

ROTARY CONNECTS THE WORLD

ロータリーが世界をつなぐ

2019～20年度年度

国際ロータリー会長 Mark・D・Maloney



東京麹町ロータリークラブ

本日の例会プログラム

第33回例会 2020.6.22(#2274) 会場:翠鳳の間

例会ホスト・紹介係 地引君
受付係 吉田君 鈴木君
司会者 浅野君

卓話 「新型コロナウイルスの世界経済への影響」

前回の報告

第32回例会 2020.6.15(#2273) 会場:翠鳳の間

例会ホスト・紹介係 藤田君
受付係 保科君
司会者 時園君

会長報告

- 1) 皆様、お久しぶりでございます。3月2日以来、3カ月ぶりの例会です。これまで、WEB例会を行なったり、麹町通信をお出して、みなさまとの絆を切らさないように考えて参りました。こうやって御出席頂き嬉しいかぎりです。
- 2) きょうは、卓話は御座いませんが、いつもより豪華なランチで、楽しめればと思います。
- 3) 4月より、当クラブがお世話する、米山奨学生の鄭英博(テイエイハク)さんです。1年間宜しくお願い致します。カウンセラーは藤谷会員です。
- 4) 米山奨学会より、藤谷カウンセラーに委嘱状が届いております、1年間よろしくおねがい致します。

幹事報告

- 1) 皆様、お元気で再会出来てなによりです。
- 2) 各種御案内などは、メールやFax、郵便などでお知らせいたしました。来期は、第1回よりスムーズに例会が開催される事を願っています。
- 3) 来期は名簿を更新致しますが、訂正などは、今月末までにお知らせください。
- 4) 来週は、最終例会となります。お昼間の通常例会ですが、欠席の場合はお知らせ下さい。
- 5) 7/6日の夜には、須藤次年度会長の招待会を、当ホテルにて開催致します。各委員長はご出席下さい。
- 6) 例会終了後、新旧合同の理事会を開催いたします。該当の方はよろしくお願ひいたします。

例会記録

会員総数 42名 出席会員数 30名
ゲスト 0名 その他 1名
ビジター 1名 事務局 2名
海外ビジター 0名 出席率 78.23%

3月2日 Make-up 後の

出席率 89.45%



ロータリーは機会の扉を開く

ニコニコボックス

木元会員: WEB 例会欠席、申し訳ございません
金田会員: ロータリー再開を祝して!
佐藤会員: 皆様、お久しぶり
須藤会員: 米山奨学生、鄭英博さんを宜しく
齊藤会員: 母の緊急手術で WEB 会議に参加できず
ご迷惑をおかけしました。
夫人誕生日: 藤谷会員・乳井会員・保科会員
秋山会員・垣見会員・荒川会員・佐藤会員
久保田会員
結婚記念日: 保科会員・木元会員・時園会員
加賀会員・浅野会員・藤谷会員
誕生日祝い: 若林会員・荒川会員・内田会員
細谷会員・鈴木会員・崎山会員・中村会員
莊村会員・木元会員
若林会員: コロナに負けないぞ!
時園会員: ご無沙汰しています。今後よろしく
今年で43年目の結婚記念日。
荒川会員: 65歳高齢者です。引き続き宜しく
お願ひします。

次回予告

第1回例会 2020.7.6(#2275)

会場: 翠鳳の間
例会ホスト・紹介係 地引君
受付係 保科君 藤田君
会費係 内田君
司会者 濱田君
ソングリーダー 崎山君

「三役就任ご挨拶」

須藤 仁会長
莊村明彦副会長
齊藤栄太郎幹事

6月29日の例会はお休みです。

素人ワイナリー革命～もの造りからコト創りへ

株式会社スイミージャパン 社長 中本 徹 氏 (2/17 卓話 時園会員紹介)

素人ワイナリー革命
もの造りから



私は2012年までの約12年間、中国で展開していました。2004年に北京で広告や貿易の会社を自ら立ち上げ、大手企業約200社の小さな仕事を主にしていたのですが、2012年に日本に帰り、業態を大きく変更しました。そして、清澄白河駅前の「九吾郎ワインテーブル」を皮切りに、ワインの事業を始めました。「市松屋」という発酵食品とワインのショップもオープンしました。

