



くすいなたん

神無月号
Vol.135
2015年10月

毎月20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

■ 爽秋の候

フィリピンマニラに飲食店視察に行ってきた。マカティのビジネス街、ショッピングモールを中心に大手JAPANブランドと個人経営者のお店を数店訪問。市民権を得ているY屋さん、初出店したT子さん、等々。Yさんは、定番メニューを中心にワンコインを5~6種。Tさんは、品ぞろえが出来ていない分集客に苦戦。共に専門店であるが故のわかりやすさとメニュー設定が課題。ヨシムラという和食屋さんは居酒屋メニューとお寿司、日本酒、焼酎とハンドキャリながらの品揃えで人気を得ている。この辺りが集客への第一歩か！

はいさい通信

うちな一支店 宮城 重哲

♪はいさい♪ 久米島の美味しいもの

7月からフジモト(株)の顧問となりました宮城です。沖縄県の久米島の生まれですが、1981年から2014年まで沖縄を離れ関東地区(88年~95年は香港駐在)を中心にサラリーマン(ホテル業界20年間)やコンサル業などのビジネス展開をしてきました。昨年33年ぶりに故郷に帰りましたので、県内県外は元より海外から見た沖縄の良さ、特に亜熱帯地域である沖縄の特性を生かした食材関係などを情報提供したいと考えていますので、今後とも宜しくお願いします。

最初は故郷・久米島の食材のご紹介です。久米島の海洋深層水は、深度600m以上の深海から汲み上げております。



その特長として、
①ほぼ無菌状態(水圧の関係)
②ミネラルなどの栄養成分が豊富
③年中を通して冷たい
などがあり、そのため車エビと海ブドウの養殖では日本一の出荷高を記録しています。

魚などの養殖で企業側が一番頭を痛めるのが病気などの発生ですが、深層水はほぼ無菌状態+豊富な栄養分のお蔭でこれまでの養殖業界では考えられないような生存・繁殖率を記録しているようです。

また、海のダイヤモンドと呼ばれる海ぶどうのプチプチとした食感は病みつきになりそうです。特に、久米島産はミネラルたっぷりのヘルシーフードとして知られています。

車エビや海ぶどうの他にもワカメやアワビなどの養殖も試験中ですので、近々で皆様に新しい情報としてお伝えできると思います。



更に久米島の海洋深層水は、養殖業界のみならず表層水との温度差を利用した「海洋温度差発電」でも世界的に注目されています。

久米島にお越しの際は、是非この久米島の深層水関連施設の見学も行程に加えてください！



参考:「車エビ」南西興産(株) <http://nanseiab.com/>
参考:「海ぶどう」久米島海洋深層水開発(株) <http://www.kuminomizu.com/explanation/process2.htm>
参考:日経新聞(海洋温度差発電、久米島で始動 クリーンで無尽蔵な再生エネルギー) http://www.nikkei.com/article/DGXNASDD260FC_W3A420C100000/

こーいちのグルメ散歩

食道楽散人 木村 幸一

♪さんぽ65♪ 山小屋の夕食

スポーツクラブのスタッフから「8月末の富士登山に参加しませんか?」と誘われ、つい「登りたいなあ」と返事をしてしまった。

5年前パーキンソン病になり、それから誘われるまま、1,500mから2,000m級の山を歩き始めた75歳のローターが、富士登山できるだろうか?少し心配になったので、キャリア60年を越す我々の山リーダーに相談してみた。登れると思うけど、歩き続ける持久力をつけ、パワーアップが必要だということで、6月、7月と事前登山を行い、8月末の富士登山に備えた。

そして、8月。富士登山では八合目の山小屋に16時過ぎに着き、食事、仮眠のあと23時頂上を目指した。

リーダーは、山ではすべてが貴重品だと言う。富士山8合目の山小屋に、今こそブルドーザーで水や食料、燃料などが届けられるようになったけど、今もってそれらは超貴重品に変わりはない。食器の水洗い、ゴミの後始末まで考えると、5倍・6倍のお金をいただいても割りに合わないのではという。

「出された食事は感謝して食べ、ゴミを出さないようにきれいに食べるのが山の礼儀ですよ。」

リーダーの言葉は心に沁みる。

8月29日雨の中五合目を出発。八合目は雨もやみ、雲海が綺麗であった。夕食はカレー、焼きサバ、ソーセージ、お新香、甘味デザート。山の立派なご馳走に感謝し、ゴミ一つ出さないよう、きれいにいただいた。

23時、止んでいた雨、風がひどくなり、登山ガイドは頂上を目指すのは無理の断を下した。

翌朝5時、雨の中落石に怯えながら全員無事下山。頂上を断念し、雨のため残念ながらご来光も拝めなかったが、いい経験をさせて頂いた。

現在、日本は食べ物が増え、手軽にどこでもどんなものでも食べられるという非常に恵まれた環境だ。そのためか、世間ではその「ありがたみ」が薄れていることもある。今回の登山は、食べ物への感謝の気持ちを改めて感じる良いきっかけにもなった。

