



飲食店向け情報満載かわら版 毎月発行 R 每月10日発行

発行所 フジモト株式会社

発行人 藤本高司



飲食店舗さま向けにかわら版を毎月発行します

■ 納涼の候

天候不順な日本列島ですが、今年も猛暑となりました。先日、某業界の方と野菜論議になりスーパーに並んでいる野菜、当然ながら形も整っていて傷もなくましてや虫に食べられた痕跡も全く無い野菜たちです。これって不自然でおかしいですよね。野菜つくりは、虫との闘い!あんな綺麗な野菜を作るにはどれだけの手間をかけて虫を駆除しているのか。農薬を蒔いているのかってことです。某ハンバーガー屋さんも自家製農園を売り物にしていますが、あんな綺麗なレタス、中国産の鶏と同じですと思ってしまいます。ミツバチも泣いてます。そろそろ本気で考える時です!!

こ一いちのグルメ散歩

食道楽散人 木村 幸一

・♪さんぽ53♪ 無水調理でハマる!野菜の旨味

頼んでおいた無水で調理できる鍋が14ヶ月たってようやく届いた。これでお終いにしてくださいと、カミサンからなんども念を押された代物だ。

カミサンは料理が嫌いで、新しい道具には見向きもしない。圧力鍋を買ったときには爆発しそうだからと、暫くは台所に入ることも止めてしまった。

それまでにも圧力鍋や博士鍋、ダッチオーブン、ル・クルーゼなどを買い 込んだ。ル・クルーゼにいたっては、ガス台に乗るまえに、お嫁さんのプレ ゼントになってしまった。

今回買ったのはバーミキュラという鍋。本体のふちと蓋のふちにはゴム加 工がされ、簡単に蒸気が逃げないようになっている。

鍋の実力をみるため野菜カレーに 挑戦した。トマト、玉ねぎは水分が 多いのでたっぷり使い、甘みとコク がでること間違いないズッキーニや 茄子も必須。カレーとはいえ彩りも 考えて、赤と黄色のパプリカもいれた。



料理の前に、何回か火加減に挑戦し、

使うコンロの極弱火をマスター。ちょろちょろ極弱火をあてることー時間、 野菜の水分だけで野菜が煮えたので、ルーをいれ10分寝かせた。

おいおい、こんなにも野菜にコクがあり、甘さがあるのは初めてですよ。

一回でカミサンはバーミキュラのファンになり、鍋の手入れもカミサン自分 でやるとのこと。

使用前、使用後、ゴムにせっせと食用油を塗っていた。

食器なんでも豆知識

食器研究家 ケイ・大勝

四十豆 ノスタルジックな夏 ~学校給食の巻~

季節は夏真っ盛り。

通勤中の電車の中でも、旅行かばんを持った学生さんたちや、リュック サックを持った子供達を見かけ、こちらまでウキウキ気分になってしま う今日この頃です。

本日はそのウキウキ気分にあやかり、子供の頃にとっても身近にあった食器についてお話します。「子供の頃に毎日使っていた食器」... さてなんでしょう?

正解は給食用食器です!土地や時代によって形や材質は変わりますが、皆様の美味しい思い出の中には必ず登場しているはず。

アルマイト・ステンレス・プラスチック・ポリプロピレン・メラミン樹脂・ポリカーボネート・陶磁器...

それぞれ長所・短所があり、一概にこれが良いというものはまだ登場していないようです。

現在、東京周辺では「強化磁器製」が増えてきています。地球や人に優しく、更にデザイン性に幅が出るところがいいですね。

他の食器より壊れやすいという短所も、 逆に考えると、食器を大切に扱うように なるという長所にもなります。

食の場を大事にしたい私としては、 その中の一つの給食の場も、豊かなもの になるといいなぁと強く思います。

今回は、ちょっとノスタルジックな記事になってしまいました。

フレッシュNEWS

担当:原田 剛 TEL:03-5378-6830 mail:topaz@fujimoto.co.jp

レンタルPOS&売上集計サービス「TOPAZ_QF」 売上UPに繋がるサービス!その8

クオリカ株式会社と共同で開発した、レンタル型POSサービス「TOPAZ_QF」をご利用するとついてくる様々なサービスを毎回一つ

スマートフォンで売上をどこでもチェック

インターネットを見られる環境なら、いつでも、どこでも売上チェックができます!

初期費用(ハードー式、設置や立会い、マスタ設定も含)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-gf.com

フランチャイズ・独立開業支援展に参加いたしました!

去る8月5日~7日に行われた、フランチャイズ・独立開業支援展に参加してまいりました。

クオリカ&フジモトブースも新規開業予定などの方々に たくさん立ち寄っていただきました。

お暑い中、ご来場いただきまして、 誠にありがとうございました!







FuJimoto

ご紹介してまいります。

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