



くすねたん

霜月号

Vol. 29

2006年11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

向寒の候

街角のいちじょうが色づき始めました。街路樹として植林されているものは、枝が立つことから雄の木が多いようですが、時々雌の木も混じっています。私の通うバス停にも雌の木が、枝を大きく広げて強烈な香りを漂わせています。銀杏は、好物の一つでエメラルド色に輝く旬ものは最高ですね。実を取り出す手間隙も大変ですが秋の食材には欠かせません。忘年会新年会に向けての準備はお済みでしょうか？ 人数での宴会は少なくなりましたが、気の合う仲間での酒宴は増えています。飛び切りの厳選メニューとお値打ち感を打ち出してメニューアレンジしましょう。ご常連さんが新規のお客様を連れてきて下さいませ。最初が肝心！！心してお迎えしましょう。



カラーのお話

カラーコーディネーター 岩崎浩一

～ 第14回 味と香りと色彩 ～

花水木の可憐な赤い実も落ち、木々も冬支度を始めています。街では間もなくジングルベルの聞こえる季節になりました。今回のテーマカラーは「銀色(ねずみ色とも):シルバー」です。この色は夏でも冬でも多く使われる色でとても個性派で存在感の有る色と言えます。クールなイメージ、都会的でシャープなイメージを演出する際や、和のしづさを演出する際なども効果的な配色が出来ます。



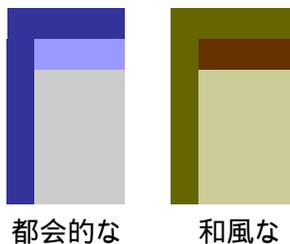
フランス伝統色

- グリー・グレ
- グリー・フェール
- グリー・フラネル

日本伝統色

- 鈍色(にびいろ)
- 白鼠(しろねずみ)
- 紅消鼠(べにけしねずみ)

配色例



都会的な

和風な

『はなしの種』

銀の元素記号の「Ag」は、ラテン語での名称argentum「輝くもの」に由来すると言われます(国名:アルゼンチンの由来もここから来たそうです)。また銀イオンは殺菌力が強く、古来から生活の知恵として「毒の発見」に使われるなど重宝な品物でも有り、現代でも広く抗菌剤にも使用されています。その効能はもとより「美しさ」「優雅さ」「神秘性」などが貴族社会、富裕層に支持され「銀食器」の発展に繋がってまいりました。

食器なんでも豆知識

食器研究家 ケイ・大勝

～ 九豆 ～ おめでたい食器 ～ 模様に入れられた意味 ～

秋も終わりに近づき、季節は冬に近づいてまいりました。寒い季節には、熱々のラーメンでも食べたいですね。ラーメンとって思い浮かべる一つに、どんぶりに彩られた特徴的な模様があります。あの模様にもそれぞれ意味があるのをご存知ですか？

【雷文】

どんぶりの淵取りにある、おなじみの模様です。唐草模様・八卦模様とも言います。中国では殷の時代(紀元前1500～1100年頃)から使われており、魔よけの意味がこめられています。

【双喜模様】

ラーメン屋さんの出入り口などにもある場合があります。「喜」が二つ並んだ形で、非常にめでたいという意味です。

【鳳凰】

「鳳」が雄で皇帝、「凰」が雌で皇后を表しています。古代中国では「高貴・幸運」の象徴とされていました。

【龍】

龍は雷をおこすといわれており、雷文と相性が合います。しかし、龍は皇帝のシンボルとされていたため、一般で龍をデザインに使用することができませんでした。そこで、龍の爪にご注目ください。皇帝の龍には5本の爪があるのですが、実は一般に描かれる龍は3本爪で、あくまでも「龍ではない」ことにして、龍をモチーフにしていたようです。どんぶりに描かれている龍に5本の爪が描かれているならば、それは皇帝専用のラーメンどんぶりという意味になります。

私たちがごく身近な食器のラーメンどんぶりですが、たくさんの意味が込められていて、かなり「おめでたい」食器ですね。ラーメンどんぶりだけの用途で使用するのももったいないくらいです。縁起をかついで、おめでたい席にご活用いただくのはいかがでしょうか。



フレッシュNEWS

第5回北東アジアOSS推進フォーラム

Cerveza(セルベッサ)商用サービス、Courtie(クルティエ)を出展致します。

会期 2006年11月21日(火曜日)～22日(水曜日)

会場 ホテルニューオータニ博多 福岡市中央区渡辺通1-1-2

参加登録事務局 E-mail: OSS@congre.co.jp

オープンソースとして実績あるセルベッサの商用運用サービス(クルティエ)をフジモトにて10月度より本稼働致しました。

ダウンロードはこちらよりご利用下さい。

<http://www.newtokyo.co.jp/opensource/>



トピック

SaloneDelGusto (サローネ・デル・グスト)

サローネ・デル・グストは、偶数年10月にイタリアのトリノで開催されるスローフード運動最大のイベントです。かわら版執筆者一行で参加してきました。



スローフード運動の世界大会の一つで誠実な生産者とクオリティの高い食品に関心を持っている人々を一同に介して行われます。

イベント5日間に渡ってお菓子、穀物類、加工肉、お野菜、チーズ、ジャムと全国の国々から安全安心な食品が展示されます。エノテカでは、産地別にテイastingワインが数千本用意されています。

このレポートは、増刊号にて紹介させていただきますね。

Slow Food® Japan

Fujimoto

発行所 フジモト株式会社

〒166-0011

東京都杉並区梅里1-7-7SKTビル2F

<http://www.fujimoto.co.jp>

TEL03-5378-6830 FAX03-5378-6823