



くすいなたん

弥生号

Vol.57

2009年3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



春陽の候

飲食店舗さま向けにかわら版を毎月発行します



春の訪れはもうすぐです。沖縄では前週の日曜に卒業式が終わり、プロ野球キャンプも引き上げちょっと落ち着く時季です。平成20年度補正予算が成立して国の景気対策の一環である『1000円高速道路乗り放題』が首都圏の土日休日が始まります。定額給付金との景気対策効果が外食まで好影響を出してくれるのか。金額的には、少しリッチに食事を楽しむのに良いのかなと思います。貯金せずにお店に来店いただけるように期待したいですね。3月4月は、宴席や食事会が増える時季です。春の装いを全面に演出してお客様をお迎え下さい。花粉症で悩まれているお客様も大勢いらっしゃいます。ちょっとした心遣いが大切です。

わかいびいんなー

うちなー支店
おいしーサー Shima

2びいんなー サーターアングギー

「はいさい」...3月と言うのに沖縄は、夏並みの暑さで移動中の車の中はクーラーピンピンでなければ過ごせませーん...と言う事で、そろそろ本題へ!!今回は沖縄に来た人なら誰でも知っている「サーターアングギー」を紹介しましょう。「サーターアングギー」とは、「サーター」(砂糖)+「アングギー」(揚げ物)のこと。



最近、本土でも沖縄ドーナツと呼ばれ、別名「さとうてんぷら」ともいう揚げ菓子のことです。

以前、出張で本土を訪れた時に、デパートで沖縄ドーナツと書かれたPOPを見つけました。「はー沖縄ドーナツってなに?」と思い、POPに誘われ店舗に入ってみると、なんと「サーターアングギー」があったんです。面白いネーミングに少し笑いが出ましたが、良く考えてみると、形は違いますが沖縄のドーナツなんですよー。

「サーターアングギー」は、砂糖を使うことから贅沢品として昔も今でも十三祝いや還暦等のお祝いごとには、絶対というほど欠かせないお菓子なんです。中国に「開口笑」、台湾に「開口球」と呼ばれる、「サーターアングギー」そっくりのお菓子もあり、もともとは中国から伝わったお菓子と思われる。

ここ数年は、黒糖やかぼちゃ等の種類も増えて市場やスーパー等で販売されるようになりました。現在のように、気軽に買えるようになったのは意外と最近、1972年の復帰後の事ようです。今では観光施設などで、実演販売なども行っていますので、ご興味のある方は、是非一度召し上がってみてはいかがでしょうか?できたての「あちこーこー」(ほかほか)は、最高においしいですよー。自分のお勧めは、紅イモですなー!

最近では、作ったそばからすぐ売れてしまう「サーターアングギー」の話も聞こえ、近々味わってみようと思っています。その感想は、何れ報告します。ご自身で作って食べるのも、良いかもしれません。ネット等でレシピの公開も行っていただけるので試してみてください。

では、「サーターアングギー」編、この辺で「ぐぶりーさびたん」(失礼しました)

やさいの花

広告社ぶれいん 竹田 清人

~ 第5花 ~ 蕪菁

この写真、菜の花に見えませんか。そう、アブラナの花ではないのですが、菜の花です。去年の収穫を免れたカブが、畑の隅で、黄色い可愛い花をつけていました。ダイコンやカブはアブラナ科、花もそっくりなので、菜の花と呼ばれることも多いのです。カラシナもアブラナ科、ワサビもアブラナ科、ダイコンやカブの辛さも、うなずけます。

カブもダイコンも、すずな(カブ)、すずしろ(ダイコン)として、春の七草に入っています。春の七草に入っている植物で野草でないのは、この二つだけです。春の七草を全部言えますか? 「せり、なずな、ごぎょう、はこべら、ほとけのざ、すずな、すずしろ」ですよ。

カブの花は春に咲きますが、収穫期は初夏や晩秋です。播種後、3~4ヶ月で収穫ですので、それぞれ、春蒔き、夏蒔きすることになります。

国内での生産量では、千葉が圧倒的。カブの原産はアフガニスタンあたりだとも、地中海沿いの南ヨーロッパだとも言われています。日本には弥生時代には既に入ってきていたと言いますから、かなり歴史の古い野菜です。種類も日本各地で、80種類程度が栽培されているということです。

カブを使った食べ物としては、お漬け物がすぐに思い浮かびます。ダイコンよりもカブの方が柔らかく、漬け物にする場合味が浸みやすいようです。有名な千枚漬は聖護院蕪菁を使った漬け物で、昆布と一緒に付け込むので、その風味が効いています。昔は、自然な乳酸発酵で酸味を出していたようですが、最近は酢漬けにして作られる物もあるそうです。



カブは、クセがないので使いやすい素材だからでしょう。白身の魚と一緒に蒸して、「あん」をかけてと言うような方法で、ちょっと高級な和食の蒸し物に使われたりします。そのクセのなさのおかげで、おみそ汁の具としても定番の位置を得ているのではないのでしょうか。



求人募集、どうしてますか?

株式会社アイル 堀口 恒治

ある日突然、従業員が辞めてしまった!すぐに求人募集をしなくては!

こんなとき、どのように募集をかけていますか?世界規模の不況の影響で紙面媒体の休刊・廃刊や、配布エリアの統廃合などが相次いでいます。反面、職を求めている人は増える一方です。仕事を探したくても、媒体がなければ、募集があることに気づくことができません。その中で「常に手元で」確認できる携帯電話は、紙面媒体に次ぐものとして注目を集めています。システム会社でもあるアイルでは、2000年より派遣業界での求人媒体事業をWEBにて展開。業界でも先駆けて携帯サイトの充実と、システム会社ならではの反響分析など、ノウハウも豊富で、大手媒体として、多くの企業にてご利用いただいております。

昨年スタートしたアルバイト・パートの求人媒体「バイト@ばる」(バイトアットバル)でも、「メール検索」など、携帯の特性を活かした機能などを充実。日経産業新聞にも取り上げていただきました。また、「携帯」という媒体の属性上、比較的若年層への訴求効果も高く、18~29歳までが73%、女性が70%と、多くの飲食店で求められる層に、効果的に訴求していただくことが可能です。

知識もない何も技術がないから、と応募に尻込みしてしまう方には就職に役に立つスクール受講を「無料」としてアピールをすることも可能です。スクールは、弊社が運営しております。これから働こうとする人にとって、お給料をもらって無料で勉強できるというメリットは求人での訴求効果向上が抜群です。定着率向上を狙った相談も受けており、都内での応募が4倍になった事例もございます。

今回は、記事掲載キャンペーンといたしまして、「くすいなたんを見た」と言って頂ければ、1週間の無料掲載をいたします。

ぜひ、この機会にお試しください。



携帯だから **安い!!!** 5職種・62,500円/月~!

学べるバイト募集サイト!!

http://bm.val.ne.jp (携帯のみ)
(docomo, au, SoftBank公式サイト)



「学生」の募集に、就職に役立つスクールをご用意!
応募効果向上、定着率向上にきっと役立ちます!

「くすいなたんを見た」で、先着20社 1週間無料掲載!!

お問合わせ 03-3569-3960 または ask_bm@ill.co.jp 堀口まで

株式会社アイル
東京都港区新橋1-9-6
大証ヘラクレス 3854
全国求人協会 正会員

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