

くすねたん

睦月号

Vol.162
2018年1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



■ 大寒の候

寒中お見舞い申し上げます。

2018年がスタートしました。働き方改革、人手不足の影響で営業時間の短縮、休業日の設定と飲食店舗も営業の在り方を見直す年となります。いかに生産性を上げていくのか、人的労働をシステム化していくのか変革が必要なのはわかります。そんな中でも食に対する思いは忘れないで欲しいですね。

春に向けた準備はお済ですか？ 準備周到でお客様をお迎え下さい！！

こーいちのグルメ散歩

食道楽散人 木村 幸一

♪さんぽ77♪ 最高の忘年会！

昨年の暮れの忘年会は、年を締めくくるには最高のものになりました。会場は、東戸塚駅近くの「あんたい屋」というお店です。

予約をとるのが難しいという程の人気店ですが、噂どりの素晴らしいお料理の数々に感激しました。我々が注文したのは刺身付き10品コース。

最初はひと口大の唐揚げ大根×2つ。下味がしっかりついていて衣も超薄。美味い。

…親父なかなかやるな。

次は刺身。赤身、中トロ、ハマチ、イカ、タコ、ツブ貝、アジ。鮮度・味・ボリューム、いずれも満点。

その次に運ばれてきたのは豆腐・シラスの入った野菜サラダ…。

9品目には長崎名物角煮まん。10品目はタコ入りピラフ。

全10品を大満足の中でお腹に収めました。

他の5品は揚げ里芋×1、だし巻きたまご焼×1、味付き揚げゴボウ8cm×2、焼き鳥もも肉、ピリ辛角コンニャク×2。

お酒もすすんだのも当然の話です。

価格はなんとお刺身付きで2,500円、無しですと更にリーズナブルな2,000円です。

後日常連のSさんから聞いた話。

親父さんが満足したものだけがお客様に出されます。親父さんは常に美味しいもの、安いほりだしものを探しているとのこと。

一緒に行ったメンバーと、楽しい酔いで1年を締めくくることができました。

味良し、量良し、価格良し。こんなお店は大切にしたいものです。

フレッシュNEWS

リテールテックJAPAN 2018出展いたします！

恒例のリテールテックJAPANに今年も出展いたします♪
毎年ご好評いただいております、フジモトの「24H365日マルチベンダー保守」サービスを今回もメインでご案内予定です！

皆様是非お越しくださいませ♪

日 時：2018年3月6日(火)～9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：RT1515

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25 煮こごり「麻布 ふぐ武」さん

言わずと知れた名店の脇役逸品メニューをご紹介します。

子供のころ、おでん種屋さんで買った鮫の煮こごりを楽しみに食べていた記憶が甦ります。全くの別物ですが…。

ふぐ武さんの煮こごりは、程よい食感で凝縮された旨味が口の中いっぱい広がります。よどみない色合い、歯ごたえと肉感、調理の技術と素材の良さに、この逸品に対する料理人の思いを感じます。

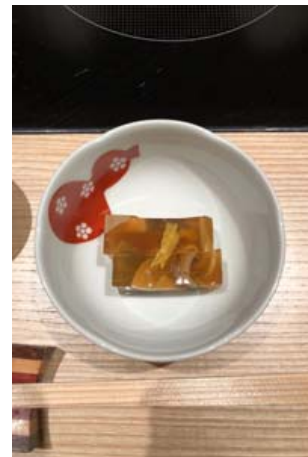
この時季は人肌爛か、ぬる爛での一杯はこの上無いですね。

店舗名 麻布ふぐ武

住所：東京都港区麻布十番3-2-9

TEL：03-3452-7009

URL：http://www.fugutake.jp/



食器なんでも豆知識

食器研究家 ケイ・大勝

六十豆 年に一度の食卓風景 ～番外編～

年末は実家へ戻り、ゆっくりとお正月を堪能してまいりました。

前にも少しお話ししましたが、昔から、実家では元旦のみ使う食器がいくつかございます。今年は、食器を並べたあとに、何だか楽しい気持ちになったので、浮かれた気持ちで写真を撮ってしまいました。

この食器たちを見ると、実家のものも「お正月だな～」と感ずるようです。皆様のご自宅には、イベントやお料理に合わせて使い分ける食器、どんなものがあるでしょうか。

本年も皆様の息抜きになるような記事や、豆知識などご提供してまいりますので、何卒よろしくお願い致します。



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

