



くすんたん

卯月号
Vol.105
2013年4月

毎月10日発行

飲食店向け情報満載かわら版
毎月発行

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

■ 陽春の候

今年は、桜の開花が早かったですね。花冷えが続いたので長い間楽しむことが出来ました。この時期にいつも思うのですが入社して間もない新社会人が、街中でフレッシュ感を撒き散らして目だってます。不思議とじきに浸透してしまい馴染んでしまいます。紺のスーツと白いYシャツを着なくなったのか、着こなしが上手くなったのか、研修が終わってグループでの活動が無くなったから目立たないのか？毎年そんなことを思って見てしまいます。でも、若いというのは見ていて気持ちが良いですね！今の気持ちを忘れずに頑張ってくださいと応援したくなります。さあ、負けないように気合入れて頑張らしましょう！！



こーいちのグルメ散歩

食楽楽人 木村 幸一

♪さんぽ51♪ 横浜の牡蠣小屋

浜に牡蠣小屋があると聞いて驚く人は多いです。広島で牡蠣小屋を営んでいる業者さんが、横浜の牡蠣愛好家の声に応じてお店を開いてくれました。

スローフード横浜の私の友人も、ねじり鉢巻でお店を手伝っております。場所は、モノレールシーサイドライン八景島駅徒歩1分の、海の公園駐車場です。

今年は孫の一家(孫は九歳の女の子と四歳の男の子)と出かけました。その日は土曜日で春のような暖かさでした。

お昼30分前到着。50人ほどの列ができていました。待ち時間は、たいしたことはないなあと思っていたら、なんと一時間も待ちました。海の公園は広く、散歩や遊び場にはこと欠きません。仲間や家族で来ている人が多く、列に並んだ人以外は海の公園を楽しんでいたわけです。土、日のお昼は待つこと覚悟で行きましょう。

孫たちは、まず牡蠣などの生食材を買うことに驚き、軍手、ナイフにもビックリです。

一斗缶は、食べ終わった牡蠣殻を入れるのだよと言うと、二人とも「？」。カンカンに熾った炭火に直乗せした牡蠣は、パーン・パーンとピストルを撃つようなけたたましい音をたて、牡蠣殻の破片をとばします。

得体の知れない一斗缶を応用した蓋の使い道には、二人とも納得したようでした。

それ以上に、左手に軍手、右手にナイフを握った九歳孫は

「牡蠣小屋はスギちゃん以上にワイルドだね」

と悦んでおりました。

「焼いた牡蠣はおいしいね、また来しよう」。これが孫の総括です。



観光立県・地産地消を応援します
ひろしまオイスターロード 公式サイト
「広島かきをバーベキューで食べる」
<http://www.hiroshima-oyster.com>

食器なんでも豆知識

食器研究家 ケイ・大勝

三十九豆 家屋に合せた食器 ～漆器の巻～

桜の季節になりますと、心は和に傾いてしまう私ですが、例に漏れず今年も桜を見ながら散歩し、桜餅を食べ抹茶を飲みながら、日本をしみじみと味わいました。

こういったときには、やはり食器も和食器のことを書きたくなります。今回は何にしようかなと、あれこれ考えておりましたところ、ふと思いついたのは「漆器」。



私に漆器の良さを教えてくれたのは、谷崎 潤一郎でした。学生時代に国語の時間に「陰翳礼讃」を読んで、感銘を受けたのを覚えております。

派手な蒔絵(まきえ)などを施したピカピカ光る蠟塗りの手箱とか、文台とか、棚とかを見ると、いかにもケバケバしくて落ち着きがなく、俗悪にさえ思えることがあるけれども、もしそれらの器物を取り囲む空白を真っ黒な闇で塗り潰し、太陽や電燈の光線に代えるに一点の燈明か蠟燭(ろうそく)のあかりにして見給え、忽ちそのケバケバしいものが底深く沈んで、渋い、重々しいものになるであろう。引用 ～陰翳礼讃～

日本は太陽に恵まれていたため、家屋は採光よりも除湿や保湿重視で作られることが多かったそうです。そのため、薄暗い空間もたくさんありました。そういった空間が漆器が一番魅力的に見えるのではということです。漆器でお食事をする時に、採光を抑え目にして陰翳礼讃の世界を体験してみたいかがでしょう？

フレッシュNEWS

担当: 屋富祖 一 TEL: 03-5378-6830
mail: topaz@fujimoto.co.jp

新サービスリリース！ レンタルPOS&売上集計サービス「TOPAZ_QF」 売上UPに繋がるサービス！その5

クオリカ株式会社と共同で開発した、レンタルPOSサービス「TOPAZ_QF」をご利用するといく様々なサービスをつづつご紹介してまいります。

楽々シフト作成

ついてくる！

今までのシフト作成は大変でしたか？これからはシフト作成はPCで楽々行えます。更に作成したシフトと、打刻実績の連動により、レイバークスト管理が簡単に行えます。

初期費用0円、月額費用のみ！ハンディなどのオプション機能も充実！
詳しくはこちらのサイトへどうぞ！ → <http://www.topaz-qf.com>

HOTERES JAPAN 2013に出展いたしました。

東京ビックサイトで開催された、HOTERES JAPAN 2013にクオリカ株式会社と共同出展いたしました。今回は、総入場者数52,071名ということで、過去最多の入場者数とのことです。当日は0円POSのハビを着て、多くのお客様にご注目いただきました。ブースへお越しくださった皆様、誠にありがとうございました！

