

くじらのしっぽ



先日のトク雪の惨劇は記憶にまだ新しいかと…。千歳空港は閉鎖状態、JRも運休となり、様々なトラブルや影響を巻き起こした天変地異とも言える雪害。そして身近に迫る最も深刻な問題といえば雪かきです。家を出る時に雪かき。会社に来ては雪かき。帰宅しても雪かき。寝ても覚めても雪かき三昧。そんな苦行はもうおさらば。雪かきを楽しくお洒落なエクササイズに変えてくれる新アイテムを紹介します。いやいや、お客様！3月と云えどもやはり雪は降りますよ！

スコップ型でははかどらない。スノーダンプは大変。もっと楽に雪かきができないか。そんな声にお応えしたのがコレ。730mmとワイドな雪かき部で効率的に除雪作業できます。玄関先、車庫の前、お店の前など、舗装された場所ではこれに敵う物はありません。基本的な使い方は「押し」。更にまとめる場所に来たらスコップのように持ち上げることも可能です。長い距離でも強い力を必要とせず綺麗に除雪できます。材質が粘りのある樹脂製のため、氷や強い衝撃にも割れることはありません。先端も割れることなく地面になじむ形でお使いになれますので耐久性抜群。カラーはブルー/オレンジ/グリーンの三色をご用意しました。カラフルなスノーアイテムで、憂鬱だった雪かき作業が楽しくお洒落なエクササイズに変わることを間違いなしです。森忠入り口付近に展示してますので、是非手にとってご覧下さい。

【豆情報】弊社の森専務も真っ先に購入して寵愛しているアイテムです。



(味にうけい)揚平なりの検証

果ての果てまで行きたい
これが現地の味

昨年10月号のグルメ特集で取材記事の中に「カラハトカレー」というお店を紹介したのを覚えていますでしょうか？札幌市内で続々と増え続けているスープカレー屋。今やカルチャーとも言えるくらい知名度・人気度ともに高い料理、スープカレー。もはや私の頭の中にはカレーを食すならスープカレー!!という思いが強かったのですが、取り上げていた記事を見て「カラハトカレー」が実は密かに気になっていたのです。見た目はスープカレーでもカレーでもなく、長時間煮つめたカレーという第一印象がパキスタンカレーという情報のみ。正直、ちょっと変わったスパイスなカレーなんだな～としか思いませんでした。しかし、記事の取材者(本誌編集長)があまりにも絶賛しているので一度試しに行ってみよかな～と思っていたのです。そしてその時が先月にやってきました。夕暮れ前の一番空いていそうな時間帯を狙っていざ店内へ。知る人ぞ知る店的な感じがあり、お客さんはいないだろうと予想していましたが、夫婦らしい客が1組いました。でも気にせず席に着いてメニューを見るのですが、パキスタンカレー種類のみ。かろうじて量の選択ができたので一発大盛りを頼んでみました。待つこと少々、例のカレーとサイドメニューでサラダが運ばれてきました。サラダは無視して真っ先にカレーを一口食べてみたらなまらうまいと感じました。具はチキンが入っていないと思うのですが、私がもともと鶏肉好きというのも重なり一気に食欲が沸いてきました。以降、サラダの存在など忘れ去りもくもくとカレーを食べ続けました。が、中盤にさしかかったあたりから徐々に何か足りなさを感じてきました。決してサラダではありません、それは汁っ気でした。煮つまり具合がものすごいために液体的な要素は無く探すとすれば油のみ。段々と喉が渇いていき、胃が一気に重くなってきたのです。それでも、水を飲んでごまかしながら普通に完食。やはり若干の足りなさを感じながら最後に残ったサラダを一気に食べました。ほどほどの酸味があり何かサラダというよりは漬け物を食べているような感じでした。その後、一息入れた後にメのチャイができましたが普通でした。そんなこんなでそそくさと店を出て私の実証が終わったのですが、まあ来て良かったなと思いました。おそらくまた食べに来るでしょう。ただ、私の勝手な要望を2つ言わせてもらえれば、①もう少し汁っ気がほしい ②サラダは生野菜がいいな 以上、店主と編集長、好き勝手言ってますみません。

