



くすいなたん

師走号

Vol. 4 2

2007年12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



■ 初冬の候

ミシュランガイド東京が11月22日に発売になりました。レストランで150件、星の数が累計で191です。賛否両論ありますが飲食店が話題になる事は良いこととしましょう。あらためて、日本は豊かな食の国だなあと思いました。これだけ世界中の料理が食べられる国は地球広しと言えども無いですね。セレクトされたお店は想像を絶する大変な状態でしょうが、上手く乗り切って頂く事を祈願しております。小生の行きつけもありましたがちょっと足が遠のきそうです。暖冬かと思っていたら急に冬本番です。今年の12月は暦の関係で前休日が二日しか有りません。予約キャンセルをおこされないように注意しましょう!! 本年はご愛読有難うございました。来年も旬な話題と豆知識をお伝えしていきたいと思っています。 ご愛顧のほど宜しくお願い致します。

こーいちのグルメ散歩

食い道楽散人 木村 幸一

郷里の札幌から帰った会社のお嬢さんに、「なにか美味しいもの食べた?」とたずねたら、「インカのめざめにチーズをかけたのが美味しかった」とのご返事。札幌でも、ジャガイモ&チーズ料理が広まりつつあるようだ。東京にもこの手の料理をだす店があるので、いつでもご案内しますと、約束をした。コリドー街に、十 という店がある。本社は帯広にあり、銀座の店は、十勝の美味しいものを販売するために創ったアンテナショップだ。食べて、これはいける、と思ったら取り寄せればいいシステムで、評判もいい。姪っ子がお店を切り盛りし、予約しないと入れないほどの活況を呈している。十勝地区をメインに、北海道の美味しいものが、リーズナブルな価格で味わえる。チーズ、ワインはもちろん、十勝牛、ホエー豚、マメ、葉もの野菜、そして豊富な品揃えのジャガイモなどがある。十 の名物料理の一つに、ジャガイモのラクレットチーズかけがある。店の入り口にあるカウンター席の上に、ラクレットチーズを溶かすチーズプレートがある。チーズプレートは何種類かあるようだが、まだ家庭には普及していないので、この際よく見ておこう。定番メニューでは、4種類のジャガイモに、トロトロに溶かしたラクレットチーズがかけられる。つい先日行ったときには、インカのめざめ(クリのような食感で甘みも強い)シャドークイーン(まるでムラサキいものよう眼にいいとされるアントシアニンが多い)キタアカリ(ほくほく感抜群。ビタミンCが多い)それにメークイーンがだされた。北海道で青春時代をすごした私は、北海道の名産には眼がない。十 にお聞きするのを忘れたが、帯広には短角牛もある。今日にでも約束実行しようよ...



焼酎お湯割り

ちゃんとお湯割り!?

焼酎のお湯割りが美味しい季節になりました。

ロックも水割りでも美味しいですが、やっぱりこの季節は芋焼酎のお湯割りがすすんでしまいます。芳醇な芋の香とほんのりとした甘みが体を温めてくれます。言わずと知れたお湯割りですが、ウィスキーとは違いほどよい温度のお湯を先に注ぎその後から焼酎を注ぐのが基本です。六四が旨いと言われていますが私は小さめの器に七三が好きですね!!



お知らせ

第24回 流通総合情報システム総合展
RETAIL TECH JAPAN 2008 出展します!

例年好評をいただいております、『RETAIL TECH JAPAN』に来年も出展することになりました。ブースの場所も決まり、順調に準備を始めています。

ご来場者様のお荷物等もお預かりいたします。館内を見学の後にでもゆっくりとお寛ぎ頂き外食産業の未来について語り合しましょう!!

サロンでおまちしております。詳細は2月号でお知らせ致します。



イーラーニングシステムの新潮流「自習支援」から「学びあうコミュニティ作り」への流れ

広告社ぶれいん 竹田 清人

みなさん、moodleをご存じですか。けっして、食べ物ではありません。moodleは オープンソースのイーラーニングシステム(教育過程管理システム)です。オープンソースなので、誰もが自由に使うことが出来ます。そして、きっと多くの人が考えているようなイーラーニングシステムではありません。それは、このmoodleが社会構築主義と言う考え方に基つて作られているからです。英語には、教育に関して、スタディー:個人的努力、ティーチング:知識・技術を授ける、コーチング:気づきをもって導く、メンタリング:新人支援、劣者支援、等、多くの言葉があります。そして、ラーニングと言う言葉には「共に学ぶ」と言うニュアンスがあります。まさに、これには「社会構築主義」の本質と通じるポイントがあります。イーラーニングシステムと呼ばれる物の多くは、実はイー・テキストブックだったり、イー・ドリルだったり、まるで、教育の自動販売機です。片や、moodleは教師と学生達のコミュニケーションをベースにした教育システムです。人と人との関連の中で初めて知識が意味を持つと言う「社会構築主義」の考え方が前提なのです。この為、学校教育の補助として使われていますし、遠隔地教育の為に利用されています。moodleの基礎を作り、育てているのはオーストラリアのMartin Dougiamasさんです。昨年、英国のオープンユニバーシティが、moodleを利用して無料のイーラーニングコース「OpenLearn」を開設しました。moodleは、日本でも既に数百箇所の教育現場で使われていて、コミュニティーも充実してきています。最近、このmoodleの様なコミュニケーションベースのラーニングシステムが、企業内教育の視点から非常に注目されています。コミュニケーションツールが充実したイーラーニングのシステムには、教師と学生の共同研究や質疑応答が記録され、また、それを整理して良い教材としてまとめる機能も豊富です。この為、社内の専門家に、定年前等の一定期間、ラーニングシステムの教師になってもらうのが、業務知識の継承の面から、効果的だからです。外食などの現場でも、コミュニケーションベースのイーラーニングは大きな効果を発揮できそうです。変化の激しい外食店舗の店長教育に、一方的な知識の押しつけでは、良い結果が引き出せません。また、忙しい店長を頻りに集めて教育するのも現実的ではありません。数十店舗程度のオーナー企業の場合などは、オーナー自身が教師となって店長を善導し、また店長同士が切磋琢磨する場として、イーラーニングを活用するのが、効果的でしょう。もっと大規模な外食企業であれば、エリアマネージャーによる店長教育の補助として、またその教育課程の管理ツールとしても有効になるはずで



新年からは、何回かに渡り、この「くすいなたん」で、moodleについて、紹介させて頂きたいと計画しております。飲食店の店長教育や従業員教育の参考にさせていただければ幸いです。

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