



くすいなたん

霜月号

Vol.65

2009年11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

向寒の候

立冬を過ぎたというのに冬の気配が訪れません。今年は暖冬なんですか？夏は夏らしく、冬は冬らしく寒くならないと消費が伸び悩みます。ディナー時間帯の売上が戻ってきません。というのは全体的な評価ですが、混んでいるお店は、いっぱいあります。それは「安くて美味しい店」です。牛丼ひとつとつてみても290円も安いし1800円でも安いんです。それは利用動機と目的の違いの価値感です。ユーザーズを想像出来るかどうかです。290円牛丼は期待感も薄く、まあそこそこ食べられてお腹がいっぱいになれば良い程度です。1800円牛丼は、高い理由が明確でそれで1800円は安いと思われるて期待を裏切らずそれ以上の感動を与えられなくては駄目です。ディナー時間のコンセプトをもう一度見直してブレが無いか確認してみましょう！



こーいちのグルメ散歩

食い道楽散人 木村 幸一

さんぽ33 横濱から全国へ、こだわりの手作りコンビーフ

家の近所に、手作りハムや手作りソーセージのお店があり、重宝しています。お勧めは**牛肉100パーセントの手作りコンビーフ**です。

小売用の牛肉をさばいているとどうしても切り落とし肉がでてきます。この切り落とし肉を、なんとか美味しく食べれないかと工夫し、行き着いたのが100パーセントコンビーフです。丁寧に脂をすくいとるなど工夫して、美味しいコンビーフができました。100パーセントコンビーフの噂はくちこみで広まり、お店の看板メニューになりました。そのうちテレビ局などの取材が入り、インターネット購入も急増しました。

コンビーフを食べたいなあと思いでかけたところ、「**木村さん四ヶ月待ちですよ**」といわれたときにはびっくり返りました。テレビ放映の直後とはいえ酷い話です。4ヶ月間は夢の中だけでのコンビーフでした。

生産数も、最初のころは週数本でした。まさに地域御用達コンビーフで「私だけが食べている」という気分でしたが、今や全国区！現在ではコンビーフ専用の肉も仕入れ、パートさんも確保し、週150本生産が可能と

のこと。コンビーフは**賞味300グラムで1890円(税90円)**です。国産牛最高クラスの切り落としが600円で買える、と考えるとこのコンビーフの値段、ビックリもんですね。

コンビーフの美味しさは食べればすぐわかります。繊維の方向が一定なのでとても噛みやすく、食べ易いのが特徴です。噛めばすぐに肉の甘みが広がり、かすかな塩味がたちのぼります。微妙な脂身が、程よい柔らかさと滑らかさを演出します。300グラムはあっという間に胃袋に消えてしまうこと請け合いです。カレーに入れても、オムレツにしても、ジャガイモと炒めても、はたまたコンソメスープの具に使ってもいい、何でもござれです。私は少し厚めにスライスして、暖かいご飯にのせ、無茶喰いするのが大好きです。



Shimaちゃんのおいシーサー

うちなー支店
Shima

6びいんなー 大好き！ポーク編

「はいさい」…内地(本土)は、そろそろ寒さの増す季節の気配ですね。沖縄も、朝・夕は少し冷え込むようになりましたが、日中は暑く事務所内ではまだクーラーが動いている状況です。くすいなたん9月号で紹介しました、10月17日の「**沖縄そばの日**」はそれぞれのそば屋さんのイベントとして、盛大に行われました。私も、その日は「中味そば」を食してきました。(中味 豚のモツ)

さて、今回の紹介は沖縄の食卓には欠かせない「**ポーク**」を紹介したいと思います。沖縄の料理といえば、ゴーヤチャンプルー、フーチャンプルー、ナーペーランプシー(へちまの味噌煮)等、皆さんも良くご存知の食べ物が多くありますが、それらには全部「ポーク」が使用されています。

内地の方はポークと聞くとう豚肉を想像されるかと思いますが、沖縄で「ポーク」といったら「ランチョンミート」のことを指します。

1958年にデンマークより輸入され、味は塩辛いなどの理由であまり普及しなかったそうですが、その後色々な調査と改良を行い、県民の口に合う現在のポークが誕生しました。

右上の写真は、「チュリップのポーク缶」です。現在では沖縄の家庭に無くてはならない商品の1つとして、活躍しています。SPAMのポークも有名ですね。沖縄のスーパーにはいろんなブランドのポークが売っています。

私も、「**ポーク味噌汁**」やスライスして焼いた「ポーク」など、幼い頃から「ポーク」大好き人間の1人です。でも、あまり食べると中性脂肪が増えるなど、健康面での管理も必要になります…でもやめられません！

うちなーんちゅをとりこにするこの「ポーク」、日本へ輸入されるほとんどが沖縄で消費されているそうです。すごいですね！！

現在では、「**ポークたまご定食**」として食堂のメニューに出るようになりました。コンビニでは「**ポークたまごおにぎり**」など、沖縄独特のメニューも発売され大好評だそうです。是非、皆様もポークをお試し下さい。

では今月もこの辺りで「くぶりーさびたん」(失礼しました)。



ポークたまご



ゴーヤチャンプルー



ポークたまごおにぎり



エコプロダクツ2009

フジモトブースでお待ちしております

1999年に始まったこの展示会も、11回目を迎えました。

企業に留まらず政府・自治体、NPO・NGO、教育機関など様々なステークホルダーが本展を通じて「つながり」、問題解決の新しい取り組みと事例を紹介することで、社会ムーブメントを生み出す機会として活用されています。

今年の記念テーマは、「問い直せ！日本の力 ソーシャルパワー元年」です。

企業、行政、NPO、一般消費者など社会を構成する様々な人たちが環境技術・製品を軸につながりあうことで大きな新しい力＝『ソーシャルパワー』にしていくことが必要です。

会場には、日本を良くする新しい力が集まっています。ぜひ会場で体感してください！フジモトでは、外食中食業様向けにお客様と共に取り組める温暖化対策、カーボンオフセットメニュー販売のプランニングをお手伝いしております。

SMB C環境ビジネスフォーラム内にブース出展しておりますのでお気軽にお立ち寄りください。

会場：東京ビッグサイト [東展示場 1～6ホール]

会期：2009年12月10日[木]～12日[土] 10:00～18:00
(12日[土]は10:00～17:00)

入場料：無料

お問い合わせ：エコプロダクツ運営事務局

フリーダイヤル：0120-261-122 9時～18時 土・日・祝日を除く
ホームページ：<http://www.eco-pro.com/eco2009/>



フレッシュニュース

フジモトは「グローバル・コンパクト」へ加盟いたしました！

フジモト株式会社は2009年10月、国連が提唱するグローバル・コンパクトへの指示を正式に表明し、グローバル・コンパクト・ジャパン・ネットワークへ加盟致しました。(宣言書は当社ホームページよりご確認頂けます)

自発的な行動であるCSRの取り組みを対外的に表明し、国際社会というグローバルな視野において地球規模での社会的意義ある企業としてこの活動への意欲を強く示すものであります。

フジモト株式会社は、以下に示すグローバル・コンパクトの2つの目的を常に意識しながら10原則の周知と実践に取り組んでまいります。

宣言！

フジモト株式会社は「CSR(企業の社会的責任)」を果たすべく、**社会の良識・法令厳守、環境保全に配慮した事業活動を遂行します！**

グローバル・コンパクト ホームページ

<http://www.unic.or.jp/globalcomp/index.htm>



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