

酒類の品質管理等に関するチェック表

【解説】

【チェック項目1】 酒類の商品知識について

酒類の商品知識を得るためには、日々の地道な積み重ねが重要です。できる限り試飲して、自分の感想を言えるようにしましょう。

1 種類等

酒類は、原料・製造方法などで種類等に区分されています。これらは商品説明の基本ですので、少なくともチェック表の間に挙げたものについては、その違いを概ね説明できるように、販売管理研修テキスト等で必ず覚えましょう。

2 清酒の特定名称酒(吟醸、純米、本醸造)

清酒の品揃えを主体とする店舗では、特定名称酒は看板商品であるので消費者に説明できるようにしましょう。また、その違いを認識して仕入れや陳列・商品管理を行うことは店舗のステータスを高め、消費者から信頼されることに繋がります。

3 来店者への助言

個別銘柄の違いやそれぞれの特徴については、仕入先や製造者から情報収集を行って勉強することが必要です。質問を受けて一言も説明できないようでは、優れた品質の品揃えをしていても消費者の信頼は得られません。

【チェック項目2】 酒類の陳列・保管と日光

酒類は日光(特に紫外線)に当てると早く品質が劣化します。特に、清酒やワイン、ビールなどの醸造酒は気をつけましょう。清酒の場合には、日光臭と呼ばれる異臭が強くて、本来の品質を大きく損なうこととなります。品質が変わりにくい蒸留酒も含め、すべての酒類に共通する最低限の品質管理が、日光に当てないことです。消費者に酒類についての知識が少しあれば、日光の当たる所に陳列されているだけで店の信用を失ってしまいます。また、店内でも、できるだけ蛍光灯の傍に陳列することはやめましょう。店舗のレイアウト上、どうしても蛍光灯のそばに陳列する場合には「紫外線をカットした蛍光灯」を使用しましょう。

【チェック項目3】 酒類の陳列・保管と温度管理

商品の温度管理をしっかり行なうことは、顧客に対する最低限のマナーと考えましょう。どんなに優れた品揃えをしても、温度管理が適切でない場合には、逆に信頼を大きく損なうことになりかねません。

1 商品別の温度管理

清酒やワイン、ビールなどの醸造酒は、できるだけ一定の温度で管理しましょう。極端な温度(品温)変化が重大な悪影響を及ぼす場合がありますので気をつけましょう。また、商品によっては冷蔵保管が必要なものがあります。

2 ワインなどの管理

1のとおりですが、大きな品温変化が劣化につながる恐れがあるので注意する必要があります。また、**長期貯蔵を前提としたビンテージワインの場合には、15℃程度の温度で保管することが理想**で、専門店を指向する酒販店では商品管理における温度の知識が必須となります。

3 仕入先等への確認

仕入先やメーカー等から商品の情報を収集することは大切なことです。不明な点を常に確認する姿勢をとれば、仕入先から先に情報提供をしてくれる関係を構築できますし、消費者からの信頼も高まります。

4 得意先の料飲店への助言

得意先の料飲店との目先の関係悪化などを気にして**何も言わないことは、長い目でみれば信頼関係を損なうことにもなります。**また、料飲店自身の客離れの原因ともなりかねません。**必要な助言をタイムリーに行う良好な信頼関係を構築しましょう。**

5 消費者への助言

求められてもないのに、あまり口出しをするのも如何かという方もいらっしゃるでしょうが、特に**高額な商品を買っていただいた場合には、品質劣化の原因が自宅での保管にあったとしても、酒販店の信頼を一方的に失うことにもなりかねません。**POPや簡単なチラシを渡すなど、文字による説明を組み合わせるなどの工夫をしましょう。**メーカーと消費者の橋渡し**をすることも酒販店の重要な使命です。

【チェック項目4】 製造年月や仕入年月などのチェック

清酒、ワイン及びビールなどの醸造酒については、温度管理をしっかりと行っていれば品質の変化は予防できますが、それでも**期間の経過とともに品質が変わります。**例えば清酒の場合には、熟成とは異なる老香（ひねか）と呼ばれる臭いが強くなったり、徐々に黄色味を帯び、さらには褐色に着色することがあります。**仕入先や製造者の助言を得て、製造時期や仕入時期からの経過期間もしっかり管理しましょう。**

【チェック項目5】 関連法令の遵守

酒税法の記帳義務や酒類業組合法の表示義務などの酒類販売に関連する**法令は、確実に遵守しなければいけません。**販売管理研修テキスト等で確認しましょう。

各自でチェックし、総合点にかかわらず実行できていない項目については解説をよく読み実行するように努めましょう。