

# くすなたん

長月号

Vol.3

2004年9月

毎月10日発行

発行人 藤本高司

発行所 フジモト株式会社

飲食店向け情報満載かわら版

毎月発行

## 飲食店舗さま向けにかわら版を毎月発行します

### ■ 初秋の候



夏休みも終わり毎朝の電車や街角に学生の姿が戻ってきました。今年の夏はオリンピックが開催され各国選手の活躍に感動と勇気を与えられた素晴らしい夏になりました。人間あきらめでは駄目ですね、とあらためて思いました。さて、夏商戦は皆様のお店は如何でしたか？善戦苦戦の結果をきちんと捉えて次に繋げていきましょう。この積み重ねがお店のノウハウになります。秋商戦に向けての販売促進計画、お客様に分かりやすいライフステージの提案が必須です。実りの秋を楽しんでいただけるように準備周到でいきましょう。(算数学校は今月号お休みします)

## カラーのお話

### すぐに役立つ 色彩基礎知識

#### ～ 第3回 色のものさし ～

カラーコーディネーター 岩崎 浩一

今月号から具体的な色彩の基礎知識を掲載します。お店のトータルイメージ創りや、美味しいメニュー開発等々に「色彩」はとても重要な役割をにいます。現在日本国内では年間約10万人位の方が「色彩検定」を受験しており既に累計100万人を突破する勢いです。従って来店されるお客様の中にもカラーの知識を持った方がたくさんいらっしゃいます。配色などはセンスが重要になりますが、多くの方々に共感を頂くには「ルール」と「ものさし」が大切になります。色彩の基本(カラーシステム)を勉強する意義は「ものさし」を共有することでも有るのです。例えば店長さんのイメージしている「赤色」とスタッフA子さんのイメージする「赤色」は違うことがありますよね。そんな時にどうやってその色を指定すればよいのでしょうか？

お互いに関が共通の言語なり、例えば赤ならリンゴ黄色ならバナナのように見本(他の人と共通する色のものさし)、が有れば特定しやすいですよね。個人で異なる色のイメージを解消し統一するために作られた考え方が「色のものさし」つまり「カラーシステム」なのです。

#### (1) 色の配列

##### 色相環(しきそうかん)

色を学ぶ上で是非理解して頂きたいのが、色(色相)には決まった並びが有るという事です。色彩学は科学的な要素も多く含まれますが、大空に架かる虹、「七色の虹」が基本となっています。虹の並びは 赤、橙、黄、緑、青、青紫、紫の順です。実はこの順列が色の基本になっていて、両端の赤と紫を結びと環になりますが、その間に赤紫を加え「色相環」となりました。



#### よく有る質問:何故黄色が色相環の一番上に有るの？

答え:同じトーンの色相環であれば黄色が一番明度が高く(明るい)、青紫が一番明度が低い(暗い)。また赤と緑は同じ明度になります。

#### (2) 色の三属性とトーン

##### 色の三属性

色相(しきそう)・・・色みのこと。(赤、青、黄緑など)

明度(めいど)・・・明るさの度合い。(明るい、暗い)

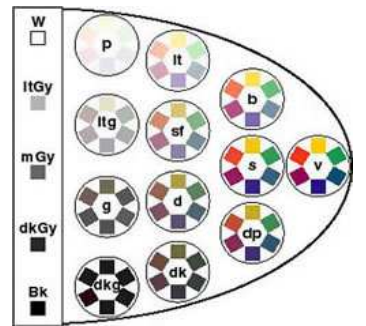
彩度(さいど)・・・色の鮮やかさの度合い。(鮮やか、鈍いなど)

トーン 明度と彩度を併せた概念(色調、色の調子など)

例)ビビッド・トーン/もっともピュアな色(最も鮮やかな色)・・・ビビットな赤(最も赤らしい鮮やかな色のこと)

例)パール・トーン/可愛らしく、優しい感じの色・・・パールの赤(ベビーピンクのこと)

**色のものさし(表現)は三属性よりも「トーン」で伝えるほうが、色のイメージを共有できます。**



## 食材のお話

### 鯖 さば *Scomber japonicus*



サバ属は、まさば(ほんさば、ひらさば)、ごまさば、たいせいようさばの3種からなります。

日本近海では、太平洋と日本海、東シナ海の3系群で各々の生活圏で群れをなして季節回遊しています。まぐろなどのように外洋を回遊していませんので1年を通じて水揚げされています。主な漁獲地区は長崎、静岡、茨城、三重と続きます。日本中に分布する事から各地域での名産料理として楽しまれています。

鯖は、大衆魚の代表格でしたが「関さば」大分県「岬さば」愛媛県と呼ばれてブランド化しています。数をごまかす事(さばを読む)などと言われていましたがブランドの関さばが登場して以来(昭和63年)さばのイメージが大きく変わりました。

#### さばの栄養

脂ののった旬のさばは、血液中の中性脂肪を減少させ動脈硬化を予防するDHA、EPAなどの脂溶性成分を大量に含んでいます。青背魚の中でも良質のたんぱく質が一番豊富です。

#### さばのお料理

さばのお料理には名産地にそれぞれの自慢料理があります。煮ても焼いても生でも美味しくいただけます。しめ鯖、棒寿司、燻製など保存食にも向いています。島根県では、「さばしゃぶ」、「さばのすき焼き」野菜やきのこを醤油汁で食します。千葉県では「さばのさんが」、「さばの身と味噌とねぎを叩いてだんご状にして焼きます。福井県は「さばのへしこ」一本を糠漬けにして軽くあぶったりお茶漬けにして食べます。各地郷土豊かなお料理です。

今年は特に時期が早く美味しいさばが卸値安く水揚げされていますよ。

## まめ知識

### ワインの効用は如何に



ゆっくりと時を楽しみながらのディナーには、やはりワインは欠かせませんね。ワインの効用と言えば、ポリフェノールの抗酸化作用による動脈硬化予防が有名ですが、ポルドー大学の神経系学者Orgogozo博士は、約2千人を対象としての3年間の疫学調査で、毎日3～4杯のワインを飲用している人は比飲用者と比較して、アルツハイマー病の発症率が25%に老人性痴呆症が20%に減ったという学説を発表しています。また、ミラノ大学ではレスベラトロールという物質がぶどうやワインに含まれていて神経細胞同士を結びつけることを活性化させアルツハイマー病やパーキンソン病にかかりにくくする効用があると延べています。学術的にも脳を活性化すると報告ですが、秋の夜長、程々が一番です。

## フレッシュNEWS

### 「メイトル」が機能UPしました

ご好評頂いています「オーダーエントリーシステム メイトル」が機能UPしました。よりビジュアルに！！(席のレイアウトの機能UP、メニューの画像表示、残り時間も分かりやすく色表示)

バイリンガル機能！！(英語はもちろん。中国語もサポート)

調理指示の音色が変わります！！(請急はピピピ。追加はピー etc)

\*音声でも入力出来る様に開発を始めました。年内にリリースします。

Fujimoto

発行所 フジモト株式会社

http://www.fujimoto.co.jp

〒166-0011

東京都杉並区梅里1-7-7SKTビル2F TEL03-5378-6830 FAX03-5378-6823