



くすなたん

文月号

Vol. 166
2018年7月

奇数月20日発行

飲食店向け情報満載かわら版
隔月発行

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隔月発行します

■ 猛暑の候

西日本各地の豪雨にて甚大な災害が起きてしまいました。被害に遭われた被災地の皆様には心よりお見舞い申し上げます。

東京は例年より早い梅雨明け後、猛暑が続いています。猛暑対策グッズや涼をとれるメニューなどひと工夫で暑さを楽しみたいですね。飲食店も新規のお客様に来店頂けるチャンスと捉えてプランを練りましょう。まずはキンキンに冷えたおしぼりで迎えましょう！！

こーいちのグルメ散歩

食道楽散人 木村 幸一

♪さんぽ78♪ 懲りない面々のタケノコ狩り

今年も相模湖に近い友人の農園でタケノコ狩りが行われました。友人Mさんが言うには我々のタケノコ狩りの効率が良くないということです。

何回も教えたつもりだが、どのように掘っているのか見せて欲しいということで…私は失敗しないようにタケノコの周りを掘り掘り。

Mさんすかさず「ブー、間違いです。」とのこと。地面から顔を出したタケノコに緑の葉が出ているからその葉に向けてクワをいれるだけが正解です。我々は半分以上も余計な所を掘っていたということか。電動ネコ車にはふりまわされるし、包丁は使い慣れていないので触らないほうがいいし…。

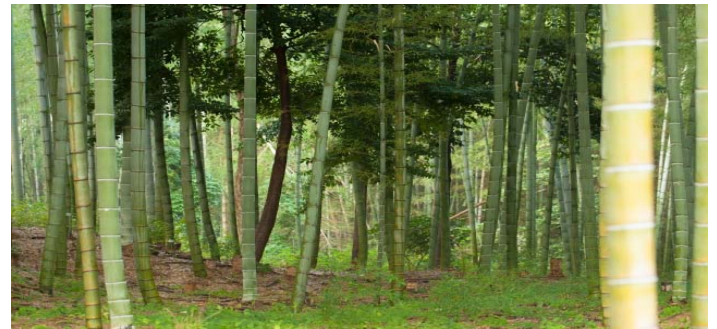
タケノコを掘り、運び、洗い、包丁で切れ目を入れ、皮をむき、煮えたぎる釜まで運び、茹でが均等になるよう頑張っているのがM夫人。

ここでクイズです。
我々トウシロがした仕事はどれでしょうか？
答えは…掘ることに少し貢献し、タワシで洗い、台所に運んだだけでした。

さて、食事の支度までしていただくのは困ります、と言いながらも期待してしまう食事の時間がやってきました。



今年は、自家農園彩り野菜のサラダ、野菜スープ、新玉ねぎとイカの炊き合わせ、エビ入りスパゲッティをいただきました。週末だけでも野菜のレストランを開いてほしい腕前です。



無駄な時間ゼロで茹で上げるタケノコは最高です。初めて食べたタケノコの刺身はタケノコの味というより、品のあるコーンポタージュの甘味でした。

Mさん、奥様ごちそうさまでした。タケノコ狩りのキャリアは十分に積みました。来年は竹やぶのすぐそばで焼きタケノコをやりたいなあ!!!



拘りの逸品

藤本 高司

★その29 わんたん 横浜ラー博「二代目げんこつ屋」さん

横浜ラーメン博物館にある、二代目げんこつ屋さんのワンタンは、ラーメン屋さんの域を超えています。

ほどよいコシのある薄皮に包み上げ、ツルっとした食感に旨味が凝縮された具材との調和。

ラーメン以外にも妥協を許さない、げんこつ屋店主の真髄を感じます。

長居は出来ないお店ですが、ビールをサクッと一杯楽しむあてとしても、この時期に最高です！



店舗名 二代目げんこつ屋

住所：神奈川県横浜市港北区新横浜2-14-21
TEL：045-471-0503(新横浜ラーメン博物館代表)
URL：<http://www.raumen.co.jp/shop/genkotsuya.html>

食器なんでも豆知識

食器研究家 ケイ・大勝

六十三豆 江戸の納涼には？ ～切子ガラスの巻～

今年の夏は暑くなりそうです。やっぱり、冷たいお食事や飲み物を頂くが増えますよね。そんなときに活躍するのはガラスの器。私は涼しげな切子ガラスが大好きです。今回は代表的な切子ガラスについて調べてみました。

【江戸切子】
現在の切子と言えばこちらになるかもしれませんが、江戸時代にビードロ屋さんが作ったのが始まりと言われてます。透明ガラスや色ガラスを薄く被せて彫刻したものです。

【薩摩切子】
江戸切子に並ぶ、代表的な切子です。しかし、薩摩藩の事業として始めたため、薩摩藩がなくなったことにより歴史が途絶えてしまったそうで、現在当時の技術を復元して生産されています。江戸切子より色ガラスを厚く被せているのが特徴です。

クーラーも扇風機も冷蔵庫もなかった時代。江戸の人々の納涼に切子は一役買っていたのではないのでしょうか。江戸の納涼風景に思いを馳せます。



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

