



まろやかにひくうう
梅酒。



さわやか梅酒はひくうう!!
梅の実のパウンドケーキにも、梅酒漬けになつた梅のみをたっぷり混ぜ込んだ梅の実のパウンドケーキ。

さらに青梅をリング酢に漬け込んだ自家製「梅リング酢」で作った「梅醤油ドレッシング」、味噌に青梅を漬け込んだ自家製「梅味噌」梅メニューも、この秋登場予定です。

夏に疲れた体をキリッと引き締める梅メニュー。

どうぞお楽しみに!

夏

バテ、残暑の暑き対策にさわは初秋のしつとりと落ちていた季節に、キリッとした酸味がさわやかな梅メニューはいかがでしょうか?

毎年六月になると、リトル・スター・レストランでは、大量の青梅を農園から仕入れます。その大部分はスタッフ総出で、当店自慢の自家製梅酒として仕込みの三種の自家製梅酒として仕込まれます。それぞれに違った味わいで、お酒に弱い方から飲んべえさんまで、楽しんでいただける自信の逸品です。

そしてこの秋は、新作の梅酒力クテルが登場。その名も「梅酒ジンジャー」と「梅酒レモネード」。

梅酒が素敵なお会いによって、新しい味わいに変化します。もちろん当店自慢の自慢を控えめデザートにも梅が登場。梅シロップから作る、梅の実がごろんと入った「梅ゼリー」。日替わりのパウンドケーキにも、梅酒漬けになつた梅のみをたっぷり混ぜ込んだ梅の実のパウンドケーキ。

さらに青梅をリング酢に漬け込んだ自家製「梅リング酢」で作った「梅醤油ドレッシング」、味噌に青梅を漬け込んだ自家製「梅味噌」梅メニューも、この秋登場予定です。

夏に疲れた体をキリッと引き締める梅メニュー。

どうぞお楽しみに!

新聞ごはん

第27号

2006年8月

発行者

リトル・スター・レストラン

インターネット無線スポット



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

十年ほど前に呉服屋さんで、母に浴衣を仕立ててもらいました。質の良い総しおり、淡い緑に花模様のこの浴衣は、道でそれ違ったご婦人に「あなた、素晴らしい浴衣を着てるわね」と声をかけられるほどの出来映え。若かった私の身の程より、少し高い買い物でしたが、それだけあって十年経った今もお気に入り。少しづつ浴衣の「質」にあった女性に成長して、いくといいのですが、本当に気に入った、上質なものを少しだけ。年とともに見る目が養われ、自分の世界が確立していくからこそできる「大人の贅沢」です。

▼自転車は街乗りから遠出まで使えるクロスバイクと、旅行の際の持ち運びに便利で小回りの利く折りたたみ自転車。どちらも安売り自転車の数倍のお値段ですが、その分品質も愛情も長持ちです。祖母から受け継いだ茶箪笥は昔ながらのデザインと年月が育んだ風合いが、世界に一つの品質。一生ものです。▼多くの男性にモテモテよりも、一人を深く愛し愛されるのが幸せだと思います。心配せずともそんなにモテませんが、お気に入りのお店は何軒お持ちですか? 今も、十年経つても、お気に入りのお店に数えてただけるお店でありたいと思います。

▼先日十年ぶりに、浴衣を仕立てました。今回も母からのプレゼント。白地に灰色の蜻蛉柄と、また淡い浴衣になりました。十年後にもお気に入りで、「質」に追いついた浴衣美人になっている予定です! (麻)

リトルスターレストランに勤めるように

なって、はや一年が過ぎました。料理の仕込みも一通りこなせるようになりましたが、いまだに仕込むたびに緊張するメニューがひとつ残されています。

そのメニューとはすばり、定番中の定番。ポテトサラダ。なぜ緊張するかといえば、ますます込みに時間がかかるためやり直しがきかないということ。そしてジャガイモの状態が季節によって違うため、レシピ通りの分量に作っても味が安定しないということです。作るときはジャガイモの状態を見極めながら、慎重に調味していくますが、あまりモタモタしていると重たい仕上がりになってしま

