



# スター情報

平成10年  
秋号

26



発行：株式会社北原産業

〒710-0298 岡山県倉敷市玉島爪崎324

TEL (086) 526-3040 (代)

ホームページアドレス <http://www.starpack.co.jp>

鳥取



YAMAMOTO

仕出し料理 **やまもと**



115-80瀬音の膳 (F-1ごし季)  
3,000円



KL-106はなごぜん  
1,500円

長崎

**Aコープ**  
coop 仕出しセンター

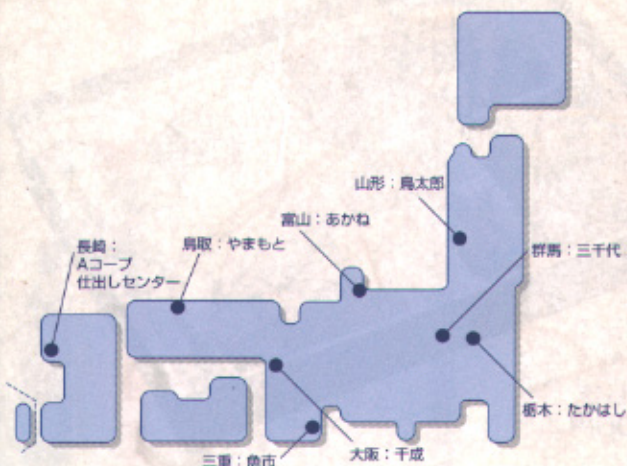


140-100悠屈  
KL-110涼風  
3,000円

群馬

折詰・お弁当  
お食事

三千代



115-80瀬音の膳 (F-1ごし季)





和食 たり けし

栃木



90-60ころづくし  
800円



90-60ころづくし  
650円



115-80和膳 (F-1ごし季)  
3,000円



140-100瀬音の膳  
3,000円

山形

お料理と  
お弁当の

鳥太郎

仕出し弁当事業部



四季彩心  
600円

富山



懐石のあかね



140-120和膳  
8,000円



120-90くらしき  
5,000円



# 鍋という地球を見つめる料理人



岡山国際ホテル「アルカンシェール」料理長

湯浅 薫男氏

それにしても「料理の鉄人」での印象は、強烈だった。2メートルの火柱を上げ、なた包丁を振り回したかと思うと、化学実験のようにリトマス試験紙を使う。大胆に、そして緻密に。まさに料理と格闘するその姿に、私たちの目はくぎづけになったものだ。

以後、テレビや雑誌にたびたび登場し、岡山では最も有名なシェフとして不動の地位をキープしている。岡山弁混じりの気取らない口調とざっくばらんな人柄。湯浅さんの人間味あふれるキャラクターの影に隠れて、つい見逃してしまいがちになるが、彼は料理に対して大変な知識と哲学の持ち主でもある。

豊かになって得たもの、失ったもの

「経済と食と医学、この3つは切っても切れない関係。これらを兼ね備えた国が一番豊かな国と僕は思う。そういう意味では、日本の生活は豊かとは言えんワな。なぜなら、

日本人は心の豊かさ、時間の豊かさをなくしたから」

現代人のライフスタイルが失った大切なものに鋭く言及する。

「例えば、昔の人は寝る前にいり干しを水にかす（浸す）という手間を惜しまんかったし、ダシを取った後のコブは佃煮にして食べた」

ものの命を大事にする姿勢があったという。今一番求められていることは、自然じゃないん？ インスタントが悪いとは言わんけど、本物のダシを使うことは、自然に生きるためには必要なこと」

家庭料理を預かる主婦には、「なるべく自然のものを使って、日本古来のものの良さを子供たちに伝えていってほしい」と切に願っている。

創作料理にプロの技を見せる

「西日本の迎賓館」と呼ばれる岡山国際ホテルを訪れる客は、実に多彩だ。ロイヤルファミリーをはじめ、超VIP級が引きもき

らない。そんな中で、湯浅さんがプロとして心掛けているのは

「岡山に来てくれる客は、外国から来てくれる客だと思つこと」

「東京と同じ料理が出たのでは意味がない」ときっぱり言い切るあたりに、フレンチはフレンチでも創作料理であるという自負がのぞく。

ママカリ、シャコ、キビ粉など、岡山ならではの食材を取り入れることに積極的だ。味噌、醤油等の和の調味料を使うことにもためらいはない。こうして、オリジナルの創作料理「キューイジーヌ・マンスール・ア・ラ・ユアサ（美味しく食べて健康になれる料理湯浅風）」が出来上がる。

