

# くすなたん

泉月号

Vol.59

2009年5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

## 薫風の候

大型連休も終わり落ち着きを取り戻しました。今年は定額給付金、休日高速道路1000円乗り放題により例年とは違った動向でした。外食も大きく影響を受けて新たな休日対策を打たなくては駄目ですね。都内も他府県ナンバーの車も多く、なにか新しい商売がはじまる予感がします。100年に一度の不況と言われていますが、この時代だからこそ経営ビジョンを明確にして現場レベルまで落としこんでい日々確認チェック、試行検証、PDCAの精度をあげて早い決断が最も大切です。今年も外食産業においても淘汰と生成が激しく発生するでしょう。立ち止まって考え、速やかに新たなチャレンジを行える体質改善が必要です。



## わかいびいんなー

うちなー支店  
おいしーサー Shima

### 3びいんなー 島酒(泡盛)

「はいさい、…沖縄では、ほとんどのビーチで海開きも行われ夏本番を迎えようとしています。ゴールデンウィークには、沖縄の大イベントの1つである「那覇ハリー」も開催され暑～い夏の到来です。夏といえば、ビール…ですが今回は、皆様もご存知の「島酒(泡盛)」を紹介します。

「島酒(泡盛)」は、原料に米を使用していることから米焼酎に分類されていますが、製造上の違いがあり全麹の黒麹菌を使い、原料米にタイ米を使用する点から米焼酎とは大きな違いになっています。15世紀初め、タイから伝わったと言われそれから「島酒(泡盛)」は琉球の特産品として各国王の贈答品や江戸の将軍へ上納品として重宝されました。琉球王朝時代は、製造も琉球王府の管理のもと行われていましたが、明治時代に琉球から沖縄県になってから、民間でも「島酒(泡盛)」が作られるようになり、現在では酒屋も増え種類も豊富になり大ブームになっています。近年では、女性にも大人気で居酒屋や飲み屋さんにはなくてはならないお酒になっております。沖縄の女性も、お酒が強くなったような気がします。

観光のお土産としても、人気がありピーターも増加傾向にあるということです。それから、「島酒(泡盛)」を長年寝かすと「クース(古酒)」になり、またこれがまるやかで飲みやすく、なんとも言えない味が楽しめますよ。実は、私も垂に15年寝かした「クース」を持っています。これから、沖縄へ観光の計画がある方は是非「クース(古酒)」も味わってみてください。自宅で「クース」を作るのも良いと思います。最後に、作り方も掲載しますね。

その他、「島酒(泡盛)」は糖分やアミノ酸を含まず低エネルギーなので、ダイエットの方にもお勧めです。飲み方としては、氷を入れてオンザロックにしたり、水やお湯で割って飲んだりすると、さらに低カロリーに抑えられるそうです。ちなみに、泡盛水割り35度100ml…約69cal、ビール中ジョッキの約3分の1のカロリーです。

最近では、本土でも手に入りますのでダイエット中で、飲み会が多い方は泡盛を試してみたいかたがどうか…!!

では、「島酒(泡盛)」編、この辺で「くすなたん」(失礼しました)、  
<古酒の育て方>…詳しくは、ネット等を参考に!!

### 仕次ぎの流れ



## やさいの花

広告社ぶれいん 竹田 清人

### ～ 第6花 ～ 豌豆 エンドウ



左は、**サヤエンドウの花**です。毎日、たくさんの方が咲いて、それがみんなサヤエンドウになりますから、収穫はどっさりです。

でも、実も緑色なので、探すのが大変。ですから収穫にはちょっと手間が掛かります。花を楽しむだけでも良いですし、ツル性ですから**ベランダ菜園にもぴったり**です。11月頃に種を蒔きます。

冬を越して、翌年の5月ごろから収穫できます。連作を嫌うので、翌年は土をすっかり入れ替えてしまった方が良さそうです。それから、酸性土壌だと収穫が落ちるので、園芸用の石灰なども混ぜましょう。

食べ方としては軽く湯がいて、炒めるのも良いし、お味噌汁の具にも良いですね、サラダにするのは莢が未だ軟らかい小さいうちに採った物を使うと良いでしょう。サヤエンドウの卵とじも定番です。**豌豆は未熟で食べるサヤエンドウ、少し豆を大きくしてグリーンピース**。成熟させて食べるものでは、ミソ豆に入れる赤豌豆や、うぐいす餡を作る青豌豆もあります。他にも白や灰色や褐色など色々な色の種類があるそうです。新芽を茹でて食べても美味しく、中国料理の豆苗は豌豆の新芽です。



豌豆は、もちろん、マメ科の植物で、中近東あたりが原産地。栽培は紀元前からオリエントや地中海地方で始まったと考えられています。マメ科の植物の根には根粒バクテリアが共生していて、これが空気中の窒素を地中に定着させる効果があり、植物の成長に役立つので、麦畑に植物肥料としても利用されたのではないかとされています。

日本には平安中期には既に渡来していたようですが、食用として普通に利用されるようになったのは、**江戸時代**から。本格的に農産物として利用されるようになったのは、明治以降だそうだから、新しい野菜の部類に入りそうです。

## イベントのお知らせ

### デザイン・フェスタ開催迫る!!

どんなジャンルのアートでも、オリジナルであれば参加OKのデザインフェスタも、29回目を迎えます。世界中の芸術を体験できますヨ!

開催日時 2009年5月16日(土)～17日(日)11時～19時まで  
開催場所 東京ビックサイト 西1～4ホール及び屋外&アトリウム  
1日券:前売800円 当日1,000円  
2日共通券:前売1,500円 当日1,800円  
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  
TEL 03-3479-1433 FAX 03-3479-1498  
E-mail info@designfesta.com  
http://www.designfesta.com

DesignFESTA!

## フレッシュNEWS

### ネット通販を開設します

ドロップシッピングをはじめネット通販立ち上げからプロモーションまでお手伝いをして参りましたが、アイテムの少ない飲食さん、初めてネット通販立ち上げの準備として、手始めにFJサイトを使ってネット店舗を開設するサービスを開始しました。

イートイン売上から新たな市場開拓としてネット通販は如何でしょうか?

フジモトでは、受注センターから配送、回収チェックまでトータルでお手伝いさせていただきます。



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