

くすなたん

文月号

Vol.61

2009年7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

■ 盛夏の候

46年ぶりに日本全国で日食が観測できます。奄美大島北部では皆既日食が4~5分見れるようです。コロナやダイヤモンドリングなど見れると良いですね。私は、宇宙ロマンにほど遠い人種なのでガラスのディスクを堪能しようと思います。外食の売上が低迷している中(一部が)顧客のニーズ対応と店のコンセプトが問題であるのに、サブプライムローンのように良い内容の上澄みだけを掬い取っての対応では顧客ニーズを掴める訳がありません。顧客の方が味も店も通ってきているんです。インターネット世界で情報過多です。日本では店作り全て顧客志向が当たり前なんです。言い訳せずに顧客志向に取組んで行きましょう!!



やさいの花

~ 第8花 ~ かぼちゃとズッキーニ

広告社ぶれいん 竹田 清人

7月のはじめ、梅雨の晴れ間、カボチャの花が満開です。深い広口つぼの様な形の黄色いカボチャの花の中には、良く虫が入り込んでいて、中々出られずもがいています。この虫の動きが受粉には欠かせないのです。カボチャの花は虫媒花で、雌花と雄花が別々に分かれています。カボチャは漢字では南瓜。南京とも唐茄子とも呼ばれます。カボチャというのはカンボジアから来ているのですが、原産地はアメリカ大陸です。室町時代に始めてポルトガル船で渡来したと言う記録があって、日本人の歴史の中では、それほど古い食べ物ではありません。カボチャは良く知られていますので、料理も色々あります。その中でも、おばあちゃんが作ってくれたお焼きは忘れられません。薄く切ったカボチャに少しだけ塩をして、小麦粉(強力粉)を溶いたもので合わせて焼くだけです。一度試して見られたら如何でしょう。



そう言えば、最近、「おもちゃカボチャ」と言うのがあって、色々不思議な形をしたものが実をつけるそうです。食べられない観賞用ですが、いろいろな形や色をした物が楽しめます。庭に植えてみましたので、ちゃんと実ったら、写真を「くすいなたん」にも、掲載するように致します。



丁度、カボチャの隣ではズッキーニの花が見られます。ズッキーニも、カボチャの花と同じ様に黄色い花です。ズッキーニも、ウリ科のカボチャ属の野菜です。カボチャと違ってズッキーニは蔓性ではなく、かなりしっかりとした茎に大きな葉をつけます。この野菜も原産国はアメリカ大陸、メキシコです。同じ属ですから当然ですが、ズッキーニも雌花と雄花が別々で、虫がいないと実をつけられません。タラトウユと言う南仏の煮込み料理には欠かせない食材で、油との相性も良いので、油いためにしても美味しく食べられます。

わかいびいんなー

うちなー支店
おいしーサー Shima

4びいんなー 古宇利島のうに井編

「はいさい」...沖縄は、梅雨も明けこれから「紫外線ピーム」の夏がやってまいります。真昼に外に出ると、溶けてしまいそうなくらいフラフラ状態です。これからの沖縄は、「ビーチパーリー」(ビーチパーティのこと)や「エイサー」(伝統芸能)の時期を迎えます。

時期といえば、「古宇利島のうに」が解禁になりました。7月・8月の2ヶ月間の期間限定です。古宇利島は、周囲約8Kmの円形の島で「モズク」や「うに」が特産品と有名で沖縄版のアダムとイブとも言える創世神話もあり、「(い)島」(恋島)とも言われています。

その島で近年、有名になったのが古宇利島の「うに」井です。「うに」と言えば、北海道が有名ですが古宇利島の「うに」は、シラヒゲウニで鮮やかな黄色で甘みがあるのが特徴。とろーり甘くて濃厚!!

本島から古宇利島まで、大橋が架かって以来島の食堂ではその時期になると、行列ができる等「うに」井を目的とした観光客で賑わいを見せる島になっています。値段も手ごろでボリュームたっぷりの「うに」井は、本島でも有名ですよ~。

7月・8月に沖縄へ観光を計画の方は、観光ルートに古宇利島を入れてはいかがでしょうか?

沖縄の新鮮な「うに」を、まずは堪能あれ。自分もドライブついでに「うに」井を食して古宇利島へ行こうと思ってます。

では、古宇利島の「うに」井編。この辺で「ぐぶりーさびたん」(失礼しました)。



おいしそうでしょう!!

こーいちのグルメ散歩

食い道楽散人 木村 幸一

さんぽ31 追憶のボンポーヌ

五反田にいる友人から、ものすごく旨いと評判のお肉の店があるからお昼でも一緒しないか、という電話がきました。12時30分ぐらいなら、お客も一巡し、お店も空いているころだろうと考え、のんびり気分で行きました。

驚いたことに、その時間でもまだ100人を超える行列ができていました。客席が多いと見えて(50席以上はありました)30分もしないうちにお店に入ることができました。

看板ランチは「肉汁が、ナイヤガラの瀑布のようにしたり落ちるハンバーグ」です。我々もそれを頼みました。たしかに肉汁のしたたりは素晴らしい。味もまあまあ。とはいえ感激するほどではありませんでした。

ハンバーグで感激?は、35年前ハンバーグで感激したことがあるのです。東中野に仕事でちょくちょく出かけていたころ、駅前にカウンターのみのお小さな店を見つけました。マスターはまだ30才にはなっていないようでした。

「ボンポーヌ」はいかがですか、と勧めてくれました。ハンバーグをベシャメルソースで包み、そのうえにたっぷりドミグラソースをかけ、さらに溶けかかったチーズがのってありました。

これが「ボンポーヌ」でした。ハンバーグにわざわざ「ボンポーヌ」と名前をつけたところに、マスターの強い思いを感じました。

濃厚な味のチーズと、かすかに酸味があるドミグラソースが、肉汁たっぷりのハンバーグを引き立てていました。旨いものを通り越して、感激ものでした。

あの店どうなったかなあ、と思いにげなくインターネットを覗くと、お店はまだありました。

35年ぶりですが、近々また行ってこようと思っております。

