



くすいなたん

長月号
Vol.158
2017年9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

■ 秋冷の候

大型台風が、日本列島を縦断しました。鮭、烏賊、秋刀魚の不漁。50年に一度の“云々”がたくさん目につきます。環境破壊の影響が出てきているのでしょうか。便利な世の中は、生産性を上げて時間を短縮してくれますが、時間をかけて作っていき、クオリティを楽しんで正當に評価していく目を失いたくないですね。サービスの原点は、察すること。体感を通じて心あるサービスをお願いします。



食器なんでも豆知識

食器研究家 ケイ・大勝

五十七豆 食べられるお箸？ ～い草のお箸の巻～

皆様が毎日使っている食器。毎日使うものだからこそ、色々なこだわりがあるもので、それと同じように、たくさんのメーカーやデザイナーさんが思いを込めた食器を作っているのではないのでしょうか。

食べられる食器や、土に還る食器、他にも環境問題や消え行く文化をテーマにした色々な試みが各所で行われています。

その中で今回は食品メーカーの丸繁製菓さんが発売した、「食べられるお箸(晷味)」をご紹介します。

“口にすることができるほど安全で高品質な熊本産いぐさを100%使用した、食べられるお箸(晷味)”は、い草をお箸の形状にして焼いたお菓子で、齧るとい草のいい香りがするそうです。このプロジェクトは、“和室の減少などに伴い「晷」と口にする機会が減ったことから、少しでも「晷」を思い出し、口にしてもらうためのプロモーション活動の一環として”という思いで作られたとのこと。

価格なども考えると(5膳セットで¥2,084)割り箸の代わりに…とは行かなそうですが、インパクトのある商品でユーザーの目を引き、消え行く文化に目を向けてもらうという意味では大成功ではないでしょうか。

参考サイト：食べられるお箸(晷味)公式サイト (<http://edible-chopsticks.com/>)

本物のこだわりと出会える3日間。

10/7(土)・10/8(日)・10/9(祝) 信楽陶器まつり開催！

あの「たぬき」で有名な信楽焼の信楽町では、10月7日(土)～10月9日(祝)まで、信楽陶器まつりを開催します！

信楽焼は赤茶色と白をベースとして、表面はブツブツの石粒があり、なんとも味のある風合いです。

日本六古窯のひとつで、1,200年以上の歴史がある焼き物になります。

今年で64回目を迎えるこのお祭り、期間中に滋賀県にお立ち寄りの機会がありましたら、ご参加いただくのもいかがでしょう。



信楽陶器まつり 10月7日～9日

住所：〒529-1851 滋賀県甲賀市信楽町長野1203
URL：<http://www.shigaraki-matsuri.com/>

拘りの逸品

藤本 高司

★その2 1 煮つけ定食 沖縄県浦添市「はつみ食堂」さん

沖縄食材と出汁が決め手の煮つけを紹介します。

浦添市にある「はつみ食堂さん」。島豆腐に大根、人参、牛蒡の根菜類、キャベツに昆布にしっかり煮込んだ三枚肉。

かつおと昆布出汁に野菜の旨味がしみこんでいます。

色合いも食欲をそそりますね。



そんなお料理はお母さんと娘さん姉妹の3人で営んでいてオープンキッチンで手際の良いも安心感を添えてくれています。

大手外食では到底太刀打ち出来ない、本来の食の世界です。

店舗名 はつみ食堂

住所：沖縄県浦添市屋富祖2-1-1
TEL：098-876-3035

食べログ：<https://tabelog.com/okinawa/A4703/A470404/47003748/>

はいさい通信

沖縄BPOセンター 照木 勝明

♪はいさい通信 12♪ 北と南の食文化！？

8月後半に求人活動にて北海道の高校を訪問しました。

私自身北海道は仕事でもプライベートでも初めて訪れる場所。せっかくなので、今回は北海道でいただいたご馳走について、触れたいと思います。

沖縄では豚、山羊、等の肉をいただくことが多いのですが、北海道へ来てジンギスカン(羊肉)を初めて食べました。

本場とあって冷凍肉でなく解体後間もない生肉を頂き、何とも美味しくこれは北海道でしか味わえないご馳走だなと感動しました。

なぜ羊肉が流行ったのか？これについてちょっとおもしろい情報がありました。

羊肉は、体をあたためる効果があり、豚肉は、体を冷やす効果があるのだとか。寒い北海道では羊肉のお料理、暑い沖縄では豚肉のお料理。これは偶然なのでしょうか？



ルートは、女満別空港から北見→釧路→帯広→札幌を3泊4日で周るという強行スケジュールだったのですが、最後の札幌で美味しいご馳走のお陰で、安らぎのひとつを堪能できました。ごちそうさまでした。