



くすなたん

泉月号

Vol.95

2012年5月

毎月10日発行

飲食店向け情報満載かわら版
毎月発行

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

■ 薫風の候

今年のゴールデンウィークは、豪雨や竜巻など天気が大荒れでした。前年と比較しても仕方ありませんが目標になんとかといたお店が多いです。筆者は、お休みを頂いてフレンチ食の原点、イタリア食三昧の旅を堪能しました。ローマでは、日本料理店が新しく数店オープンしています。ミラノで賑わっている回転寿司屋さんがローマに進出。ワインと日本食をマリアージュしたお洒落系和食屋さん地元の若者で賑わっています。面白いサービスでは、テルミニ駅にあるお肉屋さん、なんと殻つき落花生がバケツで出てきて食べ放題です。提供が遅くなるお肉屋さんにはなるほどでした。一時、落ちつく時期です。クレンリネスを徹底しましょう！



並べて覚える

廣告社ぶれいん 竹田清人

ビジネスの土壌になると言われています。SNSサービスを提供したり既存のSNSを効果的に利用して行う仕事が、ソーシャルネットワークビジネスです。最近、外食企業でもSNSを積極的に利用してお客様との関係を深めようとしている企業が増えてきています。

お店で使えるマーケティング用語集 第18話

ソーシャルネットワークビジネス と ソーシャルビジネス ~ Social Network Business vs. Social Business ~

ソーシャルビジネスとソーシャルネットワークビジネスは、ちょっと似ているので、誤解している人を時々見かけます。一つはインターネットでのソーシャルネットワークシステムの普及に関連しています。どちらも同じように最近のことですが、もう一つはもっと考えさせてくれます。

ソーシャルネットワークビジネス (Social Network Business)

Facebook や mixi はご存じだと思います。これらのインターネットサービスを利用すると、知人との連絡がとてもしやすくなります。また、検索機能などが充実しているので、連絡が取れなくなっている昔の人と連絡を取ったり、仕事の関連や趣味の一致する新しい知り合いをつくれたりするの魅力です。このようなサービスをソーシャルネットワークシステム(SNS)と言います。便利なSNSは非常に多くの人々が利用しており、今後すぐれた

ソーシャルビジネス (Social Business)

バングラディッシュは貧しい国で、農村部の貧困は特にひどく、電話の普及も後れていたそうです。連絡手段だけでも効率化されれば農村部の経済状態をよりよくできるでしょう。バングラディッシュの経済学者であるムハマド・ユヌス氏は、この貧困層にモバイル電話を買う資金を無担保で融資し彼らを貧困から救うことを考えつき、このための銀行を作りました。これが、グラミン銀行で、ムハマド・ユヌス氏はこの功績で2006年にノーベル平和賞を受賞しています。

このグラミン銀行の様に社会的な事業活動を行うことをソーシャルビジネスと言います。また、公共団体の行政サービスに代わって、きちんと利益も残す形で社会サービスを行うことも、ソーシャルビジネスと言います。日本の外食関係では障害がある人たちが働くスワンペーカーなどの例が有名です。

余談ですが、現在もグラミン銀行は活動を続けていますが、ムハマド・ユヌス氏は総裁を解任されてしまったようです。

Shimaちゃんのおいしいシーサー

うちなー支店 Shima

17びいんなー ハングマ(スイゼンジン)編

「はいさい」... ゴールデンウィークは、皆様どうお過ごしでしたか？

沖縄では、那覇ハーリー(爬竜舟競漕)が開催され大賑わいのGWでした。徐々に日差しも強くなり、夏到来の感じます。



今回は、沖縄のやさしい「ハングマ」(スイゼンジン)をご紹介します。沖縄で昔から、血の葉・不老長寿の葉と呼ばれ家庭療法薬として、食されたのが「ハングマ」です。「ハングマ」は、中国から伝わったとされるキク科の野菜。寒さに弱いため沖縄のような温かい地域での自生が多い。沖縄では、家庭での栽培が多く挿し木で簡単に増やせるので、それほど栽培は難しくありません。葉の色は鮮やかで、表が緑色・裏が紫色で見た目でも身体に良さそうな野菜です。又、加熱するとヌメリが出るのも特徴の一つですが、味にクセがあるわけではありません。成分も、ビタミンA・B2や鉄分が含まれ、紫色の葉にはポリフェノールが含まれており、抗酸化作用があり疲れた時や風邪のひき始めなどにも良いとも言われています。「ハングマ」を、最初見ると何、この野菜と思いますが食べてみると普通においしい野菜です。食べ方としては、サラダや和え物、雑炊、味噌汁など色々な用途で使用されるので、飽きる事はありません。私は、サラダにした「ハングマ」の食感がたまらなく好きです。(シャキシャキ感)

沖縄らしく健康に良い島やさいが、観光客に喜ばれているとも聞きます。そういった、沖縄の島やさい食べ歩きツアー等を、観光の一つに入れてはいかがでしょうか？

まだまだ、あるさ~沖縄の島やさい!! 次回をお楽しみに!!
では、「ハングマ」(スイゼンジン)編。この辺で「ぐぶりーさびら」(失礼します)。

フレッシュNEWS

デザイン・フェスタ vol.35 開催のお知らせ

『デザイン・フェスタvol.35』は今月開催です。アジア最大級のアートの祭典「デザイン・フェスタ」。とうとう出展アーティストは10,000名を超えました！ジャンル・性別・年齢・国籍を飛び越え、東京ビックサイトにアーティスト達が集結します。ここでしか出会えない買う・見る・食べるを体験しましょう。二日間に渡るアートの祭典をお楽しみください！



開催日時 5月12日(土)~5月13日(日) 11:00-19:00
入場料 【前売券】 800円/1日 1,500円/両日
【当日券】 1,000円/1日 1,800円/両日
会場 東京ビックサイト 西ホール会館
URL http://www.designfesta.com

【お問合せ】 デザイン・フェスタ・オフィス 広報担当者: 河村 悠紀子
TEL:03-3479-1433 E-mail:press@designfesta.com
〒150-0001 東京都渋谷区神宮前3-20-18

