



くすいなたん

霜月号
Vol.160
2017年11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

■ 霜寒の候

飲食店視察のため、トスカーナとParisに行ってきました。今回のテーマは、個店でのサービスと運営。日本との接客の違いを目的に、胃袋が許す限りの旅となりました。パンには詳しくありませんが、イタリアとフランスでのパンの違い。イタリアのシェフがフランスに渡り料理を広めたという歴史の様ですが、フランスでパンは独自の文化で育っていったのでしょうか。イタリアは、メインを邪魔しない素朴なパンでイタリア人拘りの料理姿勢が顕著に表れていました。さあ、天候に恵まれなかった10月の遅れを取り戻していきましょう!!

こーいちのグルメ散歩

食道楽散人 木村 幸一

♪さんぽ76♪ 初めてのスリランカ料理

スリランカの一人旅から帰った友人が、「一週間カレー味の料理ばかりで身体が黄色になるかと思ったよ」と言うのを聞いて、天然ボケのカミさんはしばらく信じていたようです。

知人からスリランカ料理を食べませんかという話があり、私は真っ先に手を挙げました。

鯉節かと思えるモルディブフィッシュ（カビ付けをしていないので鯉節ではありませんが）やココナツ、カレーリーフなどがあることは知っていますが、多種類のスパイスや薬効ハーブの類は香りや効能など、想像もつきません。

さて、早速お料理のご紹介です。サラダから始まり、魚（鯛のフライ）、肉（牛肉ブラックペッパー焼き）、鶏肉（ストリングホッパー包み）、野菜炒め（空芯菜炒め）、ミックスベジタブルライス、海老カレー、デザート（3種のケーキと紅茶）、計8種類。

全体的に味付けは軽く、ハーブの香りに慣れていないせいか、仄かな香りを感じながら楽しみました。ただ青唐辛子、赤唐辛子の辛さは、苦手な方にはちょっと大変かも？



鯛のフライ
このソースが売り!



牛肉ブラックペッパー焼き



鶏肉のストリングホッパー包み
ストリングホッパー（米粉で作られた麺）で包んで蒸したもの



空芯菜の炒めもの
アッパー（クレープに近い）に包んで頂く



店舗名 KANDY

住所：東京都中央区日本橋二丁目7番1号
東京日本橋タワーB1F TEL：03-6262-1407
URL：<https://www.kandyroyalfood.com/>

忘れてならない香辛料にカレーリーフがあります。

カレーリーフとは…

葉はカレーと柑橘類を足したようなスパイスな香味をもち、インド(特に南インド)やスリランカで料理の香り付けとして用いられる他、タミル・ナードゥ州などの南インドからの移民が多いマレーシアでも、南インド系の料理に用いられる。葉は乾燥させると香りが弱まるため、普通は生のまま、小葉を他の香辛料や小粒の豆類と油で炒めて用いる Wikipediaより引用

現物を見つけたらすぐにも買えと言われるカレーリーフ。それを使った料理が鯛のフライです。二番目にこれを出してくるオーナー、なかなかやりますなあ。

Freid Kalapu Malu with Karapincha Sauce (揚げ魚のカレーリーフソース)とあります。現地語Karapincha(カラピンチャ)をカレーリーフと翻訳したのは欧米人のようです。その効用は食欲増進、滋養強壮、消化を助けるなど。

スリランカ料理は繊細かつ絶妙な味の料理なのではないでしょうか。

香辛料は知れば知るほど、奥が深く、アジアの料理を知る上で大切だと思います。私は今回のスリランカ料理を堪能したことで、カレーリーフをもう少し知りたい気分になりました。

拘りの逸品

藤本 高司

★その23 アイスの天ぷら「つな八」さん

熟練の職人さんが揚げてくれる天ぷら専門店は、揺るぎない日本一の歴史と店格を有しています。

そんな店舗の総本山が、新宿の歴史と共に暖簾をあげています。

江戸前の王道天ぷらと、独自に開発された天ぷらの中で、専門店ならではのぶれないデザートがこの『アイス天ぷら』です。

揚げたての温もりと、アイスが丁度よく溶けかけた美味さが、食後の締めには申し分ないですね。



店舗 つな八 総本店

住所：東京都新宿区新宿3-31-8

TEL：03-3352-1012

URL：<http://www.tunahachi.co.jp/index.html>

食器なんでも豆知識

食器研究家 ケイ・大勝

五十九豆 器の色が溶け込んだ鯨 ～鯨鉢の巻～

先日、とある食器の本を眺めていたところ、「鯨鉢」という焼き物が目に入ってきました。

たっぷり重量感のある、深目の長方形。色はとても深い茶に、青魚のように綺麗な青の差し色が外側一周にあしらわれています。

釉薬でつやつや、飴でコーティングされているかのような見た目は、焼き物？金属？はたまた食べ物かしら…？なんと美味そうな、そして美しい鉢でしょう！

鯨鉢を調べてみると、会津若松地方で使われているもので、「身欠き鯨の山椒漬」を作るための器だそうです。

「身欠き鯨の山椒漬」とは会津地方を代表する郷土料理で、身欠き鯨と山椒の若葉を交互に重ね、醤油、酢、酒で10日間、漬け込んだもの…とても美味しそう！

飴釉のかかった鯨鉢は、塩分や酸や油に強いそうで、見た目の美しさだけでなく、「身欠き鯨の山椒漬」を作るのに最適なものなのです。また、器の色は深い深い茶色、何とも美味しそうな色で、あたかも身欠き鯨の山椒漬にその色が染み込み、深い味わいをもたらしてくれそうな気持ちになります。専用器があるほどに愛されている郷土料理ならば、ぜひとも鯨鉢で作って食べてみたいものです。

現在鯨鉢を作っているのは創業享保四年の宗像窯だけとのこと。昭和33年のブリュッセル万国博覧会では鯨鉢でグランプリを受賞したそうです。宗像窯公式HP
私の欲しいものリストにまた一つ、「鯨鉢」が追加されました。 <http://www.munakatagama.net/>