中でもよくご紹介いただくのが、「深川ワイナリー東京」です。ワイン醸造所は地方に多くありますが、逆にブドウを東京まで運び、醸造風景を気楽に見ていただこうと考えたのです。私はどちらかというとマーケティングの人間なので、もの造りよりもコト創りを重視し、都会の片隅で小さなワイン醸造所と予約制レストランが並んだ店をオープンしました。

2018年には、空港内では世界初となる醸造所併設のワインバルを、大阪国際空港（伊丹空港）でオープンしました。赤札堂デパートの屋上には、ビアガーデンならぬワインガーデンをオープンしました。その中に屋台村を設け、餃子とワインの店、沖縄料理とスパーリングの店、肉加工品とワインの店の3店舗を出店しています。実は、飲食店の7割が3年でつぶれているという現状があるので、屋台村には、初めて飲食業をする方を支援する事業として都の公社から補助金を頂いています。

このようなことをしていると出展依頼も多く頂きます。阪急梅田駅の中に、エキ・リテール・サービス阪急阪神が出資し、われわれが運営とコンセプトを担当して、「おさかなキッチン」という魚をメインとした店をオープンしました。4月には、三井不動産がデベロッパーとなって、豊洲で「ふさみ食堂」という発酵食とワインの店がオープンします。6月には渋谷ワイナリー東京、7月にはJR横浜駅にワインバルをオープン予定です。

このように出店してはいますが、実は私はワインに縁もゆかりもなく、詳しくもありませんでした。そんな私ですが、ワイナリーに関して「コト創り」の基本として考えていることが五つあります。

一つ目は参加体験型です。長野や山梨、山形などの産地に行き、ブドウと一緒に収穫・醸造します。二つ目は、大人の社会見学としてワイン醸造の様子が見える化することです。三つ目が、観光地としてのワイナリーです。四つ目は、ワインが東京の土産となること、五つ目が他社をつなぐコラボレーションです。

コラボレーションとしては、ホテルグランドニッコー東京台場の支配人をはじめソムリエ、エフなどと一緒に産地で醸造したワインを販売しています。渋谷ワイナリーでは、ニュージーランドでブドウの完全オーガニック農場を開いた方とコラボしたワインも取り扱っています。銀座のすし店ともコラボワインを造っています。

結婚式でのブライダルワイン造りや婚活パーティーとの連携もありますし、伊丹空港ではソムリエ講座も行っています。富岡八幡宮などと一緒に地域おこしにも取り組んでいますし、ワインガーデンでは落語会、ジャズ、地元バレエ団の公演なども行いました。乃木坂48とのコラボでは、ワインに合うお菓子を作ったり、彼女たちの出演映画の料理やワインの提供を務めました。変わったところでは、東京海洋大学とワイン沈降実験を行っています。海にワインを沈めるとおいしくなるといわれるのですが、成分の数値は地上のときと変わらないので、これを毎年調べていきます。

今後の事業としては、深川ワインガーデンに現在ブドウ100苗が植わっているのですが、ブルックリンのブドウ園「ルーフトップレッズ」と竹中工務店の協力の下、ブドウ作りに本格的に取り組めます。

ただ、店舗に関しては、自社は打ち止めにして、屋上でブドウを植えてみたい人、ワイナリーをしてみたい人たちをつなぐプロデュース事業に重点を置いており、これからも新たな面白い価値をお客さまに提案していこうと思っています。

東京麹町ロータリークラブ

設立	1968年6月17日	〒102-0093
例会日	月曜日 12:30	千代田区平河町 1-3-8
例会場	ホテル・ニューオータニ	平河町プラザ 204号
		TEL:03-3263-9220
会長	佐藤 茂	FAX:03-3263-9122
幹事	荒川 和幸	e-mail office@koujimachi-rc.jp
会報委員長	植芝 守央	URL: www.koujimachi-rc.jp