

イ

ベ

リ

コ

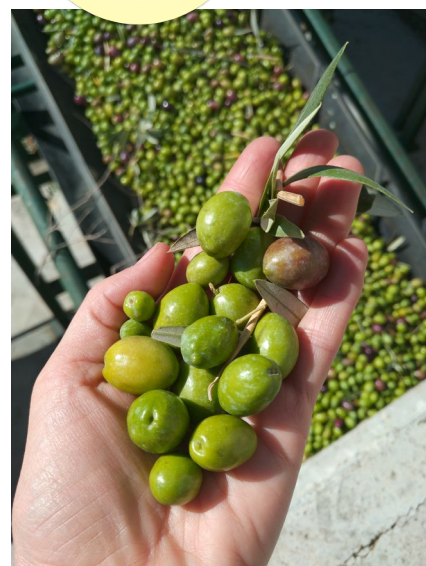
便

## 息子と二人旅 第3弾 魅惑のつぶつぶを求めて

イベリコ屋代表の山本真三です。今年の夏、息子と再びスペインへ！食の街サンセバスチャンで出会ったオリーブオイルの仕入れです。前回この地で一目惚れした『キャビア・オリーブオイル』は、その名の通り、いくらのような粒状で、キャビアのような高級感を兼ね揃えたとても美しいエクストラバージンオリーブオイルです。スペインでは三ツ星レストランや世界一予約のとれない店「エルブリ」など世界各地の一流レストランのシェフたちに愛されています。

製造工場は、セビリアから車で三時間。コルドバを越えたあたりには広大なオリーブ農園が見えてきました。工場内は撮影禁止で製造工程は企業秘密でしたが、オリーブを粒状にする技術を用いてトリュフや生ハムの香り付きオイルなど、様々な商品開発が行われていました。

2000年続いている老舗農家のエリザベットさんが育てるオリーブの特徴は、100%オーガニック。摘んでから1時間以内にオイルにすることで鮮度の良いオリーブオイルに仕上がるそうです。そんなキラキラ輝くオリーブオイルをひとかけするだけでインスタ映えは間違いなしです！



## イベリコ屋のスタッフ

年に1度、レストランのスタッフや事務所のスタッフ、その家族も招待し、BBQ大会を開催します！今年もすごく楽しみにしていましたが、台風によりイベリコ屋史上初まって以来の伝統行事が中止に（泣）

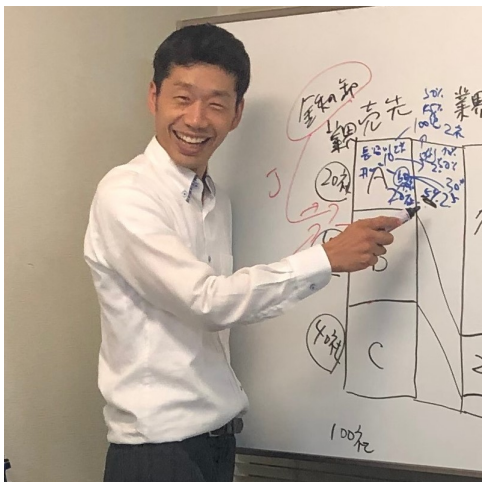
仕事も遊びも常に全力、そんなスタッフの笑顔が眩しい！今日この頃。先日も 就職で東京へ行った元スタッフと再会し、店長と私と彼の3人で飲みに行きました。彼の一生懸命頑張っている仕事の話も聞けて、とても嬉しかったのを今でも覚えています。イベリコ屋を立派に巣立っていったスタッフたち、寂しい気持ちもありますが、いつも心から応援しています。



セミナー  
通販  
で成功する方法

嫁に  
怒られながらも  
小さな飲食店が

嫁に怒られながらも・・・このタイトルでまた怒られそうです（笑）



## イベリコ屋代表山本のセミナー開催

先日、大阪にてネット通販を始めた方向けのセミナーを行いました。イベリコ豚の美味しさを日本中に広めたい！そんな想いで、レストラン「イベリコ屋」をOPEN。

その後、ネット通販を始めたのですが、飲食店とは違ったネットでの販売は、全く知識がなく???からのスタート。とにかく初めはたくさんの学びの場へ行き、たくさんの失敗を経験しました。現在も勉強の日々ではありますが、自分自身がこういったセミナーを開催するにあたり、アウトプットが自分自身の気付き・そして最大の学びだと確信しています。ここでも失敗は付き物！振り返り、反省し、次の課題へ進みます！

皆様に愛されるお店にしていけるよう、今後も新たな挑戦をして参ります！

ご参加戴きました皆さま心よりお礼申し上げます。