

国際ロータリー第2560地区
ガバナーテーマ

ロータリーで良いことをしよう

高田ロータリー
今年のスローガン

変化を楽しもう



ロータリーは機会の扉を開く

2020～2021年度

国際ロータリー会長 **ホルガー・クナーク**
2560地区ガバナー **佐藤 真**
高田ロータリー会長 **大島 誠**
幹事 **伴 長門**

事務局：新潟県上越市西城町2-10-25 大島ビル201号
TEL (025)526-3288 FAX (025)526-3534
メールアドレス：takadarc@joetsu.ne.jp
例会場：デュオ・セレッソ TEL (025)526-3111

クラブ広報・会報・雑誌委員会：
齋藤 尚明・飯塚 宏佳・佐藤 信・川崎 直哉・齋藤 俊幸

第 24 回例会 ◆1月 29 日(金)

No.24

会長挨拶 ●大島 誠



皆さんこんにちは。お元気でしょうか？

関根学園の渡邊理事長は急性扁桃炎で入院加療中との連絡を頂きました。幸い2月には元気に例会出席できそうだとのお話しです。一般の国民への新型コロナ対策のワクチン接種開始まであと2か月ほどと思います。マスク・うがい・手洗い・アルコール消毒の励行を再度意識していただき、元気な毎日を過ごして頂きたいと思います。

さて、現在は大寒の真最中ですが2月3日に立春を迎えます。あまり意識をしていませんでしたが、立春が2月3日になるのは明治30年（1897年）以来の124年振りなのだそうです。そもそも立春はどのように決まるのか？調べてみました。スライドをご覧ください。黄道と天の赤道の交点が春分と秋分です。この春分を0度として360度を24等分するのが24節気です。計算上は1節気15度になりますので、立春は春分の日から数えて315度にある日となります。しかし1年は360日ではなく、約365日5時間49分です。このズレが4年に1度の閏年で調整しても立春の日を変化させます。次のスライドをご覧ください。今年までの124年間は図の様に調整があっても立春は2月4日の中に納まっていたましたが、これからしばらくは4年に1度、閏年の翌年の立春が2月3日になるとの事です。

今年の2月2日節分は「コロナ外 福は内」と心を込めて豆まきをしたいと思います。

出席報告

90.57%

メイクアップ

大島 誠君 (1/16 クラブ会長懇談会 web)

ビジター



八木崇博 様
(頸北 RC)



小山 慶 様
(頸北 RC)

セレモニー



石倉 悟君：ご子息ご結婚お祝い

お客様スピーチ

八木崇博様、小山 慶様 (頸北 RC)
IM のご案内及び登録のお願い

委員会報告

出席ニコニコ BOX 委員会

頸北 RC

山崎公一君：直江津の丸互様と NTT 東日本でこの度、新潟県イノベーション創出支援事業に採択いただき上越妙高駅フルサットにローカル 5G を整備し 5G ラボ事業を行う事となりました。皆様にもご活用いただければ幸いです。

米山奨学委員会 寄付のお願い

会員インフォメーション

齋藤尚明君：私の好きな八一の書 展のご案内

高坂光一君：高坂防災(株)会長お別れの会について

幹事報告

配布物：週報No.23

回覧物：私の好きな八一の書 展 チラシ

2月例会プログラム

例会日	プログラム	会場
2月 5日	卓話 小林古径記念美術館 館長 宮崎俊英様 演題 小林古径記念美術館について	デュオ セレッソ
2月 12日	祝祭日振替休日	
2月 19日	会員卓話 市瀬 昌之 君 演題 信濃の国	デュオ セレッソ
2月 26日	卓話 上越映画観賞会 会長 増村俊一様 演題 映画について	デュオ セレッソ

卓話

ソムリエ

株式会社オドシュ 代表取締役

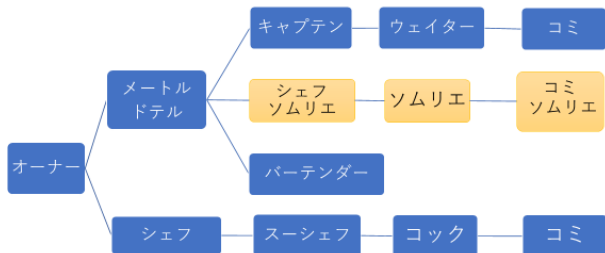
(一社)日本ソムリエ協会 執行役員 新潟支部長 シニア ソムリエ

佐々木 政光 様



昨今「ソムリエ」という言葉は様々な形で使われており、時には「ソムリエです」というと「何のソムリエ？」と聞かれるくらいです。(笑) ソムリエはレストランなどで「ワイン専門のサービスマン」というイメージですがその範囲は広く、ワイン以外の飲料やミネラルウォーター、時にはシガーなども含まれます。もちろん料理にも精通していなければいけません。現場では料理を担当するサービスマンやキッチンとも調和をとりサービスを円滑にすることも重要です。そして大切なのは、何(誰)のためにワインを扱うのかを常に考えることです。単にワインの知識をひけらかすのではなく、「お客様に寄り添う意識でサービスする」ことです。例えば、お客様の年齢、季節、食事の目的、予算、ワインの好み、ワインに対しての期待感など、会話などで情報を得るようにし、出来る限り目的に添えるようなサービスを心掛けます。以前とあるお店で運ばれてきたパスタが冷めるまでワインの話をしているソムリエがいましたが論外です。「ソムリエ」である前に「サービスマン」であるべきです。また、ワインは他の飲料と違うのはヴァリエーションが広く、さらに熟成を重ねるものもあります。大量の在庫は資金を眠らせることになるので、そのお店に合わせた在庫と方向性、料理やお客様の嗜好など考えて仕入や在庫管理をし、お店の経営に貢献していくことも重要な仕事です。

レストランの組織図



レストランサービスの流れ

お客様のお出迎え・ご案内	→	メートルドテル
食前酒のオーダーテイク	→	ソムリエ 又は バーテンダー
お料理のオーダーテイク	→	キャプテン
ワインのオーダーテイク	→	ソムリエ
ワインのサービス	→	ソムリエ
料理のサービス	→	キャプテン 又は ウェイター
食後酒のオーダーテイク	→	ソムリエ 又は バーテンダー
お客様のお見送り	→	メートルドテル