トトココレ

その3

進化する、ポテトサラダ マナカヒタキ



うので、味見は最小限に、これまでの経験を頼りに思い切りよく味付けするのがポイント。失敗もしましたが、回を重ねるごとに少しづつがどんどんわかってくるので、毎回少しづつ進歩しているのが肌で感じられます。そんな自信も覚えました。かつてはお客様がキレイに召し上がってくれたお皿を見ると重圧を感じたものでしたが、今では心地よい緊張感に変わりました。その緊張を糧に、昨日よりももっと美味しいポテトサラダを作るべく、今日もジャガイモとの戦いに心を弾ませている次第なのであります。



どうして今まで無かったの?
満を持して登場、当店自慢
のオリジナルアイスコーヒー
レンドで作った、しっかり苦く
てほんのり甘い、ふるふるのコーキ
ヒーゼリーです。ちょこんと乗っ
たオレンジヒールも自家製で、
コーヒーの苦みと不思議とよく
あいます。そのまま食べて大人
のコーヒーゼリー、またミルク
をかけてまるやかなデザートと
して、召し上がれ!

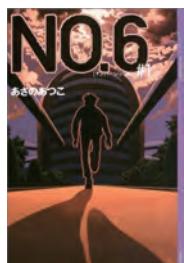
中 学生ぐらいの頃から、お菓子作りがおもしろくなつて、ちょっとおじよなど作つていきました。けれど、ほとんど作のなかつたお菓子があります。それは、ゼリー。理由は簡単、上手に作れなかつたからです。中学一年生の時、遠足で青梅のほうへ行きました。学校指定のジャージにリュックサックを背負つて、電車で現地まで行つた後、川へ向かいました。秋川だったのでしようか、よくは覚えていませんが、河原でバーベキューのようなものをしました。クラスで班に分かれ、予定していたものを作ります。石を組んでから、火を作り、火を起こし、その上に鉄板をおきます。私の班は、単に鉄板焼きと焼きそばだったと思います。そしてデザートにオレンジゼリーが食べられるはずでした。と言うのも、結局ゼリーは固まらなかつたのです。器に入れたゼリー液は、川につけて冷やしておきました。けれど、全然固まいませんでした。温度の問題か、時間の問題か、作り方の問題か（分量どおりのはずですが）。まず、その思い出が、ゼリー作りをためらわせる一つの要因となつているのは間違いないません。（筆）

お菓子

03: 簡単 そうで、 難しい

その後、何回か家でもゼリーを作つたことがあります。けれど、まだません。固まらなかつたことはありませんが、ゆるすぎたり、固すぎたり、おいしくなかつたり。ゼリーを作るのはあきらめました。お店を始めるようになって、再びゼリーを作り始めました。夏の暑い時期は、焼き菓子だけでなく、ゼリーのようないんやりしたお菓子があつたほうがいいと思ったからです。久しぶりでしたが、ゼリーはうまくできました。こつがいくつかあるのです。お店では、扱いやすい粉ゼラチンを使います。ゼラチンは使う前に水でふやかすこと。湯煎にかけてとかすこと。固める液体によく混ぜること。冷蔵庫に入れる前に、ボウルを氷水につけて、ゆっくりと丁寧にかき混ぜながら冷やすこと。また、ゼリーはある程度糖分があるほうが多いので、砂糖を減らし過ぎないようにしています。

