



くすのたん

師走号

Vol.30

2006年12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



初冬の候

今年のカレンダーも最終頁になりました。今年を振り返る出来事が報道されています。地球や人間に優しく住みやすい環境が促進されていますが、何処か違う気がしてしまいます。熊の捕獲が過去最高の5000頭を超えました。9割は駆除されています。ツキノワグマの生息数は1万頭前後と言われているようです。このままでは絶滅してしまいます。日本の人口も減り続け動物も住めない国に未来は有るのでしょうか？食の世界だけでも心ある生産者とプロの給仕と料理人。そしてお客様との絆を守り、体を作り心を暖め食を通じての幅広い食育、環境問題、文化の存続に取り組めればと思います。さあ、年末年始の繁忙期真最中です。元気な笑顔でお迎えしましょう！！

こーいちのグルメ散歩

食い道楽散人 木村 幸一

12月3日(日)、西谷(相鉄線)の苅部さん宅で、収穫祭という名目で食事会が開かれました。

苅部さんは13代目の農家で、とても美味しい野菜を作っています。当日はスローフード協会関係の人・子供はもちろん、テレビプロデューサーなど多士済済が集まりました。子供たちは焼き芋作りをしたり、刺身造りを見たり、サザエのつぼ焼き作りを手伝ったりしました。

「いただきまーす」という大声を聞いていると、子供らにこうした機会をもっと作ってやらねば、と思います。

何を食べても本当に美味しく、しかもビックリするほどの食材でした。なにしろ、刈部さんのお母さんは、料理本を出すほどの腕前ですし、鶏を捌いたのも、刺身を造ったのもプロですから。

こうした機会を作っていたいただいた刈部さんに感謝、感謝、感謝です。

刈部さんのお店の宣伝です。

FRESCO(イタリア語で“新鮮”)という直売所をもっていて、開店日には列をなすほどです。よろしくお願いします。

当日のごちそうは次の通りです。すごいでしょ！

一口いなり・・・お酒のまえに一口。理にかなってます

ルッコラのサラダ・・・もちろん自家製

五目おこわ・・・茶色の漆塗りまげわっぱ入り

お刺身・・・わらさ、メバチマグロ、タコ

サザエのつぼ焼き / とこぶしの磯やき

若鶏の蒸し焼き・・・プロのナイフ捌きは見ものでした

焼き芋・・・子供の作品。よくできました

はくさいと豚ばらのスープ・・・刈部さん自慢の品

白菜のおしんこう・・・お母さんは漬物も名人

お酒・・・ビール、日本酒、焼酎、ワインなどなど

デザート・・・柿、ケーキなど

本日の特別ごちそう

エゾ鹿ロースト・・・参加者の友人が撃つたらしい。超美味

安家地大根・・・薄切りにしてエゾ鹿ローストのつけあわせに

岩手県産。「味の箱舟」認定品

イクラ・・・参加プロ自家製

生和菓子と薯蕷饅頭・・・スローフード協会メンバー手作り作品



食材のお話

お父さんと一緒にビール！？

静かなブーム、子供も飲めるビールが大人気です。『子供ビール』『こどもののみもの』『こどもびいる』など、メーカーによって名称は違いますが、どれもあわ立ち色合いも申し分のない出来です。

お父さんと一緒に「風呂上りで一杯」も楽しめます。飲酒運転対策でお店の飲料メニューの一品として、またご家族で囲むお食事の席でも話題性十分です。

一飲の価値あり！！



お知らせ

第23回 流通総合情報システム総合展 RETAIL TECH JAPAN 2007 出展します！

例年好評をいただいております、『RETAIL TECH JAPAN』に来年も出展することになりました。

先日の打ち合わせではブースの場所も決まり、順調に準備を始めています。ブースはRT1219です。

下記の日程で行いますので、ご予約いただければ幸いです。ゆっくりとお寛ぎ出来るサロンでおまちしております。



開催日 2007年3/6(火)～3/9(金)

10:00～17:00(最終日は16:30)

場所 東京国際展示場「東京ビックサイト」東1～6ホール

江東区有明3-21-1

会期中は新木場駅と会場を巡回する無料シャトルバスが運行

入場料 当日一般 = 1500円、当日団体(20名以上) = 1000円

同時開催展共通、消費税込み

Web事前登録で無料(2007年1月上旬～3月5日まで)

同時開催

東ホール・・・建築・建材展、ライティングフェア

IC CARD WORLD、JAPAN SHOP

西ホール・・・フランチャイズ・ショー & ビジネスエキスポ

SECURITY SHOW

焼酎のお話

南国焼酎めぐり

本格焼酎がここ数年ですっかり浸透しました。焼酎のふるさとと言えば勿論、暖かい気候と風土の九州、沖縄です。

今回は焼酎ふるさとを巡り、ご紹介します。

・**沖縄県** 沖縄といえば『泡盛』タイ米と黒麹で作る新酒から古酒(ケース)まで。新酒は水割りやうっちゃん割り(うこん)、ケースはロックかストレートでがっつんと飲んでください。口いっぱい琉球モードがひろがります。

・**長崎県** 『吉岐焼酎』麦焼酎が最も有名です。麦と米麹の醸造でお米の甘さが柔らかな味わいを醸し出しています。・**鹿児島県** 『薩摩焼酎』生産量、消費量ともに日本一。特産のサツマイモを原料としての芋焼酎。お湯割で芋の香り、ロックで豊潤な味わいを楽しめます。・**奄美諸島** 『黒糖焼酎』サトウキビから作った黒糖と米麹により醸造。甘く芳醇な飲み口で食後酒としても楽しめます。・**熊本県** 『球磨焼酎』全国的に有名な米焼酎。球磨地方の良質な米とお水と盆地特有な寒暖の差が風味豊かな焼酎を醸造しています。・**大分県** 『大分麦焼酎』麦をつかった癖の無い味わい。清酒作りが盛んな土地だけあってさわやかな飲み応えが特徴です。・**宮崎県** 『そば焼酎』そばと黒麹による醸造。県内では麦、米、とうもろこし、芋と多彩な焼酎を生産しています。その中でもそば焼酎が一押し一品。世界貿易機関の協定に基づき原産地表示を受けている焼酎が誕生しています。飲酒運転の問題により飲酒が問いただされている昨今ですが、焼酎利き酒めぐりなども楽しめますね。



Fujimoto

発行所 フジモト株式会社

http://www.fujimoto.co.jp

〒166-0011 東京都杉並区梅里1-7-7SKTビル2F TEL03-5378-6830 FAX03-5378-6823