンのキャッチコピーとなっています。

大きなテーマでいえば「食卓に感動を」というキャッチコピーもあります。
これはゴマで家庭に感動を与え、平和な世の中を創るという内容です。
しかしながらここまで大きなテーマはどちらかというと一般うけはしません。

お客様の選抜という意味ではいいのですがそれだけではたくさんの人に感動を与えることは残念ながら成し得ないのです。
そこで考えました。

胡麻のキャッチコピーで最も大切なことを。
それを考えてみると次の通りになります。

- 1、 おいしさが伝わること。
- 2、 製法が伝わること。
- 3、 食べた時が想像できること。
- 4、 他社よりもおいしさが理解できること。

これらの要素が胡麻を買うキャッチコピーの基準だと思うのです。
そこでたった“ひとこと”でこれらの要素が伝わる最高の言葉を見つけました。
それは・・・

ゴマソムリエの「香りを楽しむ胡麻」
です。

これであればひとことでどんな胡麻かということがわかりますし、封を開けるのが楽しみになります。

今度からは“ゴマソムリエの香りを楽しむ胡麻”で戦略をねってみたいと思っています。またみなさまでも使用してみてください。うちの胡麻は香りが断然違いますからね。うそではありませんし

それでは次回のメールマガジンをお楽しみに・・・。

ふたたび『裏胡麻美人ワールド』へ

事務局長 GOMA-ISSA

再び、やってまいりました！ゆるい時間が(^^)今回も撮影裏話をこっそりと。。

6/30、関西テレビの番組で、円広志の『よ~いドン!』のスタジオに、“京野菜胡麻クレープ”を焼きに行ってきました。(^^)ノといっても、私はクレープを焼くわけではなくソムリエのアシスタントとして同行しただけですが・・・^^;



第1回の会報でおわかりだと思いますが、ロケの時、ひょんなことからスタッフとしてではなくお客さんとして映ってしまったので、この日は私の正体がバレないようにメガネをかけてスタジオ入りし、円さんをさけるようにスタジオ内をうろちょろ(^0_0^)



この日のゲストは、番組の一周年記念ということもあって豪華ゲスト！松本伊代さん、西川貴教さん、石原良純さん、ほっしゃん。さん、半田健人さん。



伊代ちゃんは・・・やっぱり、ほそ~い(°o°)私の半分・・・
西川さん、ちっちゃ!

良純さん、さすが気象予報士!スタジオ一番のり!!!ん?関係ないか(笑)

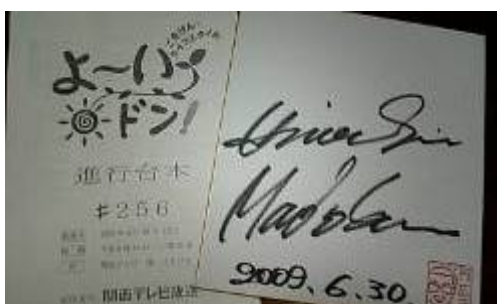
ほっしゃん。さん、入ってきたらスタジオがぱっと明るい!

半田さん、肌が透き通るようにキレイ!羨ましい・・・

特に印象的だったのは、半田さんが、オンエア中にもかかわらず、コメントよりもクレープをガッツリ完食だったことです。好感度アップ♥



でも何より私の胡麻の脳ミソに住みついてしまったのは、生放送で藤本アナウンサーに振られた時のソムリエが、あまりにオカマちゃんチックで(^_^メ)私の笑いのつぼにメガヒット!!緊張してたのかな~いつも見ているソムリエは・・・\(^o^)/ココハドコ?(ノロ°)/アタシハダアレ?って感じでした(笑)



そんなことより、オンエア以来『京野菜ごまクレープ』の人気は不動のものになりました!円さん、ありがとやんしたあ~(^o^)ノ

そんなことより、オンエア以来『京野菜ごまクレープ』の人気は不動のものになりました!円さん、ありがとやんしたあ~(^o^)ノ

さて、今回のこっそり伝授は慶弔の熨斗についてです。皆様、そろそろ「間違えた！」で笑って済まされるお年頃ではないと思いますので・・・

まずは慶事について。

婚礼以外の一般のお祝いは紅白の『花結び(蝶結び)』の熨斗を使います。これは、何度あってもよい喜び事なので。

婚礼には、10本の『結び切り』です。これは、一度きりでよいものの時に使います。ですから、快気祝いも結び切りです。(水引きの本数は5本または7本が一般的ですが)

