

# くすねたん

卯月号

Vol.46

2008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。東京では春の嵐とともに桜吹雪になっています。4月に入りフレッシュな新入学生、新入社員と元気な顔ぶれが通勤電車や街のあちこちなどで見かけます。なんであんなに目立つのでしょうか？服装の違いでも無さそうです。新しい門出に胸を膨らませ、期待と不安とがあふく躍動感を醸し出しているんでしょう。同化してしまった自分に反省です。外食マーケットの縮小は止まったと言える中でも油、小麦など原価高騰、食の安全安心面での不安、外食に、これでもかと北風が吹き荒れています。大手FRは不採算店を整理する方向を発表しています。厳しい目を持った消費者には、商売の原理原則に則った本質の生業が求められています。自店の強さを伸ばしお客様に喜んで頂けるお店づくりに今まで以上に取組んで行きましょう！！結果はついてきます。

## こーいちのグルメ散歩

さんぽ23

春の贅沢 カニとビールと両手に花

食い道楽散人 木村 幸一

福島県は相馬出身の友達から、「相馬の蟹もなかなかですよ」と言われ、日帰りで行けるから一度は行きたいなあ、と思っていました。そんな時、JRのツアー企画になんと相馬松川浦「かにづくしツアー」があるではありませんか。会社の妙齢なお嬢さんを両手に、三人で勇んで出かけました。以下、お嬢さんの感激ブログを紹介します。

『私のお目当ては蟹さし。少ないお小遣いを使ってでも食べたい！』

場所は福島県相馬市。有名なのは蟹だけかあ、と思っておりましたが、「岩のり」の養殖も盛んで、浜には干潮により、日にさらされた「岩のり」が、青くキラキラと光っていました。旅館での昼食は、待ってましたの蟹づくし。蟹のお刺身！甘くて、新鮮で、何とも言えない食感。幸せです。もっと贅沢な気分を味わおうと、大好きなビールをグイッといただきました。さらに幸せ！

お刺身以外にも、ゆで蟹、かに鍋、カレイの煮付け、酢の物、茶碗蒸しなど、沢山お料理がでて、気分もお腹も大満足。

こんなに沢山の蟹があると、最初は丁寧に食べていますが、後半少しずつ乱雑な食べ方になるのには自分でも驚きました。お嬢さまのふりをしてみても、私はやっぱりオバサン？だあ... (泣)

でも、たまの贅沢なら、また食べ歩きしたいな、と夢見心地で帰りの列車に揺られるのでした。』

追記 お土産に、名物の青のりを買いました。帰ってお味噌汁を作ったら磯のかがりが強く、甘く、咽喉越しが良く、三点セットのすぐれものでした。まだ風の冷たい福島でしたが、日差しは春、カニで舌鼓み、わたしの両脇には素敵なお嬢さんたち、まさに春の贅沢な一日でした。



カニ御膳の一部です。

右端の上部にあるお鍋のなかにもカニが一杯います！



右にあるのが意外と美味だった岩のり

## フレッシュNEWS

### スローフードフェア2008開催迫る

開催日時 2008年4月26日(土)11時~18時  
27日(日)11時~17時

開催場所 パシフィコ横浜(展示ホールC)

入場料 1000円(高校生以下無料)  
前売券をチケットぴあで発売中

お問合せ  
スローフードフェア運営事務局  
E-mail slowfood@y-artist.co.jp  
TEL 045-681-3945



### スローフードフェア2008 <<やっぱりお米は主食だね>>

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2008』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「お米」。

お米を知れば、もっとおいしいお米を食べることができます。お米をすれば日本の農業が見えてきます。GWにご家族やお友達と、いつも食べているお米の文化や歴史と触れ合ってみてはいかがでしょうか？

お米の食べ比べや、利き酒コーナーなどもありますヨ。



## 第4回 広告社ブレイン 竹田清人

### moodleを使う準備 コース(教科)とロール(役割)

moodle を使うためには、二つの概念を念頭に置く必要があります。一つは、コースという概念で、これは教科とかカリキュラム単位に対応するものです。一つのmoodle システムの中に、多くのコースを作ることが出来ます。コースには幾つかのフォーマットがあります。代表的なものは、トピック、ウィークリー、ソーシャルと言うフォーマットです。

もう一つの概念はロールですが、ユーザに与えられる教師とか学生等の役割です。ロールはコース毎に決めることが出来ます。ですから、幾つかコースがある場合、あるコースの学生が、他のコースでは教師になる、等と言うことも可能です。特別なロールとしては、管理者と、コース作成者があります。この二つのロールは、moodle システム全体に対して決めることとなります。管理者は moodle のシステム全体を管理し、ほぼ全てのことが出来ます。コース作成者は、コースを作ることが出来ます。

ユーザアカウントの登録時には、ロールを決めないでよいので、moodle をインストールしたら、まず、アカウント登録をしてしまうのが良いでしょう。アカウント登録は、本人の入力による申し込みを許す設定が標準ですが、これを禁止して、管理者が手入力したり、ファイルから読ませたりすることも可能です。

## 長期熟成酒

### 日本酒の長期熟成酒が注目！

日本酒の長期熟成酒が、注目されています。

製造後、満3年以上貯蔵熟成させた、増醸造酒を除く日本酒のこと(長期熟成酒研究会の定義)とされています。熟成年度により 短熟型タイプ 中間型タイプ 濃熟型タイプの3種類にタイプ分けして販売されています。短熟タイプの淡い黄金色から琥珀色、ルビーの濃い赤色まで白ワインの熟成タイプから赤ワインのビンテージのような濃い赤色まで熟成酒ならではの輝きです。

香を楽しみ、コクを楽しみ、余韻を楽しみ、  
食前酒から食後酒まで様々な提供が出来ます。

もちろん、お料理にあわせたセレクションも  
種類が豊富ですので可能です。

梅酒が大人気の様相ですが、  
お店のこだわりの一杯でおすすめ出来ます。



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