保険総研だより

2016 vol.19

イメージキャラクター SOKEN 君

株式会社 保険総合研究所。

特別企画 新春対談

格式ある道頓堀の復活を目指して 小さなことからコツコツと

道頓堀 今井
代表取締役
今井 徹

保険総合研究所
代表取締役
清岡 義教

芝居茶屋を起源とし、昭和21年創業した「道頓堀 今井」の3代目。創業当時から「出汁の今井」として知られ、現在は道頓堀本店のほか、ホテル、百貨店に8軒の支店を持つ。道頓堀商店会の会長を9年間務めるほか、一般社団法人関西観光日本とJストラン協会の理事としても活躍。道頓堀の街の活性化を目指し、精欲的に活動する。

道頓堀 今井 本店
大阪市中央区道頓堀1-7-22 TEL:06-6211-0319
HP:http://www.d-imai.com/

清岡:今井さんと言えば「出汁の今井」ということで、奈良出身の私のところにもそのお名前は届いております。

今井:ありがとうございます。

清岡:今や"大阪うどん"というブランドにまで育て上げられましたが、どのようにして今日の今井さんがあるのか、お話いただけますでしょうか?

今井:うちは芝居茶屋から始まったお店です。その後、大正モダニズムの頃には楽器店を営み、当時としてはモダンな暮らしをしていたようですね。ところが戦争で何もかも焼けてしまって、昭和21年に祖父母で始めたんが現在の今井です。それまで料理とは無縁の仕事をしていた祖父母でしたが、美味しいものは沢山食べ歩いたグルメだったんでしょう。とにかく、昆布やカツオやウルメなどをたっぷり使ったら美味しい出汁ができるんじゃないかと、日本料理店の吸い物にひくような贅沢な出汁をうどんの出汁として使ったんです。それが、現在の「出汁の今井」と言われる原点になりました。しかも、それまで楽器店を営んでいたようなハイカラな祖父ですから、普通とは違う麺屋にしたかった。そこで料理に季節を盛り込んで、四季折々の設えを一杯の椀に込めました。例えば春の筍のお薄麦。ベラベラとした筍を薄麦の上にただ盛るだけじゃなく、分厚く縦っかに切った筍の土佐煮と甘皮を器に敷き詰めた一見日本料理の煮物のような椀に箸を入れると、中から薄麦が出てくるような、そんな四季を目でも舌でも楽しめる料理を出しました。その辺から「今井って普通の店とはちゃうよね」とお客様に思ってもらえるようになって、今の「今井」というスタイルができたんやと思います。

清岡:今井さん="大阪うどん"というブランドは、通われるお客様と一緒に創り出したものなんですね。

今井:ほんまにそうです。讓岐ほどにはコシはないけど、お出汁としっかりからんだ大阪うどん。随分麺づくりも試行錯誤しましたが、お出汁と一緒におうどんをすすっていただくという、大阪ならではの味と四季のうつろいをお楽しみいただければと思っています。

保険も道頓堀も地元の人に愛されてこそ

清岡:今井さんは、道頓堀商店会の会長もされていて、街の活性化にも尽力されていますよね。

今井:道頓堀はとにかく人が多く、ほっといても人が来はる街です。だから、意外と街を活性化しなければという意識はみんな薄いんですね。昔はね、よそいきを着て浄瑠璃や歌舞伎を観に来る芝居街やったんですよ。私はそんな、また来たいと思ってもらえるものがある昔の行儀のいいハイカラの街に戻したいと頑張っています。

清岡:現在はどのような形で街の改革をされているのでしょうか?

今井:とにかく小さなことからコツコツしていこうと、今井の1階でジャズのコンサートを開いたりしています。道頓堀を歩いている人に音がこぼれ聞こえるような雰囲気を少しずつでも作っていけば、「最近道頓堀変わったよね」と気づいて下さるお客様も出てくるのではないかと。それに、FM COCOLOさんとのコラボレーションで、著名人を呼んで70年~80年代の曲を道頓堀のあちこちで流すイベントも話が進んでいます。

清岡:なるほど、道頓堀にジャズや昭和の名曲が流れる、とても雰囲気があっていいですね。ところで、今井さんは、百貨店やホテルにも出店されていて、しかもホテルは名だたる名店と肩を並べていらっしゃいますよね。

