

データ&トピックス（外食業界・消費者動向）

ミニ野菜普及に弾み
鍋物向けに無駄なく
白菜、大根、チンゲンサイ：
通常よりも小さい「ミニ野菜」
の普及に弾みがついてきた。白
菜や大根など煮くずれにくい
点が評価され、鍋物向けを中心
に売上が伸びている。生産者側
も生産拡大に意欲的だ。

たとえば白菜。大きさは通常
の白菜の3分の1程度で、店頭
価格は1玉150円前後と通常
の大きさの白菜の4割程度。鍋
の具材として丸ごと入り見栄え
がする、カットして包装する手
間が省けるなど、小売店や飲食
店から好評価。

（日経MJ／10月26日）

取れたて野菜の料理店
農業法人のサラダボウル
トマトや茄子の惣菜、スープ
野菜の農業法人、サラダボウル
は12月、自社栽培の取れたて野
菜を使った料理店を始める。家
族層に照準を定め、当日収穫し
たトマトや茄子で作った惣菜や
スープを出す。飲食店向け野菜
卸の拡大が狙い。

店舗面積80㎡（30席）、投資額
は約1000万円。
昼食はパスタやカレーなどを合
わせたランチを1050円。夕

《グルメ誌の次号特集紹介》

食は単品料理が中心で客単価2
000円をめざす。年間売り上
（日経MJ／10月26日）

▽dancyu（プレジデント
社）1月号／12月5日発売
特集1／寿司が一番！
「極み」を知る店、寿司好きも
驚く穴場店、人気上昇中の立ち

特集2／すき焼き

6 そばを食べるときに、
その真ん中から取っていい。ま
そうすればうまくどんどん取れるんだよ。

「盛りそばで酒を飲むのはい
い……」
というようなことを通ぶつ
た人が良く言うでしょう。だ
けど実際に、通じやなくても
いいものなんだよ。だから、
そばで酒を飲んでもちつとも
キザじゃないんだよ。ぼくも
好きですよ。

池波正太郎（男）の作法

そばというのはみんな各地
によって違う。田舎そばと東
京のそばは違うわけだよ。田
舎そばって、うどん粉をあま
り入れないで真っ黒いそばを
手で打って、手で切って、パ
ラバラになったようなそばも

またそれでいいわけなんだ。
東京のそばのように細くて、
ずうっとスマートにつくって
あるそばも、それはそれでい
いわけなんだよ。
だから、何がいいと決めな
いで、その土地土地によって
みんなそれぞれ特徴があるん
だから、それを素直に味わえ
ばいいんですよ。どこそこの
何というそばでなければ、そ
ばじゃないなんて決めつける
のが一番つまらないことだと
思う。

ただ、そばを口の中に入れ
てクチャクチャかんでるのは

この冬は、明治生まれのご馳走
で家族団欒を。食べてみたい老
舗の味、つくりたい伝説の味、
サプライズな三ツ星の味が、勢
揃いです。

▽あまから手帖（クリエテ関西
社）12月号／11月21日発売
大特集／イタリアン・コンシェ
ルジュ
レストランテからトラットリア、
バル、ピッツェリアまで、個
性あふれる地方料理店や有名店
の新展開など、関西のイタリア
ン事情を総括する特集です。

よくねえな、東京のそばでね。
かむのはいんだけど、クチ
ヤクチャかまないでさ、二口
三口でかんで、それでどのに
入れちゃわなきゃ。クチャク
チャかんでたら、事実うまく
ねえんだよ。

そば屋がお茶を出したって、
おかしいということはないけ
ど、そば屋はそば湯を出すも
のと決まっているからね。だ
けどいまはもう昔と違って、
いろんなものがまざり合って
いる時代だから、お茶を出す
ところもあると思うんだよ。
それをおかしいとか、そうい
うそば屋はたいしたそば屋じ
やないと言ってみてもはじま
らないでしょう。そば湯を出
すのが本来ではあるけどね。
（新潮文庫より）

▽食楽（徳間書店）1月号／12
月6日発売
大特集／寿司「通」になりたい！
回転、立ち食い、江戸前：鮮度
と職人技が旨さを決める！
特集／「お酒のおとも」ベスト
100
酒好き著名人の定番つまみを完
全案内
▽ミーツ・リージョナル（京阪
神エルマガ社）1月号／12月1
日発売
特集／決定版！ザ・北新地
飲み・食い・宴会：「最新の旨
い」がココにある

