



くすんたん

葉月号

Vol.98

2012年8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

■ 秋暑の候

ロンドンオリンピックが、7月27日から開催されています。日本人の活躍が、メディアを賑わしています。その日のために日頃から練習に練習を重ねてあらゆる事態を想定してトレーニングしているんでしょう。上位に行くほどその差は僅差。神のみぞ知る的な差でメダルの色が変わってしまいます。でもその差が、メンタル力や経験度合い、テクニカルが大きく違うんでしょう。食の世界でも小僧(言葉が悪くすみません)から修行して体で覚えていく。一人前になるには、閾値を超えた努力が必要です。週何時間以上は、残業だとかという次元ではないですね。もう何日か睡眠不足が続きそうです。



こーいちのグルメ散歩

食道楽散人 木村 幸一

・さんぽ48 江戸の食文化を支えた糰屋さん

横浜の瀬谷区に、創業以来200年近くになる糰屋さんがあると聞き早速電話をかけました。屋号は「川口糰店」といい、創業は文政元年だということです。文政元年は西暦でいうと1818年だから、まもなく創業200年になる老舗の糰屋さんです。

文化・文政の時代といえば、錦絵がはやり、弥次さん、喜多さんで有名な「東海道中膝栗毛」などが刊行され、町人文化が華ひらいた時代。食文化でいえば、江戸近郊で作られた麦糰を使った田舎味噌が作られ、また江戸近郊では、上方の薄口醤油とは異なる、濃口醤油がつけられた時代でもあります。



文化・文政の料理屋といえば八百善が有名です。文政年間(1818年～1830年)には座敷で客をとる料理屋をしていたことで知られています。味噌、醤油を手にした庶民の食生活は、豊かになったこと間違いありません。

江戸近郊の「川口糰屋」が江戸の食文化を支えていた、と想像するのも楽しいではありませんか。7月25日、当主が対応してくれるというので出かけたのですが、「塩糰の作り方講習会」が急遽入り残念ながらお会いできませんでした。

この次お会いできたときにはひょっとして、面白いお話が聞けるかもしれません。今回は以下のものを手に入れました。



- ・糰 (冷凍保存しています。塩糰、甘酒などを作ります)
- ・塩糰 (米糰に火傷しない程度に冷ましたお湯をいれ、1H～1.5H寝かせ、その後米糰を揉みながら潰してペースト状にし、保存容器で発酵。完全手作りです。)
- ・醤油糰 (北海道の美味しい醤油だそうです。)
- ・麦味噌2年もの (マイルドで重宝しています。)

川口糰店

〒246-0005 横浜市瀬谷区竹村町24-6

TEL 045-301-0036

Shimaちゃんのおいシーサー

うちなー支店 Shima

18びいんなー イラブー(エラブウミヘビ)編

「はいさい」…沖縄も暑い夏の到来!! 日差しが強いというか、痛いというか、とけそうな感じです。しかしながら、気温は本土の方が高い様で、異常気象ですね。皆さん、水分を欠かさず、熱中症には気をつけましょう!!

さて、今回は沖縄の「イラブー汁」を紹介しましょう。「イラブー」とは、「エラブウミヘビ」の事で、沖縄では伝統料理の一つです。

テレビ番組のケンミンSHOWでも、紹介され、ひそかなブームになっているらしいです。「イラブー」は燻製にして保存し、時間をかけて煮込み豚肉と昆布、そして島豆腐を入れて「イラブー汁」の出来上がりです。



写真提供: 食事処とくじん「イラブー汁」(NPO法人久高島振興会事務局)

沖縄の公設市場で、燻製の「イラブー」が店頭に下がっています。とぐろを巻いたものと杖状のもの、見た目グロテスクで滋養料理とは思えない感じです。又、血圧降下や風邪などにも効果があると言われてます。

昔、お年寄りから聞いた話だと神事に関わる女性のノロしか取ってはいけなくて聞いたことがあります。だから、沖縄では特別な料理だったのでしょうか。私も食べた事がありますが、肉は少なくて出汁が濃厚で美味かったです。食べた後に効かって感じてました。「イラブー」の話社員にしたら、小さい頃風邪をひきやすく病弱だったため、よく「イラブー」汁を食べていたそうです。今は、風邪もひかないとか!!「イラブー汁」のおかげかな??

「イラブー汁」は、昔から宮廷料理とされ、一般の人があまり食する事が無かったということです。しかし、薬用効果があるという事で一般の人でも食するようになり、現在では観光客や沖縄県民も食べる人が増えているそうです。

来沖の際は、是非お試しあれ!!

では、「イラブー汁」(エラブウミヘビ)編。この辺で「ぐぶりーさびら」(失礼します)。

フレッシュNEWS

担当: 屋富祖 TEL: 03-5378-6830

mail: topaz@fujimoto.co.jp

新サービスリリース間近!

レンタルPOS & 売上集計サービス「TOPAZ_QF」とは?

売上UPに繋がるサービス! その2

クオリカ株式会社と共同で開発した、レンタルPOSサービス「TOPAZ_QF」リリースまで「TOPAZ_QF」をご利用するにつれてくる様々なサービスの一つずつご紹介してまいります。

リアルタイム予約お知らせ

ついてくる!

お客様からネットでご予約されると、リアルタイムにハンディにお知らせが届きます! そのため、常にご予約の最新情報を把握出来ます!

初期費用0円、月額費用のみ! ハンディなどのオプション機能も充実!

詳しくはこちらのサイトへどうぞ! <http://www.topaz-qf.com>

INTER-FOOD JAPAN 第5回 居酒屋産業展に参加!

東京ビッグサイトで開催される、INTER-FOOD JAPANの居酒屋産業展に参加いたします。これまでご紹介してきました、レンタルPOS「TOPAZ_QF」も展示予定です。

当日は、弊社ブース(6-B10)にお越しくくださった方にはちょっとしたお楽しみもご用意しています(?)皆様のご来場をお待ちしております!

日時: 2012年8月29日(水)～31日(金) 10:00～17:00

会場: 東京ビッグサイト 東ホール(弊社ブースは 6-B10です)

入場方法: 招待者登録制(業界関係者ならびに開業予定者限定)

入場が無料になるチケットをお配りしております。お気軽にフジモト株式会社(屋富祖)までお問い合わせください!

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 TEL:03-5378-6830 FAX:03-5378-6823