



くすなたん

文月号
Vol.49
2008年7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

盛夏の候

北海道洞爺湖サミットが、事故もなく無事に閉幕しました。原油高騰、インフレ、景気後退、温暖化問題などテーマ満載でしたが、成果についての市場評価は効果不足の声が大きいようです。洞爺湖といえば、私は温泉、花火、さくらんぼと連想してしまいます。湖畔で上がる花火は、壮大で歴史も古いと記憶しています。さくらんぼは、山形の佐藤錦の様な高級感はありませんが、佐藤錦に負けないぐらいの美味しさですね。沖縄、九州と梅雨明けしました。いよいよ夏本番です。お店の夏準備は万全でしょうか？今年の夏は、ガソリンの値上で近場での行楽が増えそうです。既存のお客さま大切にお迎えしましょう！！

食器なんでも豆知識

十九豆 いつものお茶をもっと美味しく2 ~ 美味しいお茶を飲むために

食器研究家 ケイ・大勝

すっかり季節は夏となりました。前回ではいい急須の選び方をご紹介いたしました。今回は続いて、美味しい緑茶を飲む方法をご案内します。

【茶碗にこだわる】

皆様が普段緑茶を飲む時には、口径が小さく飲み口が厚い、「コップ型の湯飲み茶碗」をお使いの方が多くはないでしょうか。緑茶を美味しく飲むのに適しているのは、お客様にお出しする時などに使う、「煎茶茶碗」です。口径が大きいので、緑茶特有の良い香りが拡散しやすく、飲み口の厚さが薄いことで光が透過し、美しい色を十分に楽しむことができます。紅茶やコーヒーに専用のカップがあるとおり、形が緑茶の特徴を最大限に引き立ててくれるのです。

参考文献: いんたーねっと茶屋ochakin 秘伝! いれ方 より
URL: http://www.ochakin.co.jp/ire_1.html

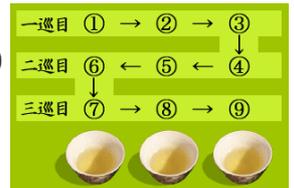
【水にこだわる】

軟水でお茶を淹れると緑茶がよりまろやかな味になるそうです。

緑茶が日本の食文化に馴染んだのは、日本の水が軟水だったことが一つの理由かもしれません。

【淹れ方にこだわる】

1. 沸騰させたお湯を茶碗に注ぎ、急須に移し替えます。
2. 急須からお湯を他の容器に移して、70~80 まで冷めます。
3. 茶葉を急須に入れます。(一人前ティースプーン2杯)
4. 冷ましたお湯を急須に注ぎます。
5. 急須に蓋をして90秒~120秒茶葉を蒸らします。
6. 「煎茶茶碗」に何度かお茶を分けて注ぎます。複数の茶碗に入れる時は、回しつぎをします。注いで一巡目の最後の茶碗から二巡目を注ぎ始めると、濃度が均一に保てます。(図を参照ください。)
7. 急須の蓋に指をそえて、最後の一滴まで注ぎきります。



夏の昼下がり、「煎茶茶碗」で美味しいお茶を楽しんでみてはいかがでしょうか。

ご当地通信

ウチナンチュー編 その3 古宇利島



うにが解禁!! うにをかきこんで来ました。

沖縄の「恋島」古宇利島(kouri I)を紹介します。古宇利島は、沖縄本島北部の本部(もとぶ)今帰仁(なきじん)村にある離島です。

アダムとイブ伝説で有名な島で、(恋島 くい島 古宇利島)恋島が語源になったと言われています。那覇からは高速道路を北上し

許田インターより58号線途中、屋我地島を経由して2005年2月8日に開通した長さ2キロの古宇利大橋を渡って行きます。市内から約2時間の距離です。開通まではフェリーで渡っていましたが橋の開通のおかげでとても便利になりました。古宇利島は大きな観光施設も無くのどかな農村風景と宮古の前浜にも負けない珊瑚礁の透明度の高い本島では最も綺麗な海です。

古宇利島のうには、ウチナンチューには夏のボーナスと言われてます。7月から8月いっぱいまで2ヶ月間の漁解禁です。うにの個体数が減少した為に2005年は資源回復のために1年間禁漁として放流をし2006年に漁を再開させました。その後は、各漁師とも籠2杯1日20キロの水揚げに制限しています。貴重な「うに」なんです。古宇利のシラヒゲウニはもずくやアーサーを餌として育てていて黄身は薄く濃厚な甘みととろける味わいが魅力です。島内で食べるとみょうばんで加工していませんので「うにどん」の銀しゃりうにの甘みがからみついてそれはそれは!! 最高の旨味です。北の大地で味わう「ばふんウニ」と肩を並べる美味さです。古宇利のウニはアップルマンゴの様な舌に絡みつく旨味、利尻のウニはメロンの様な品格ある旨味でしょうか。食堂にはクーラーも無ければ有っても殆ど役に立っていません。店に入っても「いらっしゃい」の挨拶もありません。お店のおばちゃんもうちなん時間でテキパキなんて言葉もありません。こんな古宇利ですが獲れたてのウニはくすいなたん。

お知らせ

携帯連携監視カメラシステム販売を始めました!



「お店が留守の間に、なにかあったらどうしよう」さまざまな犯罪が起きる世の中、お店が無くなる時間の心配は、皆様共通のものだと思います。この 携帯連携監視カメラシステム は、ご自宅のPC、外出先からの携帯電話で、お店に取り付けたカメラから店内の様子を知ることができます。万が一、閉店後など無人であるはずの店内に侵入者があった場合、携帯電話に侵入者アリ!! と通報が届きます。さらに現場に到着前に、ご自分の声で威嚇することができ、あわせてサイレンが鳴り響きます。犯人も、まさかの人の声に驚き慌て、誰もいないはずの店内に響く声にとまどうことでしょう。犯人と鉢合わせた場合、犯行を隠蔽するために命を狙われることもあります。このシステムならその心配もありません。もし逃走されても、カメラにばっちり犯人の姿が残っています。なにも起こらないのが一番ですが、備えあれば憂いナシ! です。

フレッシュNEWS

カーボンオフセット

カーボンオフセットコンサルサービスを開始しました。

外食産業様においても地球温暖化対策は、企業姿勢としてCSR取組が大切な時代となりました。CSR取組による企業イメージの向上、環境保全を切口にしたマーケティング、温暖化対策の為に効果的な戦略をプランニング致します。カーボンオフセットメニューの販売においては第三者認証企業として認証証明も行っています。



お客様の参加型、あるいは店舗単位での取組など商品購入の選択条件として実績も上がっています。食の偽造などマイナスイメージが大きい時ですので早期取り組みが大事ではないでしょうか。