

くすなたん

弥生号
Vol.69
2010年3月

飲食店向け情報満載かわら版
毎月発行

毎月10日発行

発行人 藤本高司

発行所 フジモト株式会社

飲食店舗さま向けにかわら版を毎月発行します

春陽の候

三寒四温。まさに言葉通りの今日この頃です。3月に入ってからの積雪。飲食店にとっては足が遠のき痛手ですね。先月号で繁盛店舗の施策について書きましたが、繁盛へのキーワードは『価値』と『フリー』です。『価値』とは、値段の安さ、高さではありません。それに見合うものが伝えられるかです！商品が定番化して底値になると高付加な商品の価値を上げていきます。100円ハンバーガーが定番化すると480円や1000円を超えるハンバーガーの人気が出てきます。価値訴求出来るか否かです。『フリー』は定められたものでなく無償なもの、自由な選択です。商品ではないものにオリジナリティの差別化が大事なんです。『価値』と『フリー』考えて下さいね！



Shimaちゃんのおいシーサー

うちな一支店
Shima

8びいんなー ★スタミナ抜群！ヒージャー汁★

「はいさい」…先月は、沖縄に99年ぶりの地震がありました。震度5弱。家庭の水道管が破裂したり、家の屋上にある水タンクが破損したり、ニュースでは大騒ぎ。88歳の「おばあー」（おばあさん）が、こんな大きな地震は初めてだったさ～。それもそのはず、99年ぶりだから！！…被害も少なくほんとによかったと思います。

では、今回の「くすなたん」は沖縄のスタミナ料理「ヒージャー汁」を紹介しましょう。沖縄で「ヒージャー」は山羊の事、沖縄ではスタミナ料理として食べられていて沖縄に一度来た人は、ご存じだと思います。臭いもきつく、沖縄の人でも苦手な方も多くいます。

しかし、一昔前までは新築中の棟上げ式には必ずという程「ヒージャー汁」がふるまわれていました。最近ではそれも大分減ってきていますが、こだわりのある家主は、今でも「ヒージャー汁」を出しています。昔の大工さんは、「ヒージャー汁」を楽しみに仕事をしていたとか！！「ヒージャー汁」も最高ですが、刺身は臭いも少なく絶品です。お汁は苦手でも、刺身は好きという人も多くいます。

先日、ランチに「ヒージャー汁」ツアーに行ってきました。味は抜群「フーチバー」（よもぎ）は、たっぷり最高に美味かったです。「フーチバー」は臭い消しにもなり、身体にも良いので「ヒージャー汁」全体が、スタミナ促進料理と言うわけです。

しかし、「ヒージャー」の脂は血圧を上げるらしいので血圧が高い人は、食べるのを我慢しているらしい。また、凝固しやすいことから「ヒージャー汁」を食べた後は、冷たい水は避けた方が良い。…アルコール入りの水は、大丈夫とか！！（水割りなど）…

沖縄では、そば同様「ヒージャー汁」も評判です。だまされたと思って、一度試してみてください。

元気出ますよ～！！
では、「ヒージャー汁」編。
この辺で
「ぐぶりーさびたん」
（失礼しました）。



こーいちのグルメ散歩

食い道楽散人 木村 幸一

♪ さんぽ35 牡蠣のたべくらべ♪

横浜スローフード協会メンバーのSさんから、牡蠣の食べくらべの提案がありました。もちろん大賛成です。Sさんはお魚の中卸の会社に勤めていて、お魚マイスターの資格も持っています。しかも昨年度まで、牡蠣の責任者をつとめておりました。牡蠣養殖所の責任者とは今でも親交があり、美味しい牡蠣が手に入ることに間違いありません。ああ場所と調理は、横浜元町のイタリアンレストラン「グランデューカさん」が引き受けてくれました。



Sさんから牡蠣にまつわるいろんな面白いお話をお聞きしました。いくつか紹介しましょう。

○江戸の初期、幕府のお触れの中に、新築の家の屋根は草葺きでなく板葺きにすること。そして板の上に牡蠣殻を敷き詰めること、というのがあったそうです。中央区日本橋牡蠣殻町という町名はこれに由来するというから驚きです。

○生食用と加熱用の区別は、鮮度を基準にしているのではありません。殺菌処理の有無が基準とのことです。滅菌海水で殺菌してあるのが生食用だそうです。横浜市場に入荷する殻つき牡蠣は全て生食用だそうです。誰も知らないことにSさんガックリ。

牡蠣は広島産、宮城県気仙沼産、岩手県大船渡産、北海道厚岸産の四箇所から取り寄せました。各地の業者は生食用、加熱用に選りすぐりのものを送ってくれました。

生食は、何にもつけないで食べる、オリーブオイルをたらして食べる、レモンをたらして食べる、レモンソース（オリーブオイル、レモン、オルガノ）をたらして食べる、の4種類で食べくらべました。どれもこれも美味しく、どれが一番かなど決め付けるのは無理です。食べる人それぞれの好みです。

私個人の感想で言えば、広島産は癖がなく食べやすかった。気仙沼産は味も濃く海の味が強烈。大船渡産は甘みを強く感じました。厚岸産はもう少し欲しいという気分になりました。

牡蠣料理は、お腹もすいているので、大ぶり牡蠣3、4個入りの牡蠣スパゲッティになりました。コクのある美味しさに、つついぱくついてしまいました。

牡蠣に合うワインならまかせて欲しいと、ワイン商社が協力してくれました。酒の飲めない私には評価できませんが、なかなか極上の白だったようです。

春風に誘われて

東京・原宿・カワイ展2

東京は原宿の街角に、アートな建物があるのをご存知ですか？裏原宿のアート発信地「デザイン・フェスタ・ギャラリー原宿」です。毎年、ビックサイトで大規模なイベントを行っていますが、ここは通年を通してオリジナルのアートをお披露目しており、裏原宿の新たな観光スポットの1つとなっています。22室の展示ルームがあり、年齢や国籍など関係なく出展が可能となっています。1998年には、築55年のちょっと古めのアパートでした。毎年少しずつ手が加えられ、現在はこんな姿に！遠くからでも、すぐにわかる建物に大変身しています。<http://www.designfestagallery.com/index.html>

1998年

→ 2010年



今回は、ここで開催される展示をご紹介します。

『カワイイ』という言葉は、いまや世界の共通語となりつつあります。そんな『カワイイ』を個性豊かに表現するアーティストが集結！日本を代表する新ジャンルの『カワイイ』の最先端をご覧ください。女性をターゲットとしたお店づくりのヒントが隠されているかもしれません。今も昔も、女性が流行を作り出しています。「これカワイイっ」と興味を持ってもらうディスプレイや盛り付けがあれば、それだけでインパクト大です！

『東京・原宿・カワイ展2』

【開催期間】4月10日～16日 11:00～20:00 入場は無料です。

毎年5月と10月には、東京ビックサイトで大規模なデザインフェスタも行われています。世界各地のお料理も食べることができます。ご興味のある方は、ぜひ！

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