

9月とは思えぬ厳しい陽射に参っていたかと思えば、いつの間にか一気に冷え込みが進み、気がつけば半袖でゴルフをするには勇気が必要となる気候になってまいりました。先日では石北峠に雪が積もったそうで、いやはや冬の到来の便りを聞いて参ります。

いやいやしかし！これからが秋本番！読書の秋、スポーツの秋、芸術の秋、別れの秋、出会いの秋？と楽しみ方は色々ありますが・・・、やはり何といても食欲の秋到来です！四季の中でも最も新鮮で旬な食材を堪能できるのは今！ということで今月号は森忠初の試み『グルメ特集』をお送りします。ナンに負けず劣らずの厳選された取材内容を御賞味ねがいます。(実はネタ切れの感もあり、秋に託けてグルメホトを敢行した次第であります。ゴメンサイ・・・)



迷ったら此処



当社森忠からほど近い菊水元町にこの店を発見したのはつい最近の事。友人と昼を共にしようと思い、近くにある友人の会社へ赴くと「うまい中華を食べに行くべ!」と言われ、ついて行った先にあったのが『老乃棒』。(←写真左)ラーメンを主体とした中華店だが、ご飯物もあってランチに行くならちょうどいいお店ではないでしょうか?ちなみに私(揚平)は2度しか訪れていないのですが、いずれも丼ものをチョイスして成功しています。次回は麺類に挑戦しようと企んでいます。今後も当社森忠近辺にあるちょっと気になるお店を御紹介していきたいと思っております。



老乃棒

札幌市白石区菊水元町6-2-2-6
Tel011-872-9192
P4台 日曜定休11:00~21:00

揚平よりも大祐似の菊山三兄弟の三男大宮です。今回は森忠新聞発行以来初めてテーマを「グルメ」に絞ってお送りしていますが、私からは行き付けのカレー屋『カラハトカレー』を御紹介します。札幌のカレーブームも既に過去となりつつありますが、私がかつてカレー屋巡りをしていたきっかけを作った店であり、未だに週1で食べに行く店でもあります。今から遡る事10年前、学生時代の話になりますが当時付き合ってた彼女とほんな事から「劇的」に旨いカレーを喰ってみたいという話になり豊平峡温泉付近にインド人のいるカレー屋が有るらしいという噂だけを頼りに(現ONSEN食堂)を探しに行った折、結局見つけられず終いで無念のまま石山通を引き返していたところ、目に飛び込んできた「果ての果てまで行ってみないか」という怪しげな文字と、軒先の「パキスタンカレー」の文字に誘われ、喰い逸れた無念の想いの全てをそのパキスタンカレーにぶつけようと足を踏み入れたのがそもそもの始まりでした。当時まだカレーブームも始まる前でネット上にも情報が乏しかった頃で、カレー屋巡りは噂、口コミ、タウンページ等しか情報源が無く苦労していました。



この店以来、3年弱の間に足を踏み入れたカレー屋70軒以上。そのうち閉店した店30店程。この10年で生き残った店の中にあっても味が落ちる店が大半の中、頑なに味を守り続けて現在に至っております。さて旨いことには及ばないのですが、どのカテゴリにも属さない独創的なカレー。見た目は煮込みすぎた肉じゃが(肉は鶏)。鮮度の良いスパイスがパンチの効いた味を醸し出しているが、確認できる具はトマト・玉葱・生姜・鶏肉・ニンニクのみ。店主曰くスパイス以外の調味料は塩のみ。非常にシンプルながら口の中で様々な味が交錯し飽きさせない味。中毒性があります。食後にチャイ(スパイス入りミルクティー)が出てきますがこれも旨い。ほっとする味で単品注文の場合¥150。安い!!メニューは「パキスタンカレーセット」の一種類のみ。サラタ・食後のチャイが付いて並盛¥780(中盛・大盛¥100ずつUP)。森忠新聞を見たと言っても何らサービスはありません。悪しからず。ですが中山峠の帰り道にでも立ち寄っては如何でしょうか?



