



くすねたん

如月号
Vol.151
2017年2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

飲食店向け情報満載かわら版 毎月発行



早春の候

飲食店スタッフの人手不足が続いています。マーケットが広がったわけでもなく、技術革新によりむしろ生産性は上がってはいはずと思います。少子高齢化による労働人口の減少を補うため、テーブルオーダー、セルフレジ、厨房設備、AIロボット、等のシステム化が進み、外国人の採用も盛んにみられますが追いついていませんね。外食は、概ね製造と販売、サービスを同時進行していく業態なのでシステム化による圧縮が難しいです。動線が効率的で最低限の人で賄えるお店が生き残っていきそうです。個店の皆さん！頑張りどころですよ！気張っていきましょう。

はいさい通信 沖縄BPOセンター 照木 勝明

♪はいさい その9♪ 昆布料理

久しぶりの投稿になります。さて、今回は沖縄料理で最も活躍している「昆布」に光を当ててご紹介いたします。

実は、沖縄では昆布は収穫できませんが、昆布の消費量は全国トップ。我が家の食卓にも普通に昆布（沖縄ではクーブと呼びます）は出てきます。



クーブマチ

今回は昆布料理の沖縄版メニューをいくつかご紹介いたします。

まず定番が昆布巻（クーブマチ）です。魚の煮物を細長く切りそれを昆布でぐるぐる巻いた、至ってポピュラーな料理です。



結び昆布

続いて返し昆布（ケーシクーブ）です。これはお祝い事ではなく法事によく登場します。

次に結び昆布です。これは本土でも見かけると思いますが単純に昆布を結んで作ります。尚、これを二つ揃えて出すとミートクープ（夫婦昆布）と呼ばれます。縁起の良い席で活躍します。

更に昆布を細かく千切りにして油で炒めると「クーブイリチー」となり、「ツナ」や根菜などと合わせて炒めたりもします。



クーブイリチー

ご紹介した中でも頻りに家庭料理に登場します。

昆布は体にもよくヘルシーで価格的にも安価であることから、私達日常の献立に登場したのではないかと推察します。

本土でもよるこぶ（コブ）として縁起物とされていますね。今年も昆布をたくさん食べて、元気で活力ある一年で乗り切りたいものです。

フレッシュNEWS

リテールテックJAPAN 2017参加いたします！

東京ビッグサイトで開催される、リテールテックJAPAN2017に参加が決定いたしました！
ご好評につき、今回も「24H365日マルチベンダー保守」の出展をさせていただきます。ぜひお越しください！

日時：2017年3月7日(火)～10日(金)
10：00～17：00 ※最終日は16：30まで

会場：東京ビッグサイト 小間番号：RT1514

入場方法：チケット制 ※入場チケットを無料でお配りしております。



拘りの逸品 藤本 高司

★その14 蛸汁 四谷三丁目「天春」さん

昭和が色濃く残る天ぷら屋さんです。衣で揚げるお好みも美味しいのですが、このお店は素揚げの美味さが後を引きまします。



茄子の素揚げに、おろし生姜とお醤油をちよつとたらし熱々で食す。

車海老も素揚げで、一味塩で頭から頬ばれば、みその旨味と海老の旨味が口いっぱいに広がります。

そんなお店の逸品は『蛸汁』。お椀一杯に溢れた蛸のエキスが濃厚に仕上がってます。飲んだ後の肝臓に優しい逸品です。

店舗名 天春（てんはる）

住所：東京都新宿区四谷3-12 サワノビル2F
TEL：03-3359-0011

こーいちのグルメ散歩 食道楽散人 木村 幸一

♪さんぽ72♪ 臭いもの万歳！

私が留守にしているとき、海外旅行帰りの友人がお土産を届けてくれた。また変わったものらしいですよ～、と不安そうなカミサンの声。2つ包みがあるうち、ビニールシートで幾重にもぐるぐる巻きにされたのはなんだろう？友人は遊び心があり面白いものを買ってくる。



ビニールシートの中から丸いプラスチックケースがあらわれた。サイコロ状の白っぽい肉片がはいっている。上蓋にかわいい鮫の絵が書かれ、hakarilの文字も読み取れる。どこへ行ってきたのだろう？鮫の肉片か？早速hakarilでネット検索してみた。アイスランド名物の発酵させた鮫の肉とのこと。さらに、ブルーチーズの100倍の臭気があり、初心者は無理との記述もあり、少しビビってしまった。世界の臭い食べ物といたら、魚や肉を発酵させたものというのが相場。はじめにくさを焼いたとき以降、臭いものが手に入っても、カミサンから台所の使用禁止の宣告をうけた。

プラスチックを破壊しないと取り出すことができないhakarilは、シートを取ったとたんアンモニア臭がプーン。暗いベランダにて臭気を我慢しながら4つほど食べてみた。味も素っ気もない。単にアンモニア臭いだけ。こうした食品は食べ慣れないと美味しさを感じないものかもしれない。発酵食品はとても優秀な健康食品だ。滋養強壮に効果があり、ビタミン含有量が豊富、胃腸の具合を良好に保つ。

今年はスウェーデンのシュールストレミングに挑戦するぞ！臭いもの万歳！