森忠新聞

新商品のご案内 Makita づくし



嗚呼！鳥銀

美味い焼き鳥が食べたい！！『鳥銀』の焼き鳥が食べたい！！

突然失礼致しました。発端は2月半ばの飲み会でのこと。一次会は普通の居酒屋。店名に「焼き鳥」を連想させる名前を付けておきながら、「焼き鳥」が出てきた記憶が無い。これが引金になったのか、「さあ二次会」というところである者が、「通勤の度にめちゃめちゃいい匂いのする焼き鳥屋がある」と口にした。するともう一人も「砂川板金工業所さん(当社のお客様です)の近くにある『鳥銀』だべ。前から行きたかった!」と意気投合。早速タクシーを止めて店へ向かうも残念ながら満員御礼にて敢え無く退場。再度タクシーを乗り継ぎ、通りすがりの札幌屋で悶々…。と、結局のところ「おあずけ」となってしまう。翌日もその話で社内は持ちきり。インターネットで『鳥銀』を調べてみると絶賛の嵐。ずいぶん有名なお店だったようです。「ジューシーなつくねが旨い」「味噌漬けにしたレバーが最高!」とにかく大きな具に感激「手羽先がやめられない」と。果ては「店主がガッツ石松に似ている」「いやいや長渕だろ」と好奇心をくすぐる情報まで。いくら探しても悪口は「お通しがニン漬けばっかり」だけ。ニン漬けが好きなら私としては、これも好情報としか受け止められません。「死ぬまでに食べたい」なんて本にも有名店に並んでしっかり出ておりました。知らないほうが「モグリ」のようです。この欲求不満を解消すべく、「懇親を深めよう」と勝手にスローガンを掲げ、急遽翌週にリベンジを決定。志願者を募り、タクシーの運転手から得た「予約をしなければ絶対に入れない」との情報を頼りに、前日にいざ予約の電話を。前日ですよ、前日。焼き鳥屋の予約なんて考えたこともありません。それなのに…。残念ながら予約で一杯とのこと。翌日、盛り上がってしまった勢いそのままに、一行は無意識のうちにススキノに向かってました。『鳥銀』への思いは募るばかり。「嗚呼!鳥銀」青春時代の甘酸っぱい感情にも似たものが沸々と湧いて仕事の手につかない(←言い過ぎだろ!)と、次回の開催の大義名分を虎視眈々と考え続けている今日このごろです。来月号では是非、『鳥銀』での美味しいレポート、「森忠大懇親会」の結果と、そこまで人を魅了する味をお届けしたいと思います。(猫舌・味音痴。でも甘い物には目が無い本間でした。)



車の販売台数は減ってますが…



苜山(揚)にダダッされた大宮です。(今度のグルメ特集では苜山(揚)を喰らせます。)さてアメリカでは自動車産業自体が政府の援助を受け始め、日本に於いても政府より安泰とまで言われたトヨタが赤字を計上。国民全体が車の買い渋りに入中、買い換えました…車。……昨年の11月頃、夏の愛車スバル360(S42式)を世話になってる整備工場に遊びに行った折、1台のサンバー(S57式)が入庫してました。大宮→これステキじゃない。整備士A→イッショ。大宮→イナ-これ。整備士A→ちょうど里親探してるんだわ。如何?大宮→イヤ俺今ミニキャブ(三菱)乗ってるしさ。整備士A→乗り換えればイッショ。大宮→コナンを冬の足とかにするのモッタイイッショ 整備士A→旧車は乗らないとだめになるしさ。大宮→ウーン。……その時は全く購入する気も無かったんですが、ついでの間やっちゃいました。会社からの帰宅途中右折しようとした所に追い越しを掛けようとした乗用車と衝突。双方とも怪我は無かったものの、冬の愛車ミニキャブ(三菱)は遭えなく全損=廃車となってしまいました。同等の車(現代車)も探しましたが見つからず、件のサンバーは私の元へ…この車、冬の北海道には全く不向きなRRなんですけどちよつともサクサクな厚雪路を走ると御他人様の手を借りなければなりません。その度に人の温情味を感じる幸せな車なのです。→写真→

3月号
(第13号)
平成21年3月2日(月)
発行元:株式会社 森忠
札幌市白石区
北郷3-2-1-3
TEL011-876-1133
FAX011-876-1144
<http://www.morichu.jp/>