▽Richer（京阪神エルマ
ガ社）12月号／12月5日発売
特集1／手みやげ散歩
特集2／土鍋とタジン鍋で晩ご
はん

▽Hanko WEST（マ
ガジンハウス）1月号／11月28
日発売
特集／おいしい店グランプリ2
009
定番ジャンルグランプリ。イタ
リアン、フレンチ、日本料理、
チャイニーズ
話題のジャンルグランプリ。ア
ップグレード、ごはん、焼鳥、
変り種

限定「ハナコディッシュ」発表！
おいしいお酒スペシャル。ワイ
ン食堂、日本酒バー・バル、
おいしい野菜レストラン

●具慈（ぐじ）酒

ぐじはスズキの仲間のア
マダイのことで、関西では
こう呼ばれます。

この具慈を塩焼きにし、
蓋付きのお椀に入れ、熱燗
を注いで蓋をし、3分ほど
置きます。酒と塩と具慈の
身、皮の旨みが一体となっ
た濃艶な味わいになります。
くずくずせずに一気に飲み
ましょう。

アマダイには白、赤、黄
の3種類がありますが、具
慈酒の滋味を堪能するには
白皮、つまり白ぐじに限る
そうです。それにしても酒
は旨味を引き出す神秘的な
力を持っています。

●鮑（あわび）酒

鮑の地獄焼き、生きてる
鮑を殻付きのまま直火で焼
き、酒と醤油をたらしませ
、磯の香に鼻をピクピクさせ
フウフウいいながら食べ、
その一片を熱燗の杯に。口
中は極楽です。

酒の肴として珍重される
鮑の腸、肝の塩からを「と
しろ」と呼びますが、これ
を少量、燗酒に入れて飲む
のも一興です。「としろ」
は、酒毒を消すと言われて
います。

（日本醸造協会誌より）

http://www.koyama2525.co.jp/

心と心をニュースで結ぶ

コヤマ新聞

THE KOYAMA SHINBUN

2009年12月No.59

発行：株式会社コヤマカンパニー

〒569-0803

高槻市高槻町19番7号

tel：0120-21-0852

fax：072-683-0087

mail：web@koyama2525.co.jp

唎酒師が選んだ

おせち料理に よく合う日本酒

ベスト3

12月・師走の酒

●雉（きじ）酒

いよいよ年末。新酒の便りもちらほら聞かれる頃にな
りましたが、今年は少しせいたくに、そして元氣が出る
変わり種の師走酒をご紹介します。

●大蒜（にんにく）酒

鱗茎と砂糖をホワイトリ
カーに漬け、半年寝かせて
作るのが薬用酒「にんにく
酒」ですが、これは日本酒
で、それも即席です。湯飲
みの熱燗に、生にんにくを
たっぷり摺りおろして入れ
ます。これで出来上がりで
す。飲んだらすぐ寝ます。

風邪の引き始めなら、この
一杯で治ります。意外に臭
みは少ないですが、気にな
るなら蜂蜜を加えても良い
です。

雉肉を炙って、器に入れ、
熱燗を注ぎます。抱き身（胸
肉）の塩焼きが最良とされ
ています。この雉肉は古く
から元旦の供御に用いられ
てきました。雉は日本の国
鳥、今も宮中の新年を祝う
晴の膳に出される由緒正し
い、めでたい酒なのです。
焼き立ての大ぶりの杯で、
肉の旨みが滲み、脂が浮い
たところをクイツとやりま
す。

雉は狩猟シーズンの今な
ら手に入りますが、難しい

●蟹（かに）酒

場合は山鳥や養殖の鴨でも
代用できます。マガモで楽
しむときは、薄く切った一
口大の肉に軽く塩を振って
から焼きます。

これは旨いです。茹でた
蟹の甲羅を外し、蟹ミソの
たっぷりついた甲羅に熱燗
を満たし、しばらく待ちま
す。甲羅そのものが杯であ
り、待つ間も惜しく、口か
らお迎えということになり
ます。甲羅はでこぼこして
いるし、縁が均一でないの
で、飲みにくく、唇の端か
らこぼれますが、気になど
とひと口拳で払ってまたひと口。

甲羅はあまり大きすぎて
も小さすぎても具合が悪い
ですが、毛蟹、松葉蟹など
海の蟹でも川蟹でも楽しめ
ます。スワイガニの雌なら
言うことはありません。
食卓用の小さなコンロが
あれば、甲羅を燗鍋代わり
にし、温まったらそのまま
飲むのも野趣があります。
甲羅が焦げて、酒も香ばし
くなります。

鮑の地獄焼き、生きてる
鮑を殻付きのまま直火で焼
き、酒と醤油をたらしませ
、磯の香に鼻をピクピクさせ
フウフウいいながら食べ、
その一片を熱燗の杯に。口
中は極楽です。