弔事について

これは、すべて『結び切り』の熨斗を使います。二度とあってはならないことなので。

お悔やみ事の際は黒白ですが、法事の際は関東は紫白、関西は黄白となります。(蓮の柄入りは仏式の時のみ)

これだけでも知っていれば、慌てないと思います。 別添参照

では、今月の一言。

俺の人生、半ドアー





(誰かに閉め(締め)直してもらって、いつも助けられてる日々だそうです。) ソムリエ談

私の人生、ニュートラル

(柔軟に動けるように自然体で) 事務局長GOMA.ISSAのスタンスです(^^)v

ところが・・・これを聞いたソムリエが、「私の人生、尻拭い!に変えたほうがいいんじゃないの?」って・・・えっ?それ、どういうこと(-_-;) 勘弁してえ~

ではまた来月・・・

水引の種類		
種類	意味	使用例
 <p>< 結びきり ></p>	<p>『 結びきり 』 ののしは、固い絆で結ばれ簡単には解けないという意味を持っています。</p> <p>結婚、弔事、病気お見舞いなど、つまり「 一度きりでよい 」「 繰り返して欲しくない 」といった意味をこめて使います。</p>	<p>婚礼祝</p>
 <p>< 結びきり > あわびなし</p>	<p>ただし、御見舞や快気祝といった場合には結びきりでも「あわび」のないものを用います。</p>	<p>御見舞 快気祝</p>
 <p>< 黄白結びきり ></p>	<p>結びきりは仏事全般にも使います。</p>	<p>仏事全般</p>
 <p>< 蝶結び ></p>	<p>『 蝶結び 』 ののしは入学、出産、昇進祝いなど、「 何度あってもよい 」といった意味をこめて使います。</p>	<p>内祝 出産祝 入学祝 開店祝</p>

「胡麻」「ごま」「ゴマ」!?

広報担当 後藤 武史

日本語とは不思議で、漢字、ひらがな、カタカナによって同じ物でも全く違った印象になることがあります。「GOMA」も例外なく漢字で「胡麻」と書くと“ずっしり重いイメージ”に、ひらがなで「ごま」と書くと“やわらかく女性的なイメージ”に、カナで「ゴマ」と書くと“なんだか楽しいイメージ”に。

もちろん配置する大きさや色、前後にくる文字によってもイメージは変わりますが、大体はこの使い方でイメージ通り表現できると思います。

例えば「胡麻インストラクター協会」

これを「ごまインストラクター協会」とすると優しい感じは表現できますが、協会としては少し頼りなくみえてしまいます。究極は「ごまいんすとらくたゑ協会」ですが……。また「ゴマインストラクター協会」とすれば後ろの文字（インストラクター）もカタカナですので「ゴマ」の存在が引き立たず、「ゴマインス トラクター 協会」と区切る所を間違えてトラクターの協会と勘違いする人もいるかもしれません。（まさかないとは思いますが……）

このようにアピールしたい対象や使用目的を考え、「ゴマ」という二文字だけでもしっかり使い分ける必要があります。例えばPOP や案内などの本文ではなるべく表記は統一した方が読みやすく伝わりやすいですが、ことWEB サイトになるとある程度ちりばめていた方が「検索」にもひっきりやすくなります。（但しWEB にはキーワードの登録による検索対策も可能です。）

皆様も文章やネーミングをつくる機会があったら、こういった事を少し頭の中に入れておくと、相手に伝わりやすくなると思いますよ。是非お試しください。

最後にご存知の方も多いとは思いますが、パソコンでは「置換」という機能がございますので、「ごま」を検索して、すべての「ごま」を「胡麻」に置き換えるという方法がございます。長文を作成している時などは便利な機能ですね。

胡麻屋くれえぶ堂店長日誌

広報担当 深堀 秀生

忘れもしない5月のゴールデンウィーク中のこと。5月の3日にテレビ朝日さんからいきなりの電話。

なんとテレビ朝日さんが独自に行ったアンケート調査の結果、胡麻屋くれえぶ堂の「黒ごまカスタードごまクレープ」(これも実は裏情報ですw 実際には第1回目のプロデューサーさんとの打ち合わせで、今胡麻屋くれえぶ堂で一番人気で、商店街の八百屋さんから新鮮な野菜を納品していただいている、最も京都らしい「京野菜ごまクレープ」に取材変更となりました。)が京都の超人気スイーツベスト30にランクインし、取材に来たいとお知らせ。

