



くすねたん[®]

卯月号

Vol.22

2006年4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

■ 春暖の候

桜前線が北上しています。今年は、雨も少なく東京では桜の寿命が例年より長く、各所で夜桜の宴が花を咲かせています。花見には団子がつきものですが、月見で食べる月見団子とは対比的に赤白緑の三色の彩が、春の訪れを祝っています。赤は桜、緑は蓬、白はお酒に見立て冬の白から夏の緑へと季節の移り変わりを表現していると聞きました。街中では、新入生新社会人が、花冷えに身を引き締めて歩いている姿を見かけます。春からGWに向けて飲食店舗も新規お客様の獲得最重要月間です。店舗コンセプトを明確に、集客メニュー、高利益メニュー、高価値メニューの戦略的政策で顧客満足を勝ち取りましょう。



フレッシュNEWS

スローフードフェア2006開催迫る

スローフードフェア2006 <<蘇れ!日本の大豆>>

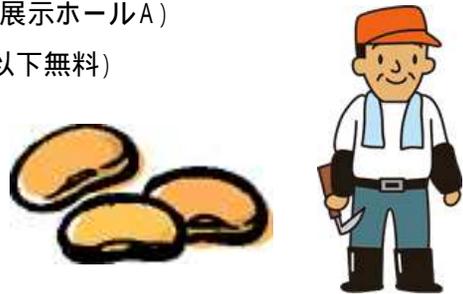
日本各地の生産者の手で丁寧に作られ、守られてきた食品の数々を一同に会した『スローフードフェア2006』が、みなとまち・横浜で開催されます。今回のメインテーマは『大豆』。

古来より日本人の食生活には欠かせない食品でしたが、生産者の少なさや遺伝子組み換えといった問題も抱えています。この機会に、大豆をはじめ各地のおいしい食べ物を味わい、セミナーや食育教室に参加しながら、食について一緒に考えてみませんか?

開催日時 2006年4月29日(土)~30日(日)12時~17時まで
開催場所 パシフィコ横浜(展示ホールA)

入場料 1000円(高校生以下無料)
前売券をチケットぴあ発売中

お問合せ
横浜スローフード協会
E-mail info@y-slow.com
http://www.y-slow.com



こーいちのグルメ散歩

食い道楽散人 木村 幸一

さんぼ10 さくらを食す、春を食す

学校を卒業し、会社勤めをすることになったとき、父が「桜の咲くときくらいには帰ってこいよ」と言ったことは、昨日のように覚えています。父は、家族が揃う観桜会を、いつまでも続けたかったのでしょう。観桜会には、ごちそうがたっぷり入ったお重がつきものでした。お重を楽しみにしていた私は、今では花より団子を地で行っております。私は横浜住まいで、毎年横浜、東京の桜は必ず観ることにしています。今年の横浜の桜は、大岡川沿いにしました。横浜では鶴屋吉信の道明寺の桜もちを買い、桜の中でたべました。つぶつぶ餅なので、喉が詰まらないように注意しながらほうばりました。皮のねっとり感がなんとも言えません。

東京隅田川の墨堤の桜には毎年でかけます。吾妻橋からぶらぶらと桜橋まで。なんとまあ贅沢な景色です。桜橋まできたらあとはもうすぐです。

そうです長命寺の桜もちを買いにきたのです。皮は、肌理(きめ)もしっとり感も最高。餡は、一瞬甘さが少し足りないかな?と思われませんが、ゆえにいくつでもたべられます。いつものように二つたべました。ひとつは「(桜の)皮を剥いて」、ひとつは「川を向いて」たべました。



食材のお話し

アバサー 和名 ハリセンボン



皮をむいたアバサー

世界中の温帯・亜熱帯に生息するフグです。日本では、青森県以南の太平洋側、日本海沿岸の比較的浅い海の岩礁域や砂地に生息しています。身体中がハリで覆われていますが敵に襲われそうになると大量の水を吸い込みハリを立てます。フグ目に属していますが毒はありません。沖縄ではアバサー汁として食されます。アバサーの皮をむきぶつ切りにします。ポイントは肝。この肝を味噌と泡盛で良く揉むこと。また、水から煮込んでください。たっぷりの水にアバサーとこの肝を入れ青野菜、青ねぎと一緒に煮込みます。仕上げはフーチバーを入れて出来上がり。フーチバーは胃腸にも良くアバサー汁はのぼせに効くと言われています。



彩り派手な沖縄魚

おすすめエリア

GW旅行に間に合う飲食スポット

イタリア ローマ 入り組んだ石畳とふるい町並みトラステレヴェ

お洒落なローマの若者やニューファミリーが集う街。トラステレヴェです。ローマの下町のトラステレヴェは、石畳の細い路地に安くて美味しい料理店がたくさんあります。のんびりと散歩しながら夕刻に向かうのがベストです。ヴェネツィア広場からパラティーノの丘をまわり真実の口(サンタマリアンコスメディアン教会)からティベリーナ島の近くの橋(パラティーノ橋)を渡ればトラステレヴェ地区です。このエリアは、『ローマの休日』でグレゴリー・ベック演じる新聞記者のジョーが真実の口に手を入れたシーンやサンタンジェロの船上パーティで大暴れしたところ。船上パーティの会場は今のティベリーナ島ですね。テベレ川の中洲のような島で今では病院になっています。50年も前の作品ですが無名の女優オーディリー・ヘプバーンがハリウッド伝説のスターになった作品です。いまでも当時の町並みが残っているのが素晴らしいです。このテベレ川(パラティーノ橋)を渡って真っ直ぐに歩いていくとサンタマリアイントラステレベ教会にぶつかります。この教会周辺が飲食のお勧めエリアです。このエリアは、ツアー客相手では有りませんので日本メニューも少なく言葉を合わせようと接客もありませんのでメニューを読めるようにするか、頼んでびっくりも楽しいかもしれませんね。

おすすめ店舗

魚料理専門店 Alberto Ciarla アルベルト・チャラ 生魚の前菜やムール貝がお奨めです。
ピッツエリア LaTaverna de mercanti メルマンティ ローマ風のパリパリ生地のピッツアをお手頃に楽しめます。



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