



くすなたん

文月号
Vol.37
2007年7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

盛夏の候

新潟県でまたも大きな地震が発生してしまいました。新潟県中越沖地震の被災地の皆さまには心よりお見舞い申し上げます。柏崎刈羽原発の使用済み燃料プールから放射性物質を含む水が1.2トンも日本海に流出してしまいました。環境には影響が無いとの報道ですが心配ですね。日本海は、白えび、越前かに、烏賊など海産物の宝庫です。また、えのきだけの年間生産量日本一の培養農家でも被害が出ています。自然の強さと人類の英知の隔たりは技術革新により近づくことが出来るのが人間の思い上がりの様な気がします。さあ、関東ももう直ぐ梅雨明けです。夏休みも始まりました。夏商戦頑張りましょう！

カラーのお話

すぐに役立つ 色彩基礎知識

～ 第18回 「照明の知識:色の見え方」 ～

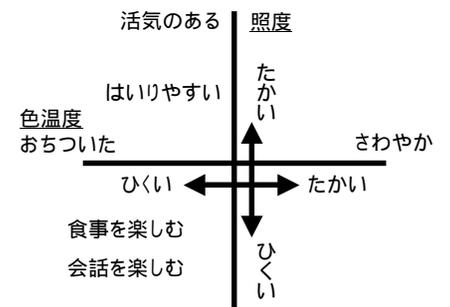
カラーコーディネーター 岩崎 浩一

前回返はテーマカラーの配色例等を掲載しました。今回は「照明の基礎知識」を取り上げてみます。料理の味はシェフの命。しかしどんなに美味しく仕上がってもそれを演出する手段の立役者は照明と言ってもいいでしょう。和洋中により食材の違い、盛り付けの違いはありますが、より美味しく演出するにはそれに合った照明が必要です。照明ランプの種類、照度(明るさの度合い)、配置などで大きく変わって来ます。最近は店内の照度をもの凄く明るくしている食堂スタイルの店、逆にレトロ感を引き出すために暗い演出の立飲み居酒屋さん等が目を引きまします。勿論アピール性やムードの演出には重要な効果です。照明の効果として「演色性」という言葉が有りますが、ようは見せたい料理に一番効果的な照明器具、ランプを選ぶかがポイントになります。照明学会誌に飲食店の照明(福田一郎氏著)が発表されておりましたのでイメージ図を借用させて頂きましたので参考にして下さい。次回は「人の目」の特性についても説明しますが物の見え方は結構いろいろな要素と環境で左右されますので注意や工夫が必要です。

昼白色蛍光灯ランプ			電球色蛍光灯ランプ		白熱ランプ	
7,000K	6,000K	5,000K	4,000K	3,000K	2,800K	2,000K
単位:K (ケルビン)						

【演色性】

照明による物体の色の見え方の特性を演色性と言います。例えば、赤い肉は電球で照らされると鮮やかに見えますが、蛍光灯ではくすんだ赤に見えます。このように同じ色でも照明の光によって色の見え方が異なり、自然光で見た場合と近いほど「演色性が高い」と言います。



色温度が高いほど青っぽく、低いほど赤っぽくなる。 (つるいだ)



白熱ランプ(明るい) → 暗い → 青みが強すぎる照明

飲食店舗の照度と色温度のイメージ図
「飲食店の照明」福田一郎氏
(照明学会誌より抜粋)

フレッシュ NEWS

琉球もろみ酢「太陽」(ティーダ)

健康志向食品がブームとなっている昨今、「酢」も大きな脚光をあびています。昔は「お酢を飲むと体が柔らかくなる」という噂もありましたね。今回ご紹介するお酢は、健康と美しさ、両方を維持できる優れたもののお酢です。みなさんはアスタキサンチンという成分をご存知ですか？女性なら耳にしたことがあると思います。少し前大ブームとなったコエンザイムQ10の150倍の抗酸化作用があるといわれている成分です。体の酸化を止めることが老化防止や病気の予防につながるため、現在アスタキサンチン配合のサプリメントや化粧品が人気商品として店頭にならんでいます。

次に、沖縄の特産品「もろみ酢」はご存知ですか？お酢は一般に酢酸菌を発行させて作る「酢酸」が主成分です。黒酢、香酢、米酢などはすべて酢酸です。これに対し「もろみ酢」は、主成分が泡盛麹菌が生産するクエン酸です。泡盛はもろみを蒸留して作りますが、「もろみ酢」は蒸留後に残るノンアルコールのもろみを搾ったものです。もろみ酢と一般のお酢との大きな違いは、クエン酸の含有量にあります。米麹に蓄積された多量のクエン酸がそのままもろみ酢に含まれていて、他にアミノ酸なども多く含んでいます。

このように成分量が豊富な「もろみ酢」の中でも、黒麹家さんの「もろみ酢」は、2005年2006年のモンドセレクション金賞、2007年はダイエット&ヘルス部門で最高金賞を受賞するという品質の高さです。この高品質の「もろみ酢」にアスタキサンチンを配合させたのが「琉球もろみ酢 太陽」です。「太陽」は、アミノ酸・クエン酸・ミネラルとともに豊富なアスタキサンチンを一緒に摂取することによって吸収率がぐんとよくなります。健康になるための手段のひとつとして、毎日の生活にお酢を取り入れてみてはいかがでしょうか？



問合せ先: 有限会社Nコーポレーション TEL098-879-5478

食器なんでも豆知識

食器研究家 ケイ・大勝

十三豆 食べる前のひと時に ~ おしぼり皿のお話 ~

梅雨もそろそろあけて、本格的な夏がやってまいります。太陽が激しく照りつけるこの季節、つらい日が続きますね。そんな時に、冷たいおしぼりでリフレッシュするのもいいものです。



おしぼりとは、お客様へのおもてなしの心から生まれた、日本の素敵なサービスの一つです。最近では航空会社が国際線でこのサービスを行ったところ、好評を受け、少しずつ海外でも行われはじめています。

おしぼりをお出しするサービスがあるからこそ、生まれた器「おしぼり皿」は、お客様へおもてなしの心をお出しすることができる、すばらしい器です。

炎天下の中、ふらっと喫茶店に立ち寄った時のこと。涼しい店内に入り、ほっと一息ついた頃に、おしぼりが運ばれてきます。そんな時は、「ああ、日本に生まれて良かったなあ」と、幸せな気持ちになります。

暑い季節には、ひんやり硬く絞ったおしぼり、寒い季節には熱々のふんわりおしぼり…。おしぼりをお出しする方法は様々ですが、そのようなおもてなしの心を乗せるおしぼり皿で、食べる前のひと時、お客様に楽しんでいただく演出はいかがでしょう。

今の季節なら、七夕に併せて笹舟型のおしぼり皿を使うのもいいですね。テーブルクロスを天の川と見立てて、たくさんの星が散らばる天の川の上に、サラサラ笹舟が流れていく情景になぞらえれば、卓上にきらめく空間が広がります。

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