



くすなたん

飲食店向け情報満載かわら版
毎月発行

葉月号

Vol.133
2015年8月

毎月20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



手作りのお店

藤本 高司

手作りのお店…内装、外装、水回りから設備の一部までスタッフ皆で手作りしているお店を発見しました。

商店街も寂れてしまい高層マンションとオフィスビルが立ち並ぶ再開発地区です。界隈のオフィスビルには、どこにでもある大手資本の外食チェーンしかなくなんの趣もありません。

そんな街の駅から10分程行った通りに、ぽつんと1軒お店がオープンしました。

愛犬の散歩道なので何やら大工さんでもない輩が汗水ながしてお店を作っているのを覗いていました。何が出来るのかなと思いながら数か月経ったころ、barなのかレストランなのか入るのには勇気があるお店がオープンしていました。しかも『乾杯食堂』と書いてあって「なんじゃあ」って感じです。

正直あまり期待はせずに、ドアを開けると手作り感というより素朴で温かみのあるお店でびっくりです。飲料もメニューも統一感なく(種類が豊富)後悔しながらサングリアを一口。おっとやるなあ!サラダを食べるとなかなかどうして美味しい!

手作りのドレッシング、自家製パン、自家製ピザ生地とマイナス感いっぱいの期待を裏切り、この場所でのプライスで大満足でした。オープンキッチン(あの狭さではオープンにしか出来ない)で店長(料理長)の手際も楽しめて、なんか食の基本ってこうだよなあとほのぼのと食を満喫しました。日曜日の夕方、楽しい時間を楽しめました!

こーいちのグルメ散歩

食道楽散人 木村 幸一

♪さんぽ64♪ 野球観戦で食べるお弁当には?

7月17日オールスターを観戦した。高校時代の友人S君は、何かにつけてマメなタチで、4人分の観戦チケットをとってくれました。

アルコールが駄目な私は、せめて弁当くらい贅沢にと、東京駅の駅弁専門店「祭」に寄り、食べたことのない超人気弁当「米沢のど真ん中」があったので早速購入しました。

友人3人は、後樂園売店の海苔巻きや、ごく普通の寿司弁当です。

弁当を食べるころ、上の席の人がビールをこぼしたようで、弁当を持つ手にリュックを拾い上げ、さてどうやって食べたものやら。

海苔巻き、寿司はポイントと口に放り込めばいいのですが、牛肉ソボ口はそうは行きません。スプーンが欲しい……………。

友人は、上からビールが流れ落ちるのは想定内という顔つきで、

ビールを飲み、柿の種をほおぼり、寿司をポイと口に入れ、楽しい野球観戦です。私はなんとかど真ん中を食べたのですが、味の記憶は全くありません。

友人は、大谷がどうの、藤浪がどうの、筒香がどうのと会話していますが、話題の選手がいつ出てきて、いつ退いたのかも記憶にありません。

野球見物時は、海苔巻き、寿司が正解なのですね。



食器なんでも豆知識

食器研究家 ケイ・大勝

四十七豆 「ちょっとした」があるお店 ~紙ナプキンの巻~

あんなに暑かった夏も、気づけば終わりそうな気配です。このまま秋に向ってくるとありがたいなと思う反面、今年は短かった夏があつという間に終わりそうで、少し寂しくもあります。

今回は、お盆休みに帰郷したときに、ふと気になったあるものについてお話ししたいと思います。

そのあるものとは…「紙ナプキン」です。喫茶店や洋食屋さんでよく眼にしますが、最近では置かないお店も増えてきた気がします。

帰郷したときに、寄った洋食屋さんでふと気がつきました。「紙ナプキン」が二色刷りだったのです。(写真を撮ってくれば良かった…)

綺麗に印刷されているその紙ナプキン、少し使うのがもったいないほどでした。

紙ナプキン自体、コストがかかるものですが、更に二色刷りとなればさらなるもの。

もともと、このお店は、内外装から食事までマスターの気遣いが随所に見える、落ち着いたお店だったのですが、こんなところにも拘りがあったのか!と新たな気付きでした。

紙ナプキンは、お店からお客へちょっとした気遣いのサービスです。

その「ちょっとした」気遣いに、更に、「ちょっとした」楽しさを入れる。

そんなマスターのおもてなしの心と、遊び心を感じました。

こんな「ちょっとした」があるお店、これからも頑張ってください。



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