



くすなたん

葉月号
Vol.50
2008年8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

■ 秋暑の候

残暑お見舞い申し上げます。地球温暖化の影響でしょうか？！短時間に局地的な集中豪雨に見舞われています。あつという間の濁流で尊い命を失っています。温室効果ガスの放出については、皆で取組んでいかなくては駄目ですね。さあ、北京オリンピックが開幕されます。8月8日8時8分、中国では「8」の数字が縁起が良いとかで8並びでの開会式です。日本でも未広がり縁起が良いと言われてますね。プライシ的にも桁が上がる前の微妙に控えめなところが受けるんでしょうか。日本人代表のアスリート達の活躍を期待しております。今年の夏も熱くなりそうです！ビールはコテコテに冷やしてお出ししましょう！！

やさいの花

広告社ぶれいん竹田 清人

トウモロコシは漢字で書くと玉蜀黍。キビと同じイネ科の植物です。トウモロコシの花は風が便りです。茎の先端についた、枝分かれした穂が雄花で、茎の途中につけている緑がかった銀色に光る髪の毛の様なものが雌花です。雄花の花粉は、風に飛ばされて、雌花の毛にたどり着き、結実します。トウモロコシ、特にスイートコーン等はとても早く成長します。5月に種を蒔いて、7月の中旬には収穫できますから、その間、2ヶ月あまり。トウモロコシのこの成長の速さは、光合成の能力の高さによっています。サトウキビ、アワ、キビ等と共に「C4型植物」に分類されていて、これらの植物は光合成の能力が非常に高いです。遺伝子の長さも稲に比べて6倍もあるそうで、生産性の高さも圧倒的です。

スイートコーンは早めに採れば、生でかじっても柔らかくて、甘さが口の中にいっぱいになります。料理方法は茹でたり、焼いたりして、そのまま食べるだけではなく、スープにするのも美味しいですし、スイートコーン入りのミックスベジタブルは冷凍食品の料理素材の定番です。



雌花 雄花 上)実 下)畑

ところで、ポップコーンに使うトウモロコシは、また違う品種なのをご存知ですか。スイートコーンは、収穫せずに長く放っておくと、シワシワになってしまいますが、ポップコーンは何時までも硬くて艶々しています。暫く乾燥させてから、強火で加熱するとポップ(弾ける)します。日本では、湿らさないように気をつけますが、アメリカ等では、あまり乾燥させないように気をつけないと、弾けなくなるそうです。ポップコーンは保存性も高いし、調理もしやすいので、便利です。焚き火の中にそのまま放り込んで、弾け出てきたのを食べると言う、豪快な楽しみ方もあるそうですが、私も挑戦したことはありません。

こーいちのグルメ散歩

食い道楽散人 木村 幸一

さんぽ25 ももの女王様

今年もまた、私の大好きな岡山産の桃が送られてきた。ありがとうございます。いつもは、スーパーで購入した「山梨産白桃」を食べている。スーパーの桃は、時には硬く、ときには熟しすぎたりして、美味しいのに当たると、ラッキーという気分になる。桃は、食べる2時間ほど前に、冷蔵庫で冷やしたのが美味しいという。カミさんは、朝食の支度をしながら桃を冷やし、食べるころが丁度の時間だというのが、大雑把な性格なので信用はできない。



さて岡山産の桃は、「清水白桃」で、姿・形はなんともいえない品がある。果肉は柔らかくとてもジューシーなのだが、味の密度がギュッと詰まっている。桃の女王様、それもまたとても若い女王様のような雰囲気がある。この桃を食べるときには、冷蔵庫には入れさせない。全て私の仕事になる。製氷機から、なるべく多くの氷を出し、ボールに氷水を作ります。桃をソフトに洗い、氷水で30分~40分ほど冷やします。冷えた桃の美味しいのなんの。冷蔵庫で冷やすより、数段美味しい。カミさんは、スーパーの桃も、氷で冷やしたら、と言います。とんでもありません。これは、私が「清水白桃」と約束した、一種の儀式なのですから。

予告

沖縄支店開設します

弊社では沖縄に支店を開設することとなりました。9月1日オープンです！詳細は、来月号でお知らせします！！



シンガポール色見聞

カラーコーディネーター 岩崎 浩一

今回は特別レポートとして最近訪れた「シンガポールの街の色」をご紹介します。この国の広さは東京23区とほぼ同等であるのに年間700万人を超える観光客を迎えています。入口のチャンギ空港の色彩は色数を抑えてとても清潔で落ち着いた雰囲気。ところが街に入るとフェニックスを中心に南国的で豊富な樹木におおわれ、花々も沢山見られ幸せな気分。ビル等の建造物は形も色も変化に富み都会的で斬新なイメージ。飲食街は屋台村が多く、どこも観光客と地元の人々でいっぱい。見るだけでもよだれの出そうな料理とタイガービール。下の写真でも解るとおり遠くからでも目立つ屋台の明かりの上はブルー照明が輝いてとても涼しげで良い雰囲気です。食がどんどん進み大満足！！



自然の緑とペイントの赤の配色がとても美しく目を引きま。

シンガポールといったら、やはりコレ！青空に映える美しい白でした。



Fujimoto

発行所
〒166-0011

フジモト株式会社
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