紅茶ゼリー、梅ゼリーといったシンプルなものから、ヨーグルトムース、パンナコッタもゼリーの一種です。ひんやり、涼るんのゼリーたちは、夏だけではなく、いつでも食べたい一品かもしれません。（筆）



hishima's choice

『No.6』
『69 (シクステイナイン)』
村上龍 集英社文庫『ジェニイ』
ポール・ギャリコ 新潮文庫

深澤圭子
宮崎麻美
磯島ゆう子
yuko ikezawa
asami miyazaki

★今月のお題

「大冒険！」

あさのあつこ

講談社

『No.6』

講談社

『69 (シクステイナイン)』

村上龍 集英社文庫

大冒険は難しい。自分で作った平穏で安全な世界から、飛び出していく必要がある。自分の知つてゐる世界から、未知なる世界へ踏み出さなければならぬ。そして大冒険は簡単だ。そう、一歩踏み出せばいいだけだ。動けばいいのだ。臆きないで、心の赴くままに。愛と平和を訴えて女の子の氣を惹く、青春と大冒険は同義語かも知れない。二回りも大きくなり、大切な物を見つける。

人生で何度も冒険をするだらう。案外、人は、安心を、安定期を、平穏を求めて、冒険しようとはしない。じきどき、ははは、先に何が待つてゐるのかわからぬ。でも、楽しみもある。共に進む相棒がいればなおのこと。知らないうちに、ほんと冒険の中に放り込まれ、進まざるをえなくなつた時、人は一回りも大きくなり、大切な物を見つける。

人生で何度も冒険をするだらう。案外、人は、安心を、安定期を、平穏を求めて、冒険しようとはしない。じきどき、ははは、先に何が待つてゐるのかわからぬ。でも、楽しみもある。共に進む相棒がいればなおのこと。知らないうちに、ほんと冒険の中に放り込まれ、進まざるをえなくなつた時、人は一回りも大きくなり、大切な物を見つける。

fukazawa's choice



■9月は秋休みをいただきます。

7月・8月とちよこちよことまとまったお休みをいただいておりまして、でも実は9月はもっとしつからまとまつたお休み…秋休みをいただいてしまいます…つべすつかりお休み好きなお店と思われておるところいますが、ええ、飲食店の風上にも置けないお店ですが、でもやっぱり休んでしまいます(笑)。

みなさんにはご迷惑をおかけしますが、何卒よろしくお願いいたします。



今年の夏はボントンに近年まれにみる短かさでしたね。いつもお米を送ってもらっているうちの実家から、今年の収穫がちよつと心配で連絡がありました。ちゃんとちゃんと季節が来る方が、やっぱりイイネ(お)



■9月1日、米ぬかスコーンも
ティクアウトはじめります!
ティクタイムのスープのお供として大変ご好評いただいております、やさしい味の米ぬかスコーン。みなさんのご要望にお応えして、この度ティクアウトで販売することになりました。チーズケーキ、パウンドケーキ共々、是非ご用命下さい。

「毎月新聞 ごはん」、置いていただいてます。

南口中央通りの「古書上々堂」さん、さくら通りの「三鷹の森書店」さん、吉祥寺通り三鷹の森ジブリ美術館向かいの天然酵母のパン屋さん「コミュニティ・ベーカリー 風のすみか」さんにこの小さな新聞を置いていただいています。ありがとうございます。



去年に続き今年もみんなで暑気払いということで、お盆休み最終日、神宮の花火大会に行ってきました。去年同様、午後4時前には軟式球場に着いて場所取り…って、午前中の雨が上がっただだっ広い軟式球場はホントに蒸し風呂状態で、そこから日暮れまでみんなで汗だくになりつつ、ビールをのみ、マツケンサンバを見、そしてようやくはじまった花火大会…強い日差しに疲れ、酔い、いい気分になってたワタクシ、途中からぐうと寝ておりました…全くなしに行つたんだか(苦笑)(お)



Little Star Restaurant
リトルスター・レストラン/Mitaka, Tokyo

東京都三鷹市下連雀3-33-6 三京ユニオンビル3F open 11:30 ~ 24:00 (土日・祝祭日 12:00 ~ /日祝祭日 ~ 23:00)

tel/fax 0422-45-3331 (ご予約はお気軽にどうぞ)

e-mail info@little-star.ws

holiday 毎週月曜日+不定休 PCでも携帯でも▶▶▶ <http://www.little-star.ws/>