今井:大変名誉なことだと思っています。最初にお声掛けいただいた時、「絶対に出店したい」という気持ちがありながら、人の段取りがつかずにお断りをしなければいけなかったのですが、2度目にお声掛けいただいた時、隣の中座で爆発事故が起こって、本店が燃えてしまったんです。それで急遽本店の人間がホテルに行くことができ、その間に新たな人の段取りができてと、縁を感じる出来事でした。その際、随分と保険にも助けてもらって、初めて保険の大切さを知りましたね。その時はまだ清岡さんとこではなかったのですが、その後リスクマネジメントのこともあり保険の見直しを考えていた時に、私が所属しているレストラン協会の複数の方から清岡さんをご紹介されて、お会いさせていただきました。

清岡:ありがとうございます。その時は、今井社長から直々にお電話頂き、びっくりしました。私どもとしては、老舗の有名なお店に万一の事があってはいけないと、先ずは今井社長とお会いし、お仕事の事、働くスタッフの事、将来の展望などお聞かせいただき、保険で賄えるリスクと賄えないリスクを一目で分かるリスクマップでご提示させていただきました。

今井:それを見た時に、「よくうまでこんな穴だらけのリスクマネジメントで、何もなかったな」と、震えましたね。今まではありきたりな保険しか知りませんでしたが、労務関係の保険など、全部一から教えていただきました。

清岡:今と昔では、お店の規模も法律も変わっていますし、本店だけでなく、出店も多くされていて、なおかつインターネットの販売もされているので、そういった様々な場面で起こりうることを「リスクマップ」に落とし込ませていただいて、抜けがあるところを保険で補完できるよう、ご提案させていただきました。

今井:とても分かりやすくご説明いただいたので、何をどのようにすればいいのか決めやすかったですね。セントラルキッチンも新たにつくり、キャパも増やしていきたいと思っているところでしたので、一気に保険を見直してリスクを軽減できたことは何よりでした。

清岡:そんな風に今でもお店を成長させながら、街の活性化にも貢献されている今井さんですが、今後の目標などはありますか?

今井:大阪の人に愛される道頓堀、地元の人に愛される街であり続けたい。それが、代々道頓堀で商売してきた者としての思いですね。みんなで同じ方向を向くのは難しいことですが、地元の人から愛されるよう、たとえ少しずつの変化でも街を良くしていきたいと思います。

清岡:海外への進出はお考えですか?

今井:ないですね。東京にもよう行きませんし(笑)。地元で頑張りますわ。

清岡:地元はとても大切ですよね。実は、保険の仕事も地域密着なんですね。地元でどれだけ愛されるかが大事なんです。保険を通じてお客様に感動を与える事は難しいですが。

今井:私は感動しましたよ!

清岡:そういっていただけると本当に嬉しいですね。今井さんと同じく、口コミやリピーターというものも保険にはあるんですね。私もただ保険という商品を販売するだけじゃなく、またお願いしたい、知り合いに紹介したいと思われるような会社であり続けるために、お客様との会話の中から最もニーズにあったものを常にご提供し続けていきたいと思っています。本日は貴重なお時間を本当にありがとうございました。

今井:こちらこそ、おおきに。

対談の完全版は、保険総研ホームページで▶▶▶
http://www.hokensoken.com/

保険総研ニュース

日本シニアオープンゴルフ選手権開催!

スポンサーをさせて頂いている日本シニアオープンゴルフ選手権が無事開催されました。過去最高となる13,849人のギャラリーの中、素晴らしいプレイが繰り広げられました。

開催地:白山ヴィレッジゴルフ倶楽部

(詳細はwww.cocopa.co.jpまで)

バンビシャス奈良応援中!

