



くすいなたん

水無月

Vol.12

2005年6月

飲食店向け情報満載かわら版
毎月発行

毎月10日発行
発行人 藤本高司
発行所 フジモト株式会社



飲食店舗さま向けにかわら版を毎月発行します

■ 向暑の候

本州ではそろそろ梅雨本番です。6月は全体的に売上が落ち着いてくる時期になります。梅雨ならではの企画や工夫もチャレンジしていきましょう。うとうしい梅雨に心あるサービスはとても気持ちのいいものです。おしぼりも熱いもの、良く冷えたもの両方用意して置くといいでしょう。皆さんの笑顔と心のこもったお料理で爽やかにお待ちしております。おかげさまで『くすいなたん』が商標登録出来ました。末永くご贖員にお願いいたします。

食材のお話

アーサー ひとえぐさ



アオサ目ヒトエグサ科ヒトエグサ属
産地:本州、九州、南西諸島、朝鮮半島、台湾

10センチから20センチ。色は淡い黄緑色で光沢があり岩盤や杭などに着生します。沖縄の北中城では養殖が盛んに行われていて乾燥加工したものが多く販売されています。

沖縄ではアーサー汁として食されています。お吸い物から酢の物、天ぷら、と上品で芳醇な香りと鮮やかな緑色の彩を楽しめます。

フレッシュNEWS

第四回本格焼酎・泡盛横浜大選集

今年も開催が決定しました。(横浜焼酎委員会主催) 焼酎泡盛厳選銘柄200種以上。全国の蔵元が集結した大試飲会です。横浜港を一望できる会場で飲んで語って、かつてないお酒との一時。当日は『にっぽん丸』が14時着岸予定で神戸より入港します。

日時 6月25日(土曜日) 15時から17時
場所 大さん橋ホール(横浜港国際旅客ターミナル内)
<http://www.osanbashi.com>

入場料 5000円(当日券6000円)
詳細は下記HPで確認ください。

<http://www.y-chu.jp/>

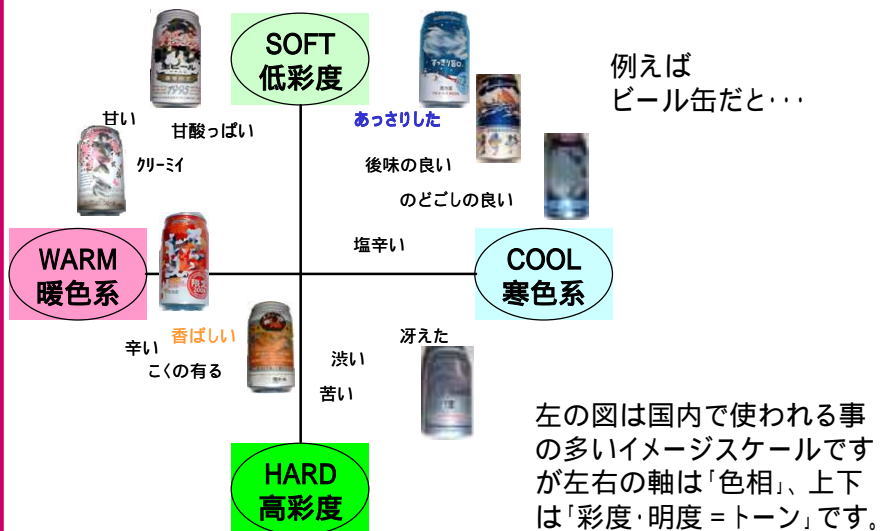


カラーのお話

すぐに役立つ 色彩基礎知識 ~ 第6回 イメージスケールの作り方 ~

カラーコーディネーター 岩崎 浩一

前号の色彩コーナーでは「配色による味覚表現」の例を載せましたが、実際イメージ作成は難しいと言われていました。そこで今回は「イメージ作成」のヒントを書かさせていただきます。イメージを作る方法は感覚的な要素が非常に多いのですが「イメージスケール」を作る事で表現したいイメージが明確になります。(イメージスケール開発元:日本カラーデザイン研究所)



例えば
ビール缶だと...

左の図は国内で使われる事の多いイメージスケールですが左右の軸は「色相」、上下は「彩度・明度=トーン」です。

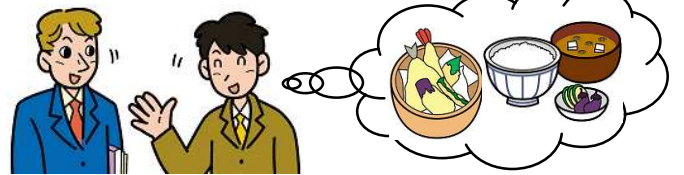
例えば「あっさりした」配色は寒色系でペール、ライトトーンの組合せで表現出来ます。また「香ばしい」は暖色系でディーブトーンで組合せますと表現できます。これから暑い夏本番、ビールや飲料水の缶、ボトルの配色はとても工夫されていて参考になりますね。是非、貴店のイメージをこのスケールを使って表現してみてください。

こーいちのグルメ散歩

さんぽ5 父の教え

木村 幸一

食べることが好きだった父が、「てんぷらと寿司はカウンターで喰えるようになれ」とよく言っていました。というわけで、自然に行きつけのお店もできました。なにも、有名で値段の高い店のことではありません。本物を、しっかりとしたお店の考えをもって、お出ししているお店のことです。「神保町の天ぷらやに行った?」「いや、まだ...」



優秀な学生は、本屋に行ったついでに「天ぷらや」に寄り、そうでない学生は「天ぷらや」に行ったついでに本屋に寄るんだよ。こんなたわいもないことを言いながら、友達は神保町の「天ぷらや」に一緒にくれました。学生だらけだと思ったら、なんとお店はサラリーマンのおじさんたちでいっぱいでした。

揚げ手の親父さんは、右腰でかすかにリズムをとりながら、すばやくタネに衣をつけ、鍋にいれていきます。カウンターに陣取ったお客さんは、今度はおれの番だな、としっかり順番を確認しながらじっと親父さんの手元を見えています。

天ぷらのタネは、エビ、いか、キス、かぼちゃ、春菊の五種類です。これに、つやつやのご飯、蛸の味噌汁、壺漬けたくわんがついて、値段は驚愕の600円です。なんとと言っても天ぷらは、揚げたてを食べるのが一番ですが、神保町の「天ぷらや」では、600円でそれが体験できます。てんぷらの衣も薄く、「これが天ぷらなんだよな」と思いながら、エビ、キスのシッポまで、しっかりいただきました。

「イカが少しかたいなあ」とつぶやいたら、「しっかりとした歯ごたえのあるイカといえ」と友達から小突かれてしまいました。追加は13時からで、あなご200円、エビ150円、シイタケ、さつまいもなどは100円と魅力的。親父さんこんなに安くていいの...?

今度は13時過ぎにきて、あなごを追加することにきめました。東京はすばらしい街ですね。学生というより、サラリーマンが、揚げたての天ぷらを600円で食べられるのですから。揚げたての天ぷらをカウンターで食べられ、美味しいなあ、これが原点です。ここから、季節タネや好みのタネをひろげ、プロにしか揚げられないタネも、チャレンジしたいものです。最後にさらさら天茶をいただくのもいいでしょう。できるだけ早く、行きつけのお店をつくりたいものです。