



くすいなたん®

師走号

Vol.66

2009年12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



■ 初冬の候

今年も残すところあと2週間となりました。10日から3日間『エコプロダクツ2009』に出展してきましたが、例年をはるかに越える盛況ぶりでした。小学生からお年寄りまで多くの来場を頂きました。社会生活に完全に根付いて開発、製造、流通、消費と循環型経済社会実現の大きな力が生まれています。日本人の柔軟な適応力、発想にあらためて感動した3日間でした。中小外食オーナーさんの中で特に高度成長を経験しバブル崩壊から荒波を超えてきた方々が事業継承と業績悪化の二重苦に戦っています。どうか、心折れず大きな視野に立ち日本の食文化発展のために戦い続けて頂きたいとせつに思います。こころ豊かな飲食店を育てましょう！！

沖縄チヨイ紀行

～ 首里城 ～

広告社ぶれいん
竹田 清人

沖縄本島の南の方に、那覇市があります。その那覇の街並みを見下ろせると同時に、海も見渡せる標高約130mの丘の上に、首里城があります。那覇空港から首里城までは、約30分、モノレールでもタクシーを使っても同じくらいの時間で首里城に行くことができます。

首里城は沖縄戦でかなりの部分が破壊されてしまい、戦後は琉球大学になっていたようで、琉球大学移転後に復元されたそうです。そのため、城壁も下のほうは旧来の物で、その上に復元された城壁が聳えていました。首里城の階段はとても上りにくくなっています。全てのステップが下向きに傾斜しているのです。きっと、攻め上ってくる敵に物を転がし落とすときに便利な造りになっているのではないのでしょうか。



首里城の階段



守礼の門は思ったより小さくて、女性的な印象でした



お城の中には案内の方がいて、色々説明してくれます。(補修工事が入っていました。)



遠くに那覇港が見えます。外敵の侵入に対する見張りには最適の立地だったに違いありません。



狛犬と呼ぶのでしょうか。シーサーなのでしょうか。阿吽の筈なのに左右とも口を開けて我々を迎えてくれました。

食器なんでも豆知識

食器研究家 ケイ・大勝

二十七豆 一年のしめくりに ～そば容器の巻～

あっという間に12月。一年が過ぎるのは本当に早いものです。12月に入ると何かとあわただしくなり、一ヶ月なんてすぐ過ぎてしまいます。これが師走と呼ぶ所以かと、バタバタしながらも実感しております。

年末に食べるものといえばお蕎麦ですね。地方によっては、年越し蕎麦も「晦日蕎麦」「晦蕎麦」「三十日蕎麦」という風呼び名や漢字が変わったりして、日本語の楽しさをこんなところでも感じてしまいます。

さて、普段のお蕎麦の食べ方も名前と同じように地方によって色々あり、使う食器も違ってきますが、今回は出雲そばに関連した食器についてちょっとお話いたします。皆様は出雲そばとは、どのような蕎麦をご存知ですか？

丸い容器の三段重ねにお蕎麦、そば徳利にそばつゆと、薬味の乗った薬味皿の三点セットといえば、そう、いわゆる割子そばです。

あの重ねてある容器は必ず丸い形をしていることにお気づきでしょうか。実は、丸い形であることにはきちんとした理由があるのです。もともと江戸時代から割子そばは野外でおそばを食べられるように考案されたのが始まりでした。その際は、容器は四角であったりひし形であったりと形にこだわりはなかったそうです。それが明治に入って、洗う際の効率と衛生的見地から、角の無い丸い形に定着いたしました。今は昔と違い、水道事情や厨房の作りも変わり、食器の形状だけで衛生的問題になるなんてことはないですが、容器が丸い形であるという伝統が今も続いているというところがとても興味深いです。

インターネットでもお蕎麦と丸い容器がセットで販売されており、気軽に割子そばがいただける時代になりました。恒例の年越し蕎麦も今年はちょっと変えて、出雲そばスタイルで頂くのはいかがでしょうか。

素材提供：
H.ozaki様 (<http://www.photolibrary.jp/>)



魔法のスパイス

～+ で広がる美味しさ～

K. Miura

行ったことのないお店を訪ねるときは、とても緊張します。自分が幹事などをする会食などは、さらに一段と。料理はおいしいかな、雰囲気はいいかな、みんな気に入ってくれるかな、とソワソワです。どうせだったら「素敵なお店だったね」と言われたいでもんね。TPOにあわせてインターネットでお店を選び、口コミを読んだりフリーペーパーなどで情報収集。でも、いくら情報を集めてもひとつだけ行ってみたいとわからないことがあります。それは、お店のスタッフさんの対応。お料理の味は、シェフが決め手。ではお店の味は・・・直接お客様と対面するスタッフさんが決め手だと思うのです。どんなに美味しく素晴らしいお料理でも、お店の対応が悪いと一気に印象ダウン。たぶんリピーターにはなりません。幹事だったら「失敗したな」と後悔の嵐です。



逆にお料理が好みにあわなくても、お店の丁寧で迅速なサービスと笑顔があれば、なんとなくお料理も最高の味付けに思えてきたりします。食事は、味だけではないんですよね、例えばお酒に弱いのについ楽しくて飲みすぎ顔が赤くなってしまったら、さり気なくお水をもってきてくれる、とかそんな気配りに感動したりします。「ああ、ちゃんと見てくれてるんだな」って嬉しくなります。一緒に食事をする人が喜んでくれたり、お店の人との会話が楽しかったり、そんな+ のスパイスがさらに「味全体」を引き立ててくれて、100%だったお料理が150%、200%の「美味しかった」になります。

もうすぐクリスマス。特別な日に少しの背伸びとお洒落をして食事をするカップルや、久しぶりの家族団らんを心待ちにしている子供達がテーブルを囲むことと思います。そんな時間を、美味しいお料理と美味しいおもてなしで過ごせたら、とても思い出の深い時間になりますね。不況だからこそ、大切なお金を使って外で食事をするときは、そんな+ のあるお店を選びたいものです。

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