



くすいなたん



霜月号
Vol.112
2013年11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

飲食店向け情報満載かわら版
毎月発行

飲食店舗さま向けにかわら版を毎月発行します

■ 菊花の候

メニューの誤表示について、コメントを差し控えたい立場ですが個人的見解を述べさせていただきます。明らかな違う食材による提供は、結果論から言えば嘘をついてお客様を裏切ったことは間違いないですね。Fコストからしても、原価率が大幅に下がってますから一目瞭然です。普段からコスト管理を1%単位で厳しく追っかけてる中で管理職がわからないなんてことはありえません。嘘の表記は改めるべきです。また、片方で安さの追求。消費者も安いものには理由があることをわかったうえで食す自衛判断は必要です。店主が見えるお店が一番安心ですね！



こーいちのグルメ散歩

食道楽散人 木村 幸一

♪さんぽ55♪ ただいま蕎麦と格闘中！～その2～

蕎麦を打つときの心構えは、あくまでも子供をあやすように、優しく、辛抱強くなければいけません、とは先生のお話。

先生：『蕎麦は簡単に打てます。粉をブレンドし、決められた水を4回ほど分けて入れ、その都度捏ねます。しっとりしたら鏡餅のように丸くします。あとは麺棒を使い最初はひし形に、次に風呂敷状に四角にします。慣れると自然にそうなります。』

厚さは全体を均一に1.2mm程度にしてください。また、厚い、薄いは見ればわかります。あとは半分に折たたみ、さらにそれを半分に折たたんで、1.2mm幅に切れば出来上がりになります。』

難しく考えるな、何回も打っているうちに、自然に美味しい、美しい蕎麦が打てるようになる、と先生は言っているのだと思いました。

先生：『最初の水廻しには充分注意して下さい。蕎麦はなかなか水を吸いませんが、小麦粉はすぐ水を吸います。』

さて、いよいよ蕎麦打ちの始まりです。自分で水の半分を均等に廻し入れ、全体に行き渡るようにして、粉を混ぜたとたん、水を吸った小麦粉が両指にベっとり。注意しなさい、と言われても何を注意していいのやら... (笑) — 「先生！」

私の蕎麦打ちとは絶叫から始まりました。

指に小麦粉がベっとりということは、すでに蕎麦粉にいく水が足りなくなったということか。指からベっとりした小麦粉をそぎ落としている間に、先生が捏ねてくれました。残り3回の水を分け入れ、水道で洗った手を拭かないで、手・指に残った水で、蕎麦粉と小麦粉がまとまりました。なかなか微妙な水加減です。

さて1回目の蕎麦打ちは、その後どうなっていくのでしょうか...??

Shimaちゃんのおいシーサー

うちな一支店 Shima

22びいんなー ★ンジャナ(ホソバワダン)編★

「はいさい」...2013年も早いもので、11月に入り今年も残すところ2ヶ月を切りました。例年だと11月より衣替えてスーツに変わるのですが、スーツだとまだ暑いので1ヶ月延長しました。まだまだ、かりゆしウェア姿も目に付きます。本土の方は、もう寒いんでしょうね。

今回は、「ンジャナ」(ホソバワダン)を紹介します。苦菜は、沖縄の方言で「ンジャナ」(ホソバワダン)と呼ばれ、海沿いの岩場や砂地に自生する植物(キク科)で、古くから健康野菜として食べています。味は、苦苦通称「ニガナ」(苦菜)とも呼ばれています。



ビタミンCやカロチン、カルシウムも豊富で、風邪や胃腸にも良いとされ、薬草として利用されてきた葉野菜です。幼少のころ、畑にある「ンジャナ」(ホソバワダン)を摘みそのまま食べ、良薬口に苦しとはよく言ったもので、凄く苦かった事を覚えています。その苦味が特徴です！！



料理方法は、「ンジャナ」(ホソバワダン)の葉を千切りにし、豆腐やピーナッツで白和えにしたり、チャンプルーやポークと炒めて食べます。又、白和えを冷やして食べると、暑い夏を乗り切れるそうです。昔は、「ンジャナ」(ホソバワダン)を青汁にして飲んでいたそうです。

又、汁物にもよく使われ、やぎ汁やイカスミ汁にも良く合います。特に「ンジャナ」を入れたイカスミ汁は私も大好きです。最近では、ネット通販も行っていて本土の方からの注文もあるそうです。日に日に寒さが増してきますので、身体に良い野菜を食べて、健康を維持しましょう！！

では、薬草第3弾「ンジャナ」(ホソバワダン)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: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9

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」をご利用するといく様々なサービスを毎回一つご紹介してまいります。

完全レンタル制だから、気軽に使える！

月額料金のみだから、気軽にPOSや売上集計、勤怠システムやシフト作成の導入ができます！

初期費用(ハード一式、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-qf.com>

★★ 日本最大級のスペインフェスティバル ★★

フィエスタ・デ・エスパーニャ2013 『VIVA SPAIN!』

11月23日・24日 代々木公園イベント広場にて開催！

2013-2014年の日本スペイン交流400周年を記念に、スペイン文化をもっと知ることができる、東京・代々木公園で開催する日本最大級の野外フェスティバルが開催されます！

お馴染みのパエリアから、まだまだ知られていない珍しい料理などが並ぶ飲食店。ブース・スペインの食材や雑貨、民芸品などを扱う物販コーナーや、フラメンコのトップアーティストによるコンサートを始め、様々なパフォーマンスが繰り広げられるステージ、スペインの食文化・ワインの知識などを深められる講習会が開かれる文化交流テントなど、盛りだくさん！ご興味のある方は是非行ってみては？



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