「これからは、食べる人の体調や要望に合わせたオーダーメイドの創作料理を出す時代が来る。フレンチとかイタリアンの境はなくなってくるよ」

笑顔でさらりとスゴイことを言う。まさに「料理の哲人」である。

湯浅 薫男  
(ゆあさ しげお)

岡山国際ホテル「アルカンシェール」料理長

1953年有漢町生まれ。23歳でヨーロッパに渡り、フランス料理を修業。帰国後、1987年岡山国際ホテル「アルカンシェール」料理長となり、岡山の食材を使い日本人に合った新フランス料理を次々に発表。独創的な視点が各界の注目を集め、評判を呼ぶ。1995年フジテレビの人気番組「料理の鉄人」に出演。前代未聞のパフォーマンスを披露し、一躍岡山の鉄人・湯浅薫男の名を広める。





今回は巷で噂のワインについての知識をご紹介します。

ワインを寝かす

ワインは寝かせれば寝かせるほどおいしくなると思われがちですが、必ずしもそうとは限りません。ワインのタイプや個性は、多種さまざま。なかにはあまり寝かすにのんでもおいしいものがあります。かと思えば、じっくり寝かせて初めて真価を發揮するものもあります。

あまり寝かさないタイプのものは、原料ぶどうの香り（アロマ）とフレッシュな風味が魅力です。寝かした方がよいタイプは、貯蔵の過程で生まれた香り（ブケー）とまろやかな風味を楽しめます。ワインの世界は広く、一概には「古いワインほど『うまい』」とは断定できません。

ワインの飲み頃

一部の高級ワインをのぞいてほとんどのワインは十分楽しめる状態です。出荷されています。ワインは非常にデリケートなお酒ですから、高温や温度変化の激しいところに置くと風味が低下します。できるだけ、ふた夏は越さないうちにお飲みになることをおすすめします。特にヌーヴォーワイン（新酒）などのフレッシュさを楽しむタイプのワインはお早めにごちぞ。

ワインテージ（年号）

ワインテージ（VINTAGE）とは「そのワインに用いたぶどうの収穫

年一のことです。

ぶどうの作柄が常に良好だとは限りません。そこで、年号を表示して判断の手助けにしています。これを見れば、そのワインのイメージがつかめます。しかし、ワインテージだけでボトルの中の全てを即断してはいけません。ワインテージはあくまでもワインの個性を知るための参考要素。そんなふうにお考え下さい。ワインテージつきのボトルが、そのまま高級ワインというわけではないのです。

シャンパンとスパークリングワイン

シャンパンとは、フランスのシャンパーニュ地方でつくられるスパークリングワインだけが名乗ることのできる、いわば産地名に由来した名称です。しかも、シャンパーニュ地方でつくられればすべてがシャンパンと呼ばれるわけではなく、フランスワインの法律であるAOC（原産地呼称統制）に従って栽培から醸造、そして瓶内2次醗酵まですべてが厳密に行われ、最終的に品質検査を受けて合格したものが、シャンパンと名乗ることができるのです。

ワインは体にいいお酒

国立健康・栄養研究所とサントリーの共同研究により、赤ワインに含まれるポリフェノールが動脈硬化を予防することが立証され、体にいいお酒と言われています。

酸化防止剤（亜硫酸塩）

ぶどうなど果実は空気に触れると酸化して色や味が変化します。これを防ぐために、ワインづくりでは古く

から世界的に亜硫酸が用いられてきました。食品衛生法による安全基準内で使用されています。

コルク栓や瓶口のカビ

ワインの栓にはコルクが多く使われています。このコルク栓をボトルの中に打ち込んだときの勢いで、ワインが外に吹き出す場合があります。また、コルク栓と液面の空間が極度に狭いため、わずかな温度上昇でもワインの体積が膨張し、栓の頭部にじみ出すことがあります。