シルバーパートナーをさせて頂いている、「バンビシャス奈良」の試合を観戦してきました。選手達の熱いプレーにスタッフ一同一丸となって応援しました。

(詳細はwww.bambitious.jpインタビュー企業まで)

新しい仲間がふえました

森

コンサル2課の森と申します。
保険会社での損害サービス業務の経験が長く、特に業定に関するアドバイスには自信があります。お客様に時宜を得た最適なコンサルティングができるよう日々研鑽中です。宜しくお願い致します。

好きな言葉:「誠実」「感謝」
趣　　味:ボーイスカウト活動、整理整頓

清水

コンサル1課の清水と申します。
休日には体を動かしたり旅行に出かけたりと日々仕事も休日も楽しんでおります。元気が取柄な私ですが、皆様のお役に立てるよう頑張ります。

好きな言葉:「悩むなら、なってから悩め!」
趣　　味:旅行

藤好

コンサル1課の藤好と申します。
お客様のお役に立ち、信頼され、喜ばれる人間になれるように日々精進致します。今後とも宜しくお願い致します。

好きな言葉:「諦めない気持ち」
趣　　味:野球観戦、DVD鑑賞

総研クッキング -Tiramisu-

ティラミス

所要時間 約60分

食材(10人分)

<スポンジ>※市販の物でも可
グラニュー糖 …… 60g
薄力粉 …… 75g
溶かしバター …… 20g
卵 M サイズ …… 3個
<シロップ>
エスプレッソ・コーヒー …… 120cc
※濃いめのインスタントコーヒーでも可
ラム酒 …… 60cc
カルーアリキュール …… 60cc
<クリーム>
マスカルポーネチーズ …… 125g
生クリーム(47%) …… 125g
グラニュー糖 …… 60g
卵黄 …… 3個分
卵白 …… 3個分

<スポンジ>
1.薄力粉をふるいにかける。バットにバター(分量外)を塗って半紙を敷き冷蔵庫で冷やしておく。
2.グラニュー糖と卵を入れたボウルを直接にかけながら(ハンドミキサーでしっかり泡立てる。(38℃位が良い)
3.ボールを湯せんから外し、薄力粉を3回くらいにわけて、ダマにならないようにゴムヘラで混ぜていく。
4.溶かしバターをボウルの面に混ぜ合わせるように回し、敷紙サウサウと混ぜる。
5.冷蔵庫から1のバットを取り出し、4を流し込む。
6.180℃のオーブンで20分焼く。

<シロップ>
1.材料を全部混ぜ合わせて冷やす。

<クリーム>
1.卵白と卵黄と生クリームを別々のボウルに入れ、それぞれ1/3ずつのグラニュー糖を入れる。
2.卵白・卵黄・生クリームの順に、ハンドミキサーで泡立てる。(卵白はしっかり、生クリームは8分立て)
3.生クリームのボウルに卵黄を入れ泡立てて混ぜていく。
4.3にマスカルポーネチーズを入れて泡立て直て混ぜていく。(事前にチーズを冷蔵庫から出して温度を上げておくと良い)
5.4に卵白を入れてさっくり混ぜ合わせる。

<組み立て>
1.焼き上がったスポンジを半分にスライスする。
2.タッパーにスポンジを敷き、半分量のシロップを染み込ませる。
3.クリームを半分量乗せる。
4.2~3をもう一度繰り返す。
5.冷蔵庫で約3(12~24時間)寝かし、切って飾り付け、仕上げにカカオ・コーヒーパウダーを適量振りかけ、フルーツを添えて完成。

山口 隆彦 シェフ
イタリアン料理「アクアビアーノ」のオーナーシェフ。「安心」「安全」「体に優しい」をテーマに食材にこだわり、ゆっくり楽しんでいただける お料理を出されています。

ACQUA PIANO
〒630-8382 奈良県奈良市公納堂町10
TEL/0742-93-4405
営業時間/昼12:00~13:30(L.O.) 夜18:00~20:30(L.O.)
昼夜共に2組限定の完全予約制(前々日までに要予約) 定休日/不定休

HOKEN SOKEN
株式会社保険総合研究所。
本社 〒630-8014 奈良市四条大路2-2-12
電話0742-33-2377(代) FAX 0742-35-3412
大阪 〒541-0056 大阪市中央区久太郎町4-2-12本町TDビル3F
電話06-6241-8686(代) FAX 06-6241-6611
東京 〒108-0014 東京都港区芝5丁目20番7号 グランドメゾン三田202
電話03-6453-7207(代) FAX 03-6453-7208
フリーダイヤル 0120-35-8755 フリーファックス 0120-35-8756
www.hokensoken.com 総研ブログ随時更新中!
株式会社保険総合研究所(募集代理店)

人生の4つのリスクに備える!