※横浜へ家出中のオヤジ(店主)

カラハトカレー

札幌市南区藤野2-12-6-1
Tel011-596-1117
P5台水曜定休11:00~21:00

デザートマニア



ラーメンとカレーでお腹一杯になったところで、そろそろ締めめのデザート♪外もめっきり寒くなり、紅葉の季節となりました。天気の良い日には、円山公園や北海道神宮を散歩してみてもいいかがでしょうか。先々月、円山公園から少し足を延ばしてみると、素敵なソフトクリーム屋さん「BARNES」と出会えました。円山テニスコートの向かいにあります一見、普通の家にはしか見えませんが、良く見かける「ソフトクリームの置物」が目印です。「濃厚バニラ」と「その月のソフトクリーム」の2種類しかメニューは無いようですが、8月のソフト「プレミアムエクアドルチョコレート」を頂きました。牛乳の飲めない私ですが、大丈夫。濃厚な「BARNES」のソフトクリームにはやられてしまいました。そうして9月も訪れることに・・・。9月は「ルファ紅茶」。紅茶の香りが何とも言えませんでした。お洒落な店内と、そっと差し出されるお水が、また、心をくすぐります。10月は「黒ごま」とのこと。今から楽しみです。

BARNES

札幌市中央区宮の森1-11-1-14
火曜定休のようですが他にもお休みしているようです

いい匂いが立ち込めてきそうな雰囲気の中、まじめに商品を紹介いたします!

磁気タイル・石材の穴空けにお困りなあなたへ

森忠から愛を込めて提供させていただきます、この一品! ミヤナガ社製、湿式ミストダイヤモンドの紹介です。これまでの経験の中で、タイルに穴をあける際、1個の穴をあけるのに一苦労・・・。何分間もずっと力を入れたまま・・・(中略)、ようやく穴。おまけに刃先は焼けちゃって使い物にならない・・・。結局、何本もドリルを使う羽目になっちゃって、高くてついちゃったよ。とほほ・・・。挙句の果てには、貫通した時にタイルが割れちゃって愕然・・・。もうイヤ!! 誰か助けて～。。。

なあーんで経験をお持ちのお客様はいないでしょうか?そんな悩みを解消してくれるアイテムがこの湿式ミストダイヤ。

半信半疑のお客様、ド素人の私も実際にやってみました。タイルや大理石に軽い力でラクラク数秒間、みごとに綺麗な穴が簡単にあくではありませんか(写真右→)。しかも楽々交換のワッチ機構により、刃先磨耗の場合は、カッターのみの交換で経済的にも抜群の効果を発揮します。また、湿式なので、刃先への熱負荷が激減され寿命は倍増です。(ちなみに、某メーカーの磁気タイル用ドリルは3発の穴あけで線香花火の如く散って逝きました。)

湿式ということはもちろん濡れるんですが、オートロック機構により、穴あけ時のみ刃先に水を供給する仕組みになっており、現場の水濡れを低減します。また、オプションの「集塵パッド」を使用すれば吸引部のみの水濡れに留めることが可能です(→写真右)。

MIYANAGA 湿式 ミストダイヤモンド ワンタッチタイプ



裏面剥離状況の比較



さらに、オプションの「ハンズフリー給水セット」(↓写真下)を用いれば市販のペットボトルが使用可能な簡単な給水装置ができてしまいます。(専用の高価で面倒な装置はいりません。)皆様、今秋のお供に1セットいかがでしょうか?



集塵パッド使用時



塵パッド使用直後(吸引部にのみ水が流れている)



ハンズフリー給水セット
7,980円(本体価格: 7,600円)
1,680円(本体価格: 1,600円)

企画募集

森忠新聞更なる進化のために皆様から企画を募集します。声をお掛け下さい