開店からまだ1年も経っていなかったため、(まさか?!)と半信半疑ではあったが、テレビ朝日さんのアンケートに結果が反映されたということは、スタッフ一同大変な驚きと喜びであった。2つ返事で取材をOKした。こんな幸運なことは、私の人生でもなかった出来事であった。

胡麻屋くれえぶ堂がある三条会商店街は、京都の中でもあまり知られていない場所であったが、商店街の理事長さんを初め、近隣の店舗のみなさまも大変喜んでくださり、バックアップをしてくださった。

京都、特に商店街の中では、お店を運営していくのは大変難しく感じている。なぜなら京都の方々は、大変シャイな方が多く、クレープ屋さんのような若者向けに感じられる店は、自分たちには少し近寄り難い場所と感じられているようであるからである。

それでも毎日色々な方が出入りして下さるようになり、特に近隣のお店の方々は色々とアドバイスを下さった。

「お客様はよく見ていらっしゃるよ。一生懸命やれば大丈夫だからね。」

「お店を始めたのなら、3年は辛抱しなさい。」

「夏の暑いときには打ち水を欠かさないようにね。」

などなど、本当にためになるお話を様々な方からいただいた。

まだまだ胡麻屋くれえぶ堂も1年目。今後ともおいしいごまとごまクレープをみなさまに提供できるよう精進していきますので、どうかよろしく願いいたします m(_ _)m

すいません こんなんで よろしいでしょうかぁ～???

はーちゃん(下田由美子様)

セサミマイスターの皆様 はじめましてです。()

第一号の会報を見させていただいた時に 皆さん 難しいことを書いてらっしゃるなぁ～!

と、思っていたら・・・

投稿お願いします。とのメール。(*)"

文章を書くのが苦手な私に・・・ 時間も無いしどうしよう～?

て思っていた時に残った食材を使って炊いたご飯が結構美味しかったので ^ ^

これだ!! と思い、携帯で写真を撮りました。



生姜ご飯(プラス 胡麻)

新生姜ご飯にするのには 少し生姜が足りなかつたので、すり胡麻と煎り胡麻をたっぷりめに入れました。



牛蒡の黒胡麻塩和え

酢でゆがいた牛蒡に黒胡麻塩と金練胡麻で和えただけの簡単和え物です あっ! ほんの少し薄口醤油をかけました。

結構美味しかったです。 こんなところで いかがでしょう～?

胡麻の成長記録

新井 和子様

皆さん、こんにちは。セサミマイスター試験の時はお世話になりました。

私は、昨年から栃木県那須塩原市で野菜作りを始めました。ほとんど毎週(土・日のどちらか)電車で通っています。夏野菜のナス、キュウリ、トマトからはじまり、冬野菜は大根、にんじん、ほうれん草など作りました。

胡麻ソムリエの深堀さんと知り合い、ぜひ胡麻も作ってみたいと思っていました。そんなことから、胡麻を育てて成長記録をつけ、皆さんに配信することになりました。どうぞ、よろしくお願いします。

ソムリエから、6月に国産の金胡麻の種(金の翼)を送っていただき、胡麻栽培の始まりです。



6月27日 胡麻を蒔くための畝作り



6月28日 種おろし（胡麻の種を蒔く）
畝幅 120 cm、条間 50 cmの2条蒔き
1条に 30 cmの間隔で3粒づつくらいをパラパラと蒔く



7月4日 発芽（双葉が出る）



7月11日 草丈3～4cmに成長(四つ葉になる)
周りの雑草刈りをする

私たちの栽培方法は、「耕さず、草や虫を敵とせず、肥料・農薬を用いることなく、生命に従い、
応じ任せて、実りを手にする自然農」を実践しています。
この胡麻たちが丈夫に成長してくれることを願っています。

以上

おまけ

こんな格好で作業してます。(下の写真)



お知らせ

- ・2009年8月2日(日)11:30~のKBS京都テレビ『京のまち』(京都地区)にて、胡麻屋くれば堂が紹介されます。
- ・セサミマイスターの皆様には、順番に会報の文章を依頼させていただくと思いますので、よろしく願いいたします。次回ご投稿予定は嶋田部長様、新井様の栽培日記です。その他、情報や投稿を随時募集しております。あて先は goma@wadaman-s.com までお願いいたします。

次号は8月20日配信予定です。お楽しみに！