保険に加入する前に社会保険制度を理解しましょう。

人生には「病気・ケガのリスク」「障がい・介護のリスク」「老後のリスク」「万一(死亡)のリスク」の4つのリスクが潜んでいます。
それらのリスクに対し社会保障制度である程度保障されます。では、社会保障制度の事をどのくらい知っていますか?

4つのリスクと社会保障制度

病気・ケガのリスク
病気や不慮の事故でケガをして、入院や手術をしたときの医療費がこれに当たります。

障がい・介護のリスク
高齢になり、要介護状態になったときの諸費用や、病気や不慮の事故で、高度障害状態になったときの介護費用がこれに当たります。

老後のリスク
公的年金が支給されるまでの生活費、長生きした際のための生活費がこれに当たります。

万一(死亡)のリスク
亡くなったとき、残されたご家族のための生活費や、葬儀費用などがこれに当たります。

公的医療保障制度
注意点!! 高齢者の増加や医療技術の高度化等により、医療費は年々増加し、医療保険制度を圧迫しています。

公的介護保険制度
注意点!! 介護サービスの自己負担割合は1割。一定の所得を超える人は2割です。支給限度額を越えると全額自己負担となります。

老齢年金制度
注意点!! 少子高齢化により、給付金額の削減や支給開始年齢の引き上げが懸念されています。

遺族年金制度
注意点!! 遺族年金は残された家族の生活を支えるのに、充分な金額になるでしょうか?

国の社会保障だけで安心できるのかしら?

ちょっと待った!

国の社会保障は一昔前に作られた制度なんだ。右の図のように過去には老人を約9.1人で支えていたけれど、現在では約2.4人で支えている状態。将来的には1.2人になると推計されているよ。制度が非常に圧迫されてきているんだ。実際に病院での支払い負担額も変化しているからね。

医療費の自己負担額の変化

1973年〜 1割 → 増加 → 1983年〜 2割 → 増加 → 現在 3割

総務省統計局「国勢調査年齢」、「人口推計」および国立社会保障・人口問題研究所「日本の将来推計」(平成24年1月推計)(出生中位(死亡中位))推計値を元に作成

社会保障制度も状況が変わってきているのね。保険商品で不足分をカバーしておかないと安心とは言えないわね。もっと保険クリニックで教えてもらわなくちゃ!

保険総研で社会保障制度についても詳しく教えてくれるよ! まずは相談してね!

まずはご相談ください!!

保険クリニック 奈良店・大阪本町店へ

通話料無料 **0120-917-929**

クリニック
- 駐車場完備
- キッズルーム完備
- 完全個室制

※駐車場とキッズルームは保険クリニック奈良店のみとなります。

今すぐ加入できる保険のご案内

保険総研HPから24時間見積・加入できるので便利!

旅行にも!

急に友達から旅行に誘われたんだけど、今からでも保険入れるのかしら?

大丈夫! AIUの国内旅行傷害保険なら日帰り旅行はもちろん6泊7日までなら1,000円〜加入OK!海外旅行保険なら損保ジャパン日本興亜、AIU、東京海上日動の3社から選んでHPからすぐに見積・加入できるので便利!

ゴルフにも!

週末の楽しみといえばゴルフだけど、クラブの破損・盗難が気になるな〜この前はボールがぶつかりそうになって焦ったし・・・

それなら三井住友海上ゴルファー保険がおすすめ! 年間3,000円、6,000円、9,000円の3種類から選べます。1週間だけの短期1,000円プランもあるよ!

忙しい方に大人気! 24時間お好きな時間にHPから見積・加入いただけます!

ご来店いただいてご相談も可能です。お気軽にお問い合わせください!

自転車保険にも!

子供の自転車事故に備えて保険に入りたいんだけど、簡単にできる方法ないかな〜

HPにアクセスすると三井住友海上 ネットde保険@サイクルに簡単に加入出来るよ! 保険会社による示談交渉サービス付きで損害賠償責任や自身のケガに備えられるよ。年間6,400円から入れるのも嬉しいね!

ペット保険にも!

ペットのケガや病気で高額な治療費が心配だわ。万一に備えて入れる保険はないかしら?

ペットのケガ・病気に備えるなら、高額になりがちな手術に補償を特化したアイペットの「ペット保険 うちの子ライト」、通院から入院・手術まで幅広くカバーする「ペット保険 うちの子」がおススメ!

