

新聞ごはん

第10号

05年3月

発行者

トル・スター・レストラン

インターネット無線スポット

FREE SPOT

あります。

「毎月新聞ごはん」は、リトル・スター・レストランが発行している新聞です。

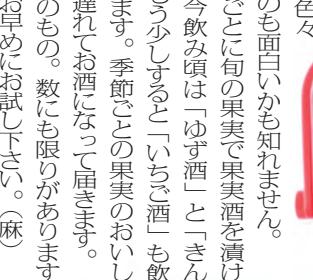


小星人語

新学期に行われる、係決め。小学校から中学校までを通じて、私が好んで何度も立候補した係は「新聞係」。中学校では三年間、ずっと新聞係に立候補していました。言うまでもなく、学級新聞を企画、編集、発行する係です▼とは言え小学生や中学生の新聞、スタッフなどはまずいません。自然に内容は学校行事のことや季節ごとのイベントのことなどに終始します。先生から渡される、その時期ごとの「お知らせ」を移すだけのよくな聞かいやで、ある時から友達が興味持つて読んでくれるような記事を企画するようになります▼本当に新聞のように四コマ漫画をつけよう、季節ごとの話題に関するアンケートを採ってみよう、担任の先生以外に自分のクラスについてどう思うかインタビューやしてみよう…うまくいったがどうかは分かりませんが、熱意に押されてか「次はいつ?」と新聞を楽しみにしてくれるグラスマイトも出てきました▼考えてみれば昔から、楽しいことや面白いことを探すだけではなく、さらにそれをみんなに教えたいた、という思いが強い性質だったようです。お節介といえばお節介ですが、その性質は直らず今に至ります▼「毎月新聞ごはん」は、学級新聞ならぬお店新聞。ちょっと変わったお店のチラシです。けれどお店を知つていただけでなく、暮らしの中に小さな楽しみを見つけるお役に立つれば…。そんなことを思ながら作っています(麻)

リトル・スター・レストランは、夜は「お酒の楽しむこと」でのできる「ごはん屋さん」。もちろん大酒飲みの方から下戸の方まで、お客様は様々ですが、比較的どんなお客様でも好んで飲まれるのが果実酒です。当店の果実酒は、すべて自家製。その代表は六月になると漬ける梅酒です。今お出ししている梅酒は、一昨年の六月に漬けた三種類。アルコール度の低いみりんで漬けた「ソフト梅酒」、通常の焼酎で漬けた「スタンダード梅酒」そして熟成した焼酎で漬けた「本格梅酒」を用意

していま
す。それ
ぞれ個性
のある味わい
ですので、色々
試してみると面白いかも知れません。
また、季節ごとに旬の果実で果実酒を漬け
ています。今飲み頃は「ゆず酒」と「きん
かん酒」。もう少しすると「いちご酒」も飲
み頃を迎えます。季節ごとの果実のおいし
さが、少し遅れてお酒になって届きます。
果実酒も旬のもの。数にも限りがあります
ので、ぜひお早めにお試し下さい。(麻)



果実の
おいしさ、
お酒になって
うれしいな。

リトル・スター・レストランは、夜は「お酒の楽しむこと」でのできる「ごはん屋さん」。もちろん大酒飲みの方から下戸の方まで、お客様は様々ですが、比較的どんなお客様でも好んで飲まれるのが果実酒です。当店の果実酒は、すべて自家製。その代表は六月になると漬ける梅酒です。今お出ししている梅酒は、一昨年の六月に漬けた三種類。アルコール度の低いみりんで漬けた「ソフト梅酒」、通常の焼酎で漬けた「スタンダード梅酒」そして熟成した焼酎で漬けた「本格梅酒」を用意



小さな星^のぎま。

路

面店にくらべて、ビルの三階というのは、気軽にに入るにはかなり敷居の高いものです。僕自身、三階まで上がってはみたモノの、そこそこかんと黒くて大きな扉があつたりして、あつという間に強面の男性に暗い店内引っ張り込まれて、身ぐるみはがされて、ほつほつの体で帰宅する羽目になつたひうしょうとか思つちゃいますからね（笑）。

調理道具、食器、厨房設備を見に行つた合羽橋商店街の古民具を扱う小さなお店で思ひがけずその扉に出会つてしましました。



浅草・合羽橋の古民具・古材を扱う専門店〈soi〉で、
購入。実は、化粧室の古いドアもいつしょにここで購入
しました。

Interior & Style Design soi

http://www.spera.co.jp/takenokohori_91.html

