

くすなたん

水無月

Vol.48

2008年6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

■ 向夏の候

今年も梅雨の季節になりました。北海道をのぞいて梅雨空の日本列島です。私の梅雨の楽しみはお寺詣。人出の少ない京都や鎌倉、雨の雫が新緑にキラキラと光ってとても綺麗です。都会の喧騒を忘れてマイナスイオンを体いっぱい浴びていると元気が湧いてきます。梅雨寒の日、布団にくるまって寝ているのも楽しいですが、季節を楽しみに外食に繰り出しませんか。はしりの夏野菜、まるまる育った浅利、真鯛やイサキや白鱈、夏の旬魚が美味しい季節です。他店でのお食事は、一番勉強になりますよ。自分では気がつかなかった事、人の振り見てではないですがきっと勉強になること山盛りです。さあ、カトラリーに磨きをかけてお客様をお迎えください!!



優しい食卓

外ごはんの楽しみ

K.Miura

わたしが子供の頃は、まだファーストフード店もファミレスも店舗数が少なくまた今ほどリーズナブルではなかったので、気軽に行けるような時代ではありませんでした。年に1度の家族旅行の帰りに、ファミレスに行くことがとても楽しみで、そのときに食べるハンバーグはともおしかったし、家ではまずテーブルにあがらないようなメニューの写真にワクワクしたものです。

外で食事をするということは、大きなイベントだったのです。普段帰りの遅い父や、食事中もお茶を入れたりなんだかんだと動きまわる母と、メニューを見ながらどれがおいしいかとか、これはどんな料理なのかと、落ち着いて会話ができるのも楽しみのひとつでした。

やがて社会人になった頃、ファミレスもファーストフード店もお手頃なお値段のメニューが増えて、店舗数も多くなり、お腹がすけば気軽に「外で済ませようか」という時代になりました。

最近では、外で食事をするを躊躇するような事件もありましたね。マスメディアなどでも物価上昇の節約術として「おうちごはん」をすすめます。

でも、実際は共働きの家庭が増えているためか、家族全員で「おうちごはん」は難しい時代なかもれません。1人で食事をする子供や、塾でコンビニ弁当を食べる子供が多いと聞きます。

それぞれの事情で、家で食卓を囲めないなら、家族全員が集まれる時に、「外でごはんを一緒に食べる特別な日」があったらステキですね。

こういう時代だからこそ、週に一度でも家族みんなでご飯を食べることが大切だし、価格帯もお店の雰囲気も様々で、食事の選択肢もたくさんあります。家族みんなで食べる食事なら、どこであっても、どんなメニューでも子供にとっては特別な意味になり、記憶に残ります。普段から行き慣れているお店でも、1人じゃない、家族と一緒にということが、食事の味すらも変えてしまうような気がしませんか。

だからこそ、安全で信頼のおけるお料理をだしてくれるお店が必要不可欠です。いつの日も、「外ごはん」を安心して食べられる場所がありますように。



最終回

廣告社ぶれいん 竹田清人

— moodle をもっと使いこなしたい方のために —

長い間、下手な文章にお付き合ひ下さいましてありがとうございました。つたない説明でしたが オープンソースのイーラーニングシステム:moodleの可能性を少しでも感じて頂けたら幸いです。

さて、これで連載は終わりにしたいと思います。最後に、もっとmoodleを活用したいと感じられた方に、インターネット上に公開されている moodle 貴重なドキュメントや出版されている書籍の紹介をさせて頂くことにします。日本語で出版されている moodle の参考書は未だ一冊しかありません。

Moodle入門 オープンソースで構築するeラーニングシステム
井上 博樹 (著) 海文堂出版

インターネットに公開されているマニュアル
三重大学 <https://portal.mie-u.ac.jp/moodletext/>

富山大学 <http://www.itc.u-toyama.ac.jp/moodle/workshop.html>

そのほか、インターネット上に多くのマニュアルが公開されています。いくつかのマニュアルが非常に似通っているのは、「廣告社ぶれいん」のパートナーでもある、株式会社イーラーニングサービスがコンサルタントをしている大学が多いからです。

試しに利用してみたい方は、<http://corcocu.info/>に、ユーザー登録して頂ければ、雰囲気がつかめるとと思います。また、「廣告社ぶれいん」では、1ヶ月の無料ASPサービスも行っていますので、是非、フジモトの営業の方を通してお申し込みください。

こーいちのグルメ散歩

さんぽ24 世界自然遺産 屋久島にて

食い道楽散人 木村 幸一

友人と二人で、ゴールデンウィーク3泊4日の日程で屋久島に行ってきた。友人は少年時代胸を病み、そのため就学が遅れ、大学同窓ながら70歳の坂は超えている。スポーツセンターで足腰を鍛え、70を超えたとは思えないスーパー友人だ。

その友人が、今のうちに屋久島に行かないと、永遠に縄文杉に会えなくなるよ、と言う。縄文杉に会って元気を分けても貰おう!、というのが屋久島詣の理由。(なにかとうるさいカミサンから逃げ出したい、というのが本音...)

言うまでもなく、屋久島は海底から隆起した島で、海拔0mから1935m(宮浦岳)まで、一気にそびえている。亜熱帯から亜寒帯(札幌の気候)だという。ようは日本の縮図の様相を呈し、植物種で1500種、日本の70%の植物がこの島にあるのだそうだ。

屋久島と言えば、トビウオと首折りサバだろう。釣りあげた「ごまサバ」の鮮度を保つために首を折り、血抜きをしたのが首折りサバだ。脂肪が少なく鮮度がいいので、屋久島名産の高級鯖節がつくれる。脂肪少なく、鮮度がいい、となると刺身にしない手はない。

食べ物好きの友人は、なんとしても首折りサバの刺身を食べたいと言う。

初日はテンブラ、きゃらぶきと竹の子の炊き合わせなど。

二日目はトビウオの塩焼きを中心に3つばかりの小鉢。なかなか首折りサバは出てこない。

首折りサバがでないなら、街の食事処に首折サバを食べに行くことにした。

三日目、食堂に行くと、首折さばの刺身が、ドドーンと鎮座しているではないですか。

宿の主人が言うには、ここ数日海が荒れてサバの揚がりが少なく、一尾1500円を越えていたという。

通常は1000円前後だが、民宿のお惣菜としては、痛い価格になっているのだ。首折サバだけは食べていってほしい、という親父さんの気持ちに感謝しつつ、まず一切れ味わたった。さすがに身はしっかりしていて、歯ざわりがよく、噂通りの味だった。

もちろん12時間の厳しい登山に耐えて、縄文杉にも無事会ってまいりました。



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