

精力絶倫とにんにく

今月の「森忠新聞」テーマは「この暑い夏を乗り切る食べ物」とのお達しが編集長より届く。小さい頃、父の日・母の日ともなれば

日本中で有名な「肩たたき券」などという最も低コストな代物を自分もプレゼントしていた訳だが、いたいけな子供心を踏みにじる「あなたは下手ね」の一言で券の有効時間の5分すら全うしたことがない。30半ばになった今でも肩コリとは無縁の自分は、肩モミ・腰モミの気持ち良さが分からない。そんなだから当然、コリがほぐれる快感が分からない自分は肩たたきが上手くなるはずが無いのである。ここからが本題、暑いのも寒いのもどちらも嫌いな自分ではあるが、夏バテは経験がない。確かに暑いのが食欲も旺盛、横になればどんな所で寝られる自分には夏バテは無縁なのである。そんなこんなで特定の

のは何でも美味しいと思う自分にはテーマに沿うような素敵な食べ物は思いつかないのである。唯一好んで食べているものは『ニンニク』。ビックハウスで3玉100円とリーズナブルなこの食材は、毎晩のおつまみに。皮を剥き、アルミホイルに包んでバターをひと固まり。トースターで15分ならシャワーを浴びている間に完成。しかし、一個丸ごと食べると最初の頃はギンギン?来ていた気がするのですが、この頃はツンツン?り気味で食味が薄く感じる…。次回からは生協で1玉100円のニンニクにラップを巻こうかと。まあ何を隠そう「森忠新聞」の記事を書いた後が一番ツツツするのであるが…。



【いちごぜんざい】
「円山茶寮」
 北4条西27-1-32
 TEL011-631-3461
 11:00~24:00

熱中症で人生で初めて死を覚悟した(T)です。今年の夏は「ゲリ豪雨」「酷暑」「熱中症」などの言葉が飛び交っていますが、とにかく暑い…。冬型人間(T)にはただでさえ厳しい季節なのに今年は輪をかけて厳しい…。「残暑」などと言うレベルを超えたこの暑さに、「辛味」も「甘味」も一言ある私から夏を乗り切るための一品をご紹介します。「いちごぜんざい(白玉入り)」…30歳を超えた野郎がたった一人で食べに行く「高級甘味物」。食べに行く先は「円山茶寮」。写真からは伝わりにくいかもしませんが、この器、普通の茶碗並みの大きさがあります。の中にはファミレスのチョコパフェにありがちな底上げのシリアルなどは一切無く、ミソリ器の下からイチゴアイス→あんこ→イチゴソース(果肉入り)+白玉。が詰まっているのです。もはや食後のデザートなどと呼べるボリュームを遥かに凌駕するカロリーと糖分は、それだけでデブになってしまうほどの量。もちろん1食ぬいて店に足を運ばなければなりません。ゆったりと涼を求めたい方は足を運んでみてはいかがでしょうか?

南国気分

真夏の青空と照りつける太陽を覗いていると思わず南国の島を連想します。

とりわけ日本から近い東南アジアに目を向ければタイのプーケットやインドネシアのバリ島を思い浮かべます。とは言え、行ったこともなく思っていたって現地へ飛びたい!!と思っても日常を考えれば非常に難しい。せめて現地の雰囲気だけでも味わいたいと思えば、タイ料理店に行くことくらい。狸小路5と6の間にあるタイ料理店「パタヤ」はそんな願望を満たしてくれる店です。腕の良いタイ人シェフが創る本場のタイ料理はもちろん、店内の空間とともに南国気分を楽しめます。



空心菜(クワンサイ)炒めは必ず頼む定番の一品。シンハービールとともにどうぞ。ガンガン進んじやいますよ。その他にも王道トムヤム・クンやガイヤンなど旨いメニューがいっぱいです。夏場の南国リゾート気分を味わいに「パタヤ」へGO!!!(H)

