

くすなたん

霜月号

Vol.4

2004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

新潟中越地震の被災地の皆様には、心よりお見舞い申し上げます。中越は、十日町雪祭り、妻有の大地芸術祭、山古志村の牛角突きなど固有の文化を残している地域です。田毎の月など風光明媚な山間部での被害も大きく早期復興を祈願いたします。6日に冬の訪れ越前がにの初せりが始まりました。今年は好漁で昨年の3割安値で取引されたようです。寒いのはちょっと苦手ですが、美味しいものが豊富な秋から冬は、くいしんぼうには最高の季節ですね。外食の機会が増えるのはこれからです。サンプルケース、POP、メニューブックの見直しを忘れずにしましょう。
(飲食店舗の算数学校は今月号お休みします)

食材のお話

トレビス

キク科キクニガ科 *cicoria rosso*(英) *treviso*(仏)
radicchio rosso(伊)



トレビスはヨーロッパ原産のチコリ同属変種です。『赤チコリ』とか『ラディッキオ』と呼ばれています。主産地はイタリアのトレヴィーゾを中心とし、ベネト地方には、葉の細長いタルディーボ、葉がやや面長のプレコーチェ、キャベツのように結球したキオッジャなどがあります。近年はアメリカ産、イタリア産の輸入が主ですが、南九州などでも栽培されています。

トレビスの栄養と色あい

トレビスとの出会いは、アッジジのとあるレストラン。頼んでもいない!? 生のトレビスの大盛りをテーブルに置かれ食したその苦さが懐かしく思い出に残っています。葉の厚さの歯ごたえがとも良く、ほろ苦く、芳香があり、生よりも加熱すると苦味が増します。ビタミンB群や植物繊維を豊富に含んでいます。

ビタミンB群は体内でさまざまな代謝に必要な栄養素でエネルギーを作り出すのに重要な働きをしています。植物繊維は、腸の運動を活発にして老廃物の排除等を促し美容促進に効果があります。鮮やかな赤紫色は、グリル、ソテーの付けあわせにもGOODですね。



フェアのお誘い

『富士通ソリューションフェア 沖縄』に出展します!

日時: 11月26日金曜日 13時~17時30分
会場: ホテル西武オリオン B1 呉の間(那覇市安里1-2-21 098-866-5533)
お問合せ先: 03-5378-6830
フジモト株式会社
コンサルティングサービスグループ 石井

セミナーのお誘い

『東芝テック流通分科会』を開催します!
飲食履歴を活用するマーケティング事例の紹介

講師を、本誌発行責任者の藤本高司が行います

日時: 11月16日火曜日 14時~17時00分
会場: 東芝テック(株) 301会議室(中央区日本橋浜町Fタワー3階)
お問合せ先: 03-5378-6830
フジモト株式会社
コンサルティングサービスグループ 石井

お客様に安心と満足を実感頂ける店舗作りには、何が必要なのか? 利益を上げられる仕組み作りには何が必要なのか? 成功事例とノウハウを盛り込み繁栄継続する技術を大公開します。ご来場を心よりお待ちしております。

本誌
算数学校でも
おなじみ

NEWS

牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法の施行

牛のトレーサビリティに関する特別措置法が平成16年12月1日より施行されます。特定牛肉(材料として加工調理したもの、ひき肉を除く)に適用されます。法においての特定料理としては「焼肉」、「しゃぶしゃぶ」、「すき焼き」、及び「ステーキ」が政令で定められました。特定料理提供業者は、この特定料理の提供を販売額の過半を占めているかを基準とします。特定料理提供業者は、(個体識別番号の表示後)店舗にてのお料理、もしくは店舗の見やすい場所に特定牛肉に係わる牛の個体識別番号の表示が義務付けられます。

カラーのお話

すぐに役立つ 色彩基礎知識

~ 第4回 トーン概念 ~

カラーコーディネーター 岩崎 浩一

前回は、個人で異なる色のイメージを解消し色のイメージの統一を図るために作られたのが「色のものさし」つまり「カラーシステム」というお話をしました。

今回もトーン概念についてもう少しお話をしましょう。

トーン(色調)はそれぞれの特性(明度・彩度)により、感じ方が違います。

個人差はありますが、一般的に共通する感覚を上げると下図のようになります。

トーン(色調)の概念

明度方向 ↑	高 明 度	ホワイト(White) 清潔な、冷たい	ペール(Pale) 薄い、軽い、あっさりした、 弱い、女性的、若々しい、 優しい	ライト(Light) 浅い、澄んだ、子供っぽい	ブライト(Bright) 明るい、健康的な、陽気な	ビビッド(Vivid) 冴えた、鮮やかな、 派手な 目立つ
	中 明 度	グレー(Gray) スモーキーな、洒落た、寂しい	ライトグレイッシュ(light grayish) 明るい灰みの、落ち着いた、 淡い	ソフト(Soft) 柔らかな、穏やかな	ストロング(Strong) 強い、くどい、動的な	
	低 明 度	ブラック(Black) 高級な、フォーマルなシックな お洒落な、締まった	グレイッシュ(grayish) 灰みの、濁った	ダーク(Dark) 鈍い、くすんだ、中間色	ディープ(Deep) 深い、濃い、充実した、伝 統的な	
			ダークグレイッシュ(dark grayish) 暗い灰みの、陰気な、重い	ダーク(Dark) 暗い、大人っぽい、丈夫な		
		無彩色	低彩色	中彩色	高彩色	
		彩度方向 ←				

明度の高いグループ(ペール、ライト、ブライト)で組み合わせることを
明清色調



明度の低いグループ(ダークグレイッシュ、ダーク、ディープ)で組み合
わせることを暗清色調



中明度のグループ(グレイッシュ、ソフト、ビビッド)で組み合わせることを
中間色調



……とそれぞれ呼びます。トーンをうまく使えばリズムミカルな変化と統一
感を出すことができます。

主役(料理)と背景(お皿etc)の関係を簡単に表すと下図のようになります。

	お皿(引き立て役)	主役(料理)	見え方
明度	中明度~低明度	高明度	更に明るく見える
彩度	中彩度~低彩度	高彩度	更に鮮やかに見える

見え方には『原則』が有るのです。うまく使ってみてくださいね!