保険総研のHPから全ての保険に加入できるよ!

www.hokensoken.com 保険総合研究所ホームページ 保険総研 検索

各種保険のご相談の方は下記フリーダイヤルお客様センターまで

通話料無料 **0120-35-8755**

もらってうれしい気の利いた手土産!

通販で取り寄せられるので便利!

オリーブオイル キヨエ —オリーブオイル キヨエ—

「オリーブジュース100%オイル<キヨエ>」は、120ml、200ml、500mlの規格タイプと、10mlの小瓶タイプも販売。

ノンフィルター製法でトランス脂肪酸ゼロのオリーブジュース100%オイル<キヨエ>®

キヨエは完熟オリーブの実だけを丁寧に絞り、約3〜4ヶ月寝かし、自然に水とオイルが分離した上澄みだけを瓶詰め。一切フィルターを使わない製法でオリーブの風味や美味しさが丸ごと生かされています。洋食はもちろん、わさび醤油やお味噌汁、お鍋にも入れると風味が増します。また特に健康が気になる方は毎日大さじ2〜3杯キヨエを飲み生活習慣病の防止にもされていて、病院の先生もお勧めとのことです。ぜひ一度お試しください。

ご購入はこちら 5,000円以上で送料無料

http://www.valox.jp/products

柿の葉すし総本家 平宗 —かきのはすしそうほんけ ひらそう—

守り継がれてきた素朴で滋味溢れる伝統の味「平宗の柿の葉ずし」

文久元年に吉野大和上市にて創業した平宗は、150年を越えて奈良の文化に寄り添いながら、食を通じて日本文化の素晴らしさを伝えています。取り扱う商品の中でもひときわ有名な「柿の葉ずし」は、奈良を代表する郷土料理として、また関西を代表する押し寿司として、大切な方への贈り物とされてきました。最近は、和牛A4等級も用を自社工場で秘伝の和風だれに漬け込んで、しゃりにごまを混ぜ込み、からしでアクセントを効かせた「大和牛ローストビーフ押しずし」も評判です。ぜひ、手土産に選びたいですね。

定番の柿の葉すしは鯖・鮭・金目鯛から選べる

絶品の大和牛ローストビーフ押しずし

ご購入はこちら 10,800円以上で送料無料

http://kakinoha.co.jp/index.html

大和國詠菓 萬春堂 —やまとくにえいか まんしゅんどう—

こだわりが詰まった代表銘菓「大和路なか」

「蕨よせ」は蕨の機能を表現したお菓子

素材にこだわり、素材がもつ良さを引き出し、いつも人のそばにつながる想い

大和の歴史、自然、風土、文化をテーマとして、モノ語りゆたかな、季節感あふれる美味なる和菓子「大和風詠菓」を生み出した萬春堂。中でも「もなか種の香ばしい香を」と「大粒小豆の甘みのキレ」にこだわった「大和路なか」は代表銘菓として、多くの方に愛されています。また、はちみつマドレーヌにあられ餅を散りばめて鹿の模様をあらわした「鹿よせ」は、奈良の素朴な情景を感じさせてくれ、お子様にも大変喜ばれる手土産として有名です。お月様のように円い心で、安全を大切にしてつくられたお菓子、ご縁を結ぶきっかけに相応しいですね。

ご購入はこちら 10,000円以上で送料・代引き手数料無料

http://www.manshundo.com/

PATISSERIE 8b DOLCE —パティスリー エイトビードルチェ—

上質にこだわった美味しいお菓子を通じて、心を笑顔にしたい

笑顔をモチーフにしたマークで有名な8b(エイトビー)DOLCEは、世界中へ感動と笑顔を届けるをコンセプトに、様々なスイーツを販売しています。本和香糖(ほんわかとう)を使用したもっちりふわふわスフレ生地にオリジナルブレンドした生クリームを贅沢に巻き上げた8bロールや、挽きたてのアーモンドがたっぷり入った生地をしっとり焼き上げた、温めても、冷やしても美味しく食べれる8bファミリードーナツなど、評判の商品がいっぱい。可愛いパッケージに詰められているので、女性に喜ばれることと間違い無しですね。

油で揚げていないヘルシーでしっとりふわふわの焼きドーナツに贅沢トッピング

ご購入はこちら 10,000円以上で送料無料

http://www.rakuten.ne.jp/gold/8b-onlineshop/