



くすなたん

飲食店向け情報満載かわら版
毎月発行

如月号

Vol.80

2011年2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

飲食店舗さま向けにかわら版を毎月発行します

■ 向春の候

うなぎの稚魚が見つかりました。昨年3月に完全養殖したうなぎから人口受精させ仔魚からシラスまで成長させることに成功しています。但しその成功率が極めて低く実用レベルまで達していません。今回の発見により、成長環境の分析による完全養殖の実用化が加速しそうです。40年にも及ぶ執念の賜物ですね。うなぎ好きの日本人にとって吉報です。はまちなど過去の養殖で起こした問題点を繰り返さないよう十分な配慮が必要ですね。もう春の食材が出回ってきました。春を迎える準備宜しくお祈りします。新しいお客様が来店されます！！



Shimaちゃんのおいシーサー

うちなー支店 Shima

12 びいんなー 島らっきょう編

「はいさい」・・・2月に入りました。沖縄も、プロ野球キャンプのシーズン到来。今年は、那覇市に、読売ジャイアンツが初めてのキャンプ。名護には、あの斎藤祐樹選手のいる北海道日本ハムファイターズがキャンプ入り。受入れ市町村も楽しく忙しくなりそうな気配です。沖縄県も、観光客が増え経済効果アップです。風の噂で、飲食店では特別メニューも続々登場とか！！2月は、沖縄も大分盛り上がりそうです。

それでは、本題に入りましょう。

2月は居酒屋でもランキング上位の「島らっきょう」(方言:ダッチョウ)を紹介します。

「島らっきょう」は、沖縄で栽培されている物を言い、本土産に比べ小ぶりですが辛味が強く香りがとても強烈！！にんにく同様、食べすぎると翌日まで残り大変なんです。でも、つつい食べ過ぎるんですよ～。食べ方としては、塩をふって浅漬けにしたり、揚げててんぷらにしたり、醤油をかけたり、それに他の野菜と混ぜてチャンプルー(野菜いため)にしたりと色々な食べ方があります。その中でも、浅漬けは泡盛のナイスつまみでお酒も大分進みます。(沖縄風朝までコース?)私は、醤油をかけたのが好きですが！！

上記でも書きましたが、居酒屋では浅漬けとてんぷらが上位にランクする程、県内の人や観光客に食われています。

昨今では、観光客にも評判がよくお土産に持ち帰る人もいるそうです。以前、本土の知り合いが出張で来沖した際、「島らっきょう」を食べさせたら、はまってしまい市場で「島らっきょう」を購入しお土産に持って帰りましたが、かばんの中やコートに臭いが染みつき、大変だったとか！！お土産の持ち帰りには、十分気をつけましょう。(厳重なパック詰めを・・・！！)

また、「島らっきょう」には、発汗作用もあり「島らっきょう」に含まれているアリシンは、殺菌効果やビタミンB1の吸収をたすけ疲労回復やスタミナアップには、欠かせない食べ物です。好き嫌いもありますが、疲れた時に一度は試してみるのも良いかもしれません。

インターネットでもお取り寄せ可能なので、是非どうぞ。(はまっちゃんかも)

2月は、野球のキャンプで「島らっきょう」消費も上がりそうです。

では、「島らっきょう」(ダッチョウ)編。この辺で「ぐぶりーさびたん」(失礼しました)。



フレッシュNEWS

クーポン印刷サイトサービスを開始!

飲食業種向けにデザインした、 クーポン券を印刷できるサービスを開始しました。

1日の組数、組単価、FLコスト率を入力すると適正な割引額を算出してくれます。フラッシュマーケティングのように予めメニューを設定出来ない割引値引優待券では損益分岐点をしっかり試算しての発行が必要です。

デザインも業種、カジュアルからファミリー、アップグレードと多種多様なデザインを用意しております。フリーにご利用できますので一度のぞいてご活用くださいませ！！

オリジナルクーポン作成サイト <http://www.originalcoupon.com/>



適正価格を調べて、
サービス内容を入力!



クーポンデザインを選択!!



クーポンの
出来上がり!

食器なんでも豆知識

食器研究家 ケイ・大勝

三十二豆 土へ還る和食器 ~WASARAの巻~

まだまだ寒い日が続いてますが、東京では梅もちらほら咲き始め、季節の移り変わりを感じます。「梅は～咲いたか桜は～まだかいな」なんて歌を口ずさみ、春の到来を待つ今日この頃です。

さて、今回はパーティやお食事会の時に定番の食器の一つご紹介いたします。皆様は大勢でのパーティの時に「紙食器」が使われたことはありませんか?紙食器は便利な反面、環境問題の意識が高まる中で、紙の使い捨てという面から、敬遠されがちです。また、形状もどこか味気ないですよね。「WASARA」という使い捨て食器をご存知ですか?木材パルプの代わりに生命力が強く枯渇の心配が無い、葦や竹、そしてパガス(さとうきびの絞りかす)を使用している、エコロジーな使い捨て食器です。そして、日本の美を意識した、手によく馴染む流麗なフォルムは、料理を寄り一層鮮やかに見せてくれます。手に食器を持つ作法のある日本だからこそのこだわりです。実はこの食器、地球温暖化対策を含んだ環境問題がテーマの2008年洞爺湖サミットのウェルカムイベントで使用されたそうです。

一度きり使うだけの食器ですが、デザインにこだわり、環境にも配慮した、自然との共存共栄の日本の美意識が生み出した逸品です。オンラインショップや全国の取扱い店舗にて販売中とのこと。お花見などのイベントにて食器の手配に頭を悩ませている幹事さん!是非一度お使いになってみてはいかがでしょうか?

株式会社WASARA 公式HP (<http://www.wasara.jp/>)



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