「パタヤ」
 南3条西6丁目フロントカイト2F
 TEL011-231-4885
 ランチ12:00~14:30
 デイナー17:00~24:00

玉ねぎのまるごとホイル焼き

肉をつまんで頂くビールもこれまた格別である。プリン体摂取量の脅迫を尻目に飲み干すあの喉越しがたまらない。そんな無類のビール党のDですが、実は健康にも気を使っており、毎日黒酢を摂取しております。(←そんなの興味無い)前置きが長くなりましたが、BBQには欠かさない、それでいて脇役が主役に化ける「目からうろこ」の絶品料理を紹介したいと思います。その名も「玉ねぎのまるごとホイル焼き」。その道の方には既知の題材となるかと思いますが、どうぞ隣の記事をお読みくださいませ。**【レシピ】**①玉ねぎの皮を剥かないでそのままアルミホイルにくるむ。



完成!!!

②そのまま灼熱のコンロの炭の中へ投入し、普通にBBQを楽しむ。
 ③玉ねぎの存在に忘れること数十分、箸がにゅると入るくらい柔らかくなったらOK。
 ④アルミホイルをOPENし、皮を剥きます。(簡単に手で剥けますが、熱いので注意!)
 ⑤お好みで塩・コショウをかけて終わりです。
 こんな料理じゃねえと叱咤されそうですが、皆様がよく知っているあの「玉ねぎ」が、たったこれだけで王室級のお味に変身してしまうのです。こんなに甘くてジューシーだったのかああ。この感動と衝撃を是非皆様にも味わって頂きたいと思います。大抵のBBQの場合、お肉に注意が集中するため、焼き野菜は真つ黒焦げになってGoodbyeされますが、これはBBQという舞台の中でもしっかりと存在感を表現できる逸品であること間違い無いです。「玉ねぎは血液をサラサラにしてくれて、動脈硬化や高血圧の予防になるんだって」とうんちくを語り、玉ねぎ片手にビールをおかわりする(D)でした…。



簡単1分クッキング



皆様はじめまして!森忠期待の?ニューフェイス(R)で御座います。現在は、西区方面の配達をしながら日々勉強中です。どうか暖かい目で見守ってやって下さい。前振りはさておき、今回のテーマ夏によく食べる物なのですが、私の場合どちらかというと食べるよりも飲む量が増える夏といったほうが良いので今回は、超簡単に出来るあっさりおつまみをご紹介します(所用時間1分)。用意する物は、皆さんご存知「ふじっこ」、「ごま油」(かどや推奨)、「生野菜」(きゅうり、レタス、キャベツ何でも構いません)…以上です。分量は全て適量です!後は適当に和えるだけ。びっくりするくらい簡単で、味も某居酒屋のメニューに近い味付けに仕上がります。あっさりさっぱり夏のおつまみにお奨めの一品でした。



森忠新聞

9月号

(第32号)

平成22年9月1日(水)
 発行元:株式会社 森忠
 札幌市白石区
 北郷3-2-1-3
 TEL011-876-1133



待望の再入荷!!

9LEDフラッシュライト (電池付) W2389

次回入荷未定です。
 ぜひこの機会に…

3M ラジアル・ブリッスルマーガレットディスクを試してみた。(紙上モニター)



…お客様「アルミの素地を傷つけずに塗膜を落すのに便利な道具なんか無い?」……とある仕入先の営業担当の方がもって来てくれたのがこれ。商社H営業「テストサンプルあるんでちょっと使ってみてください。」……社内をワラワラしていた新人(R)をつかまえて試した「サビ」になった貫通ドライバーの柄のお尻を磨いてみました。適度な弾力により微小バリや汚れ、皮膜のみを除去し、被研磨物を削り過ぎることが無い一品でございます。見て下さい(R)のこの嬉しそうな表情を。皆様にもご満足いただける一品です。ぜひお試しください。



←施工前のサビサビ状態。ネキとも言う。

←施工後はピカピカ。ニヤケちゃう訳です。→

↑本人の強い希望によりモザイク処理してお送りいたします。電動リ片手に不敵な笑みですが不振人物ではありません。

↑これがマーガレットです。