吹き出しただけにじみ出したりしたワインに、酒石の結晶が出たり、空気中のカビが繁殖したりするのは、しかし、汚れを拭き取っていただけば問題ありません。

コルクの栓

ワインの熟成には「瓶熟」と呼ばれるプロセスがあります。樽で寝かせて、瓶に詰められた後も、なお低温で長く貯蔵する場合があります。

ワインは空気との接触を嫌います。ボトルの首の空間は、できるだけ狭い方がよいのです。そこで、コルク栓を瓶中に打ち込みます。

柔軟性があり、錆の心配がなく、気密性の高いコルクは、ワインボトルの栓に最適です。

ただし最近では、長期間の瓶熟を行わないワイン銘柄も増えてきました。早めに気軽に飲んでいただくこの種のワインには、金属キャップが使われることもあります。

ワインの保存

必ず横に寝かせて、暗く涼しい静かな場所に保存して下さい。夏を感す

場合は、発泡スチロールのケースなどに入れることをおすすめします。横にするのは、コルク栓を乾燥させないためです。

コルク栓を使っていないワインは寝かせる必要はありません。温度の高いところ、日光、振動はワインの味を変化させます。

ホットワイン

ヨーロッパでは昔から親しまれている飲み方です。フランスでは「ヴァンショール」、ドイツ、オーストリアでは「グリューワイン」と呼ばれるものです。身体を温めるには最適で、家庭でも屋外でも楽しまれます。温めたワインには、はちみつ、レモンの皮、シナモンなどの香料を入れ楽しむ、冬の代表的な飲物です。以下簡単なレシピの一例をご紹介します。

■材料

ワイン1本（750cc）で8〜10人分できます。（＊少量お作りになる場合は、調整をしてください。）

赤ワイン

水またはお湯 750cc  
 レモンスライス 7枚  
 オレンジスライス（厚めに） 1個分  
 クローブ 10粒  
 シナモンステック 2本  
 砂糖またははちみつ 大さじ4杯

■作り方

水とワインを小鍋で煮立てます。2〜3分後にクローブ、シナモンステック、オレンジスライス、砂糖またははちみつを入れ、ひと煮立てさせます。あらかじめ、スライスレモンを入れたカップに注ぎます。

赤ワインは余り波みの強くないものが向くようです。赤ワインが一般的ですが、もちろん白でも楽しめます。甘さやスパイスは個人のお好みで調節してください。







会席の 千成

大阪

80-80山苑 (C-7みやこ) 2,300円

三重

松花堂 仕出し料理

魚市

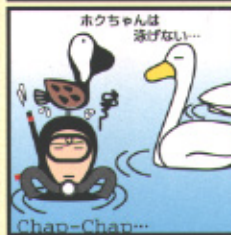
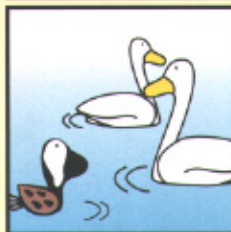
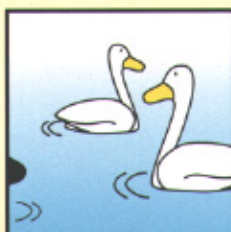


120-90悠風 (C-7天朱) 6,000円

115-80くらしき (F-1ごし季) 4,000円



ホクちゃんの大冒険



# 売れるお店の

連載:第1回

監修:マダムマーシ

# 風水占い

マダムマーシホームページ:<http://www.hikarigaoka.gr.jp/mercy/>



マダムマーシ  
1996年10月より「夕刊フジ」で毎月曜日「マダムマーシの風水開運カルテ」を連載。風水や占いをテーマにした著作以外にも、「新・怪奇体験1〜4」(朝文社)「恐怖の百物語」(KKベストセラーズ)など多方面にわたって活躍中。  
連絡先:  
東京都練馬区光が丘2-10-1-2402  
<http://www.hikarigaoka.gr.jp/mercy/>

●風水と精神性  
そうした「気」の流れは、方位という観点から「八方位」であらわすことができます。現代の日本では、様々な種類の風水が紹介されていますが、最も基本となるのはこの八方位です。俗に八方塞がりというのはいは、八つの気の流れが塞がった状態をいいます。八方位はそれぞれが意味を持ち、役割があります。例えば、最も簡単な例でい

