

くすなたん

神無月号

Vol.52

2008年10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



■ 清秋の候

『暑さ寒さも彼岸まで』とはよく言ったもので彼岸を過ぎてから東京ではめっきり涼しくなりました。太陽が真東から昇って真西に沈み昼と夜の時間がほぼ同じになります。でも気分的には秋彼岸は昼間が短くなって寂しい気持ちになりますね。お墓参りの習慣は悟りの世界の彼岸と現実社会の此岸とがもっとも身近になる時期で先祖供養をするようになったようです。金木犀が香っているなかお墓参りした頃を思い出します。でも芳香剤に使われてからは、金木犀もイメージが変わってしまったのが残念です。ラベンダーも二の舞いでしょうか!! 秋の行楽シーズン、連休期間です。地域のイベント情報をキャッチして販売促進に繋げましょう!!

フレッシュNEWS 1



今年もこの季節がやってきました!

おなじみのデザインフェスタ開催です。世界中のアーティストが集まり、個性を發揮します。この機会にぜひあなたの感性も刺激されてみてはいかがでしょうか? まさに芸術の秋! ですヨ。

開催日時 2008年11月8日(土)~9日(日)11時~19時
開催場所 東京ビックサイト 西1~4ホール、アトリウム&屋外
出展のお問合せ
デザイン・フェスタ・オフィス
〒150-0001 東京都渋谷区神宮前3-20-18-302
TEL 03-3479-1433 FAX 03-3479-1498
E-mail info@designfesta.com
http://www.designfesta.com

こーいちのグルメ散歩

食い道楽散人 木村 幸一

さんぼ26 釣る鮎に食べる鮎

いよいよ美味しい季節の到来です。なにを食べようかなあ、というより太りすぎに気をつけようと、一応は心している今日このごろです。

私の友人のAさんから、鮎が届きました。本人は釣るのに一所懸命で、食べるのにはあまり興味がない、私にとっては最高の友人です。(九月のことです)23日に出かけますから、10匹以上つれたら電話し、お届けします、という話がありました。私は大喜びで、つい「期待して待ってるよ」と返事をしてしまいました。本当は一匹でも多く食べたい私ですから、「何匹でもいいよ」と付け加えるべきだったと、セコイ反省をしておりました。

村井弦斉の「食道楽」の中に、「鮎の料理」という項があり、「たま川の鮎よりは相模川の鮎が上等ですし、相模川の鮎よりは酒匂川の鮎が一層優っています。」とあり、さらに珪藻の種類がどうのと、蘆蓄が続きます。鮎など、精魂込めてとった獲物をご馳走になるときは、蘆蓄も併せていただくようにしております。友人は中津川で釣ったとのことで、「漁協の人の話では、相模川の鮎よりは旨いとのこと」と、さりげないお話もありました。

鮎は「姿かたち、いろつや(銀色にかすかに刷いた黄色)、川のおい」がなんととも言えません。友人の釣果は半分は塩焼きに、残りは一匹夜干しにしていたできました。釣っている情景をも思い浮かべながら、中津川の景色もあわせていただきました。短い鮎釣りのシーズンには、ゴルフなどしないで、なお一層鮎釣りの腕を上げてください。そして一緒に鮎をいただきます。感謝、感謝です。

村井 弦斉 (1864年~1927年)報知新聞客員、1903年から食道楽など「百道楽シリーズ」を連載。



フレッシュNEWS 2 POP作成代行サービス

季節感あふれるPOP作成サービスをはじめました。

イベント告知や季節メニューの促進、店頭案内など店舗コンセプトにあわせたPOPは販売促進には欠かせません。フジモトでは、A1サイズポスターから横断幕や垂れ幕など用途に応じたPOPを代行作成いたします。A1フルカラー印刷で1枚1980円(標準フォーマット)とお求め安い価格設定です。どうぞご利用くださいませ。



お問い合わせ先

フジモト株式会社 沖縄支店営業部
担当 屋富祖(ヤフソ) 098-860-9653

やさいの花

~第2花 なす~

広告社ぶれいん 竹田 清人

地方によってはナスビと呼ぶところもありますが、ナスと呼ぶ所が多いようです。茄子は、一年の内の随分長い間、目も舌も楽しませてくれる作物です。夏に実を付けた茄子は、ちゃんと手入れをすれば、そのまま秋にも実を付けてくれます。茄子の花はとってお洒落で、黄色いオシベを薄紫の花弁が取り囲む姿が印象的です。その上、茎も葉も、ほんのり紫に染まっています。

茄子はナス科の植物で、驚くべきことに、同じナス科の植物にはトマトやジャガイモがあります。ナス科の植物は連作を嫌うので、トマトやジャガイモを育てた後に茄子を植えるのも良くありません。

原産地はインドだそうです。日本では、奈良時代から既に栽培されていたようです。仏教と一緒にでも渡ってきたのでしょうか?

日本での栽培の歴史が長いからか、ナスに関する諺や成句もたくさんあります。初夢に茄子を見るのも良いといわれるので、たいしたものです。

茄子は種類も多く、大きさや色彩もバラエティーに富んでいます。緑色のものや、赤色のもの、白いものもあるのですが、白いものもあると聞けば、英語で"eggplant"と言うのも、うなずけます。

茄子はアクが強いので、生で食べるにはあまり向きませんが、種類によってはアクが少なく生食できる物もあります。水茄子などは水分が多くてアクが弱いので、生食や浅漬けに向くようです。生食するのであれば、薄く切って、暫く水にさらして、ミョウガや鰹節の薬味を添えて醤油でと言うのは如何でしょうか。

油との相性も良いので、スパゲッティーにしたり、ピザにのせたり、挽肉を詰めて焼いたり、西洋料理にもあちこちで登場します。中華料理なら、麻婆茄子はどうでしょう。でも、何と言っても焼き茄子。焼いた茄子に鰹節と醤油、これ最高です。好きなみそ汁の具の中の一つにも茄子をあげておきましょう。



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