



くすねたん

卯月号

Vol.10

2005年4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

春暖の候

草木の芽吹く季節となりました。雪積もる土壌の中でもしっかりと春を待ち芽吹く準備をしていました。4月は、大地からの力強い生命力、空からは大きな心、海からは果てることのない無垢な愛を体のすみずみから取り込めます。入学、入社、転職など新たな気持ちでスタートしていく最良の季節だと思います。初めてお客様から『ありがとう』といわれた日、『美味しかったよ』と言われて素直に喜んだ日。お客様もフレッシュな方々が来店されます。空調の温度調整、光度の調整。クレンリネスも目だってきます。初心を忘れずにお客様をお迎えしましょう。



食材のお話

フーチバー(よもぎ) キク科多年草

薬効満点な緑黄色野菜です。本土では草団子や草餅に使われていますが、沖縄では料理素材として重宝しています。精油成分にシオネールを含み防腐効果、健胃効果、解熱、肌荒れにと薬草でもあります。カロテン、カルシウム、カリウム、鉄分を多く含み血糖値を下げる効果では有名です。独特の香りと苦味のあるフーチバーは、山羊汁には欠かせない野菜です。泡盛や焼酎に青汁を少々加えて水割り。天ぷらや炊き込みご飯。ジビエ料理のお野菜。スローフード料理に旬な野菜としてこれからの注目度NO1ですよ。



こーいちのグルメ散歩

木村 幸一

さんば4 うまさの ひ・み・つ、それは...

最近新高円寺のルック商店街に、讃岐うどんのお店がオープンしました。椅子が五脚しかない小さなお店ですが、なかなかのうどんをだしてくれます。それもそのはず、中野の鍋屋横丁で讃岐うどん店を営むお父さんに厳しく仕込まれ、ようやく独立してもいい、とお許しをいただいたようです。うどんは太からず、細からず、「コシ、小麦粉の風味、艶」の三拍子が揃っていて、本場讃岐のうどんより心持やわらかく食べやすくなっています。元気で美人の女店主は、いわゆる「女うどん」ですね、と言っておりました。お店の狭さが、美味しいうどんを食べさせてくれる秘密でもあるのです。うどんをゆでて、180度うしろを向くと、うどんをいまかと待っているカウンターです。ゆであがったうどんを1本もらいツル、ツル、と喉で食べてみてください。

美味しいでしょう。これがうどん本来のうまさです。うどんがこんなに美味しいかったのか、と感激します。

私のお勧めは

- ・生醤油うどん 380円
ゆであうどんに生醤油、ショウガ、スリゴマ、ネギなどをいれかきまぜて食べます。
新鮮なLLの生たまご(80円)をいれても美味しくいただけます。
- ・肉きざみうどん 700円
できたてのうどんにあつあつの汁(鰹、いりこ中心の讃岐風つゆ)に刻んだ豚肉、油揚げ、ねぎをいれます。

ここのお店は美味しいだけでなく、値段が安いのもうれしくなります。醤油うどんだけでなくたぬきも380円。きつねでたった450円です。かき揚げうどん500円です。いまだこんな値段でいいのでしょうか。一度足を運んだお客さんなら、美味しくて安いものを食べて欲しいと、ここに顔で頑張っている女店主を、きっと応援したくなります。



フレッシュNEWS

デザイン・フェスタ開催迫る！！



表現したい誰もが参加できるアジア最大級アートフェスティバルです。1994年より始まり、毎年2回開催し今回で11年目を迎えます。前回(20回)は、各国31カ国から集まった5700人のアーティストと47,000人の来場者と共に新たな発見、刺激に満ち溢れ最高の2日間となりました。このデザインフェスタのレストランエリアは“食”も自由な表現の場として様々なジャンルの食が集まり出店者は会場に集う多くの人々と交流を広げています。赤ちゃんからお年寄りまで幅広い年齢層の人々へ自店の新メニューの紹介、そして評価をいただけます。新業態へのチャレンジ、食の新しい形の表現などを体験できるデザイン・フェスタのレストランエリアへ参加をしてみてくださいは如何ですか??!!

開催日時 2005年5月14日(土)~15日(日)11時~19時まで
開催場所 東京ビックサイト 東4、5、6ホール及び屋外展示場
出展のお問合せ

デザイン・フェスタ・オフィス
〒150-0001 東京都渋谷区神宮前3-20-18-302
TEL 03-3479-1433 FAX 03-3479-1498
E-mail restaurant@designfesta.com
http://www.designfesta.com

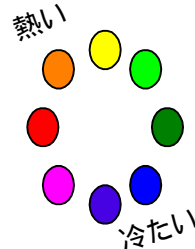
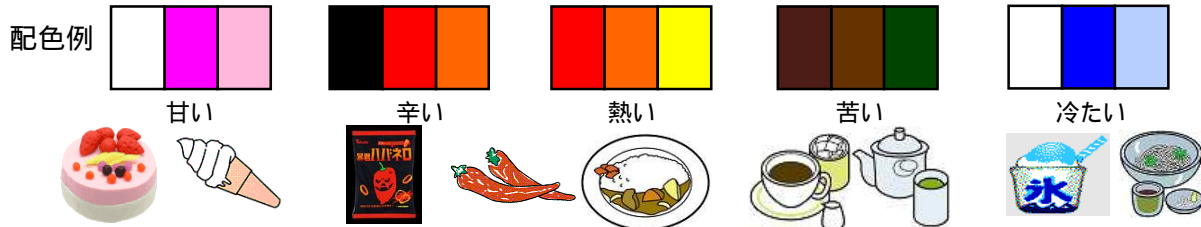


カラーのお話

すぐに役立つ 色彩基礎知識 ~ 第4回 配色による味覚表現 ~

カラーコーディネーター 岩崎 浩一

料理の素材それ自体の色彩や盛付ける器の色彩の組み合わせでお食事のイメージは大きく変わります。人間の五感による印象は視覚が70%以上と言われています。「甘い」「辛い」などの味覚を強めたり美味しい料理が更に「旨い!」と感じていただけることが出来るでしょう。この技法はイメージを配色に置き換える方法でいろいろな研究家が多くデータを基にシステム化していますが、飲食の部門ではまだまだ研究が必要です。今回号では代表的なイメージ配色例をあげてみました。尚、イメージ化する為の手法は少々難しいので詳細は次回の号でお話します。



色彩の効果として、赤や橙色などの暖色系はあたたかみや熱さを促し、青色などの寒色系はひんやり感や冷たさを感じます。

真っ赤な唐辛子を見ただけで口の中に辛さが広がります。またゴーヤなどは「苦~い」と感じます。色彩から連想する素材。その素材から連想する味覚。これらの心理・生理的な効果が「甘い」、「辛い」などにつながっていきます。甘い、スイートなイメージ配色は赤、ピンク系でソフトなトーンが多く使われます。