●文化と繁栄は風水から  
風水の歴史は四千年以上に溯ります。中国の皇帝は、都を定めるさい、王朝が繁栄し、長く続くように「四神相応の地」を求めました。  
風水では、文化興隆や繁栄は、「地龍」「水龍」という地球の「気」が集まる場所に起こると考えられています。「地龍」は山から下りてくる気、「水龍」は水が運んでくる気です。人類の文明が栄えた地には、必ず黄河流域やメソポタミアのように大河があります。風水には、そうした地球規模(マクロ)で語る部分と、私たちの個々(ミクロ)の暮らしに沿って語る部分があり、その運用のスケールは限界がありません。最近の日本では風水が、身近な開運法として知られるようになりました。雑誌や本で興味本位で扱われるだけでなく、衛生面やリラクゼーションなどの、環境学としての科学性も認められています。

と、社長・事業主の方位は西北です。社長室や社長の机が、西北にあったり、西北に向いていたりする会社は、社長がリーダーシップを発揮している会社と見ることが出来ます。決断力不足や、社員をまとめきれなくて悩む事業家の方は、机を西北に配置替えすれば、精神的な強さや指導力を身につけられるのです。

●風水は店舗でも通用する  
陰陽という考え方も、風水の基本ですが、「陽を尊び、陰を懼む」とあるのは、武田信玄の「風林火山」の一節です。これは、戦略の言葉ですが、そのまま現代の「売れる店舗」にあてはまります。つまり、人は「陽(明るい場所)」を好み、「陰(暗い場所)」には近づきたくありません。サバンナ効果ともいわれ、店舗設計には欠かせない集客の要素となります。明るさはお客様に安心感を抱かせ、暗さは不安感を抱かせるのです。  
人柄でもそうです。明るく活発な人は好かれ、暗くて行動の鈍い人は嫌われます。繁盛する店は、第一印象が明るく、また、従業員の声が大きく、活動的でいきいきしているはずです。「陽」を取り入れることが、積極性や商売繁盛に繋がるので、個人住宅も店舗も、太陽に近い「東南や南」の出入口や窓があるのが最上、といわれる所以なわけです。

●条件が悪い店舗も風水で開運  
立地条件が悪く、もともと土地に「気」の流れがない場合でも、とくに外装に「陽」を取り入れ、気の流れを意識して造るようになれば、人の流れが変わります。風水は、気功や指圧と理論が共通しており、ツボ(出入口等)を刺激することで、気の通り道を調整し、その店舗や住宅の欠陥を補い、効果をもたらすことができます。





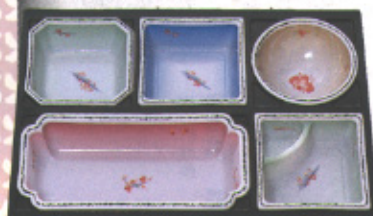
120-90 F-1ごし季



115-80 F-1ごし季



120-90 F-1ごし季



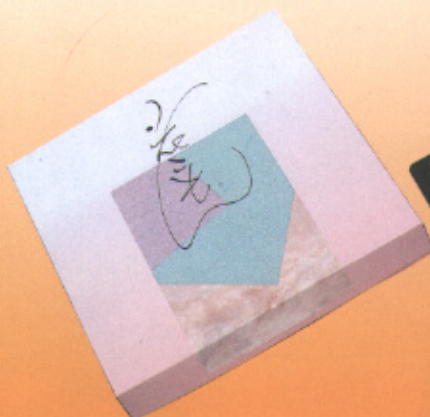
115-80 F-1ごし季

# 松花堂タイプ ごし季

季節を彩る、  
美しき日本の美意識。  
心遣いをかたちに表せば、ごし季。

品名	120-90		115-80	
	入数	入数	入数	入数
くらしき	BOX	中仕切	BOX	中仕切
悠風・和膳・草月・瀬音の膳・庵の膳・青嶺の膳	60	60	80	80
山苑	(20×3)	(20×3)	(20×4)	(20×4)
新タメ鉄仙・春慶・新へび目・菊・新朱黒				

## 花こもん 花こもんシリーズに75-75サイズが出来ました。



他にも  
90-60,80-80,80-55,70-70  
の4サイズを取り揃えております。

■他にも使用できる中仕切



75-75A黒カルブ

75-75B黒カルブ

75-75C黒カルブ