

# my T-shirt

今年に続きまして、今年も  
3周年を記念した、新ア  
ザインのオリジナルT  
シャツ、できました！

今年のデザインはちょっと和風。  
葛飾北斎「富嶽三十六景」の「神  
奈川沖浪裏」をモチーフに、当店  
オリジナルの浜千鳥と星を、バッ  
クプリントにしました。正面にも  
ワンポイントで千鳥の「LITTLE  
STAR RESTAURANT  
MITAKA TOKYO」の文字が。  
迷彩ワッペン、男性にも女性にも着  
こなしていただけるTシャツで  
す。色はえんじ、紺、サンドカ  
ーキ、チャコールグレーの4色  
で、それぞれプリント色が違  
います。キユートに着こなす  
か、シックにコーディネートする  
か…あなた次第の当店オリジナル  
Tシャツ、どうぞ店頭にて、お手  
に取ってご覧ください。

なお、昨年デザインの「you are  
my little star!」Tシャツも引  
き続き好評発売中ですので、この  
「ももねり」をお願いします！

## 新聞ごはん

第37号

2007年6月

道行者

リトル・スター・レストラン

インターネット無線スポット

FEESpot  
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

開店当時からの定番メニュー、  
ハンバーグ。お子様が大好きな  
このメニューは、大人も大好き  
で、ご家庭によって色々こだわ  
りも違うメニューであります▼  
ひき肉は信頼できるお店で、合  
い挽きではなく、牛ひき肉と豚ひき肉を手  
に入れます。当店の場合は牛が七割強だら  
い比率。豚を多くするとジューシーにな  
ります▼生パン粉は毎朝、食パンをおろし  
て作ります。玉ねぎは前日に火を入れて  
冷蔵庫で十分に冷やして置いたものを加え  
ます。さらに卵と、新鮮なナツメグ、塩胡  
椒、隠し味にトマトケチャップが入ります  
▼ひき肉にその他の材料を加えたら、初め  
スクリューのようにかき混ぜながら全体を  
なじませてから、肉が暖まらないように  
手早く、しっかりとこねていきます。よく  
こねるほど、しっかりとした食感になります。  
柔らかめが好きな人は、こねすぎない  
方がいいようです▼一小時間ほど寝かした  
お肉は、形を作りながら叩いて、しっかりと  
空気を抜きます。空気の抜き方が足りない  
ふたをして弱火で蒸し焼きに。ある程度火  
が通つたら、ソースを加えて煮込みます▼  
ソースはこんかつソース、ウスターソース、  
おたふくソース、醤油、ワイン、トマトケ  
チャップをブレンドしたもの。比率は内緒  
です▼当店定番ハンバーグのこだわりポイ  
ント。何か参考になつたでしょか? (麻)



厨房



店長ミヤザキ・早番の笠川・遅番の黒川は  
当店厨房の乙女座トリオ。柄じゃないけど  
「乙女組」と名乗らせていただきます!



こ  
んにちは。4月から新しくキッチン  
スタッフになりました笠川さと  
みです。どうぞよろしくお願いします。  
それでも「乙女組」ってすごいタイ  
トルで…すいません。もちろん星座が乙  
女座なだけ。本当ほ、子供の頃は暴れ  
ん坊で親によく叱られていました。祖父  
のゴルフクラブで倉庫の壁に穴を開け、  
ドーベルマンには馬乗りで遊び…文章に  
してみるとなんだか恐ろしい子ですね。  
でも趣味は意外と乙女なんです。本当で  
すよ。でも、趣味についてはまた今度  
(笑)。ちなみに作文の授業は居残り組。  
そして今、締め切り一時間前。大丈夫か  
なあ。この「乙女組」連載…。  
ええい。やるしかない。  
昔から料理を作るのは好きで、この仕  
事に興味もありました。けれど、きっと  
一年生、頑張ります(笠)

## ＊はじめまして…笠川さとみ(通称ガッちゃん)

甘くない。興味がある程度の気持ちでは  
恥ずかしくてできない。と尻込みしてい  
ました。しかし、後悔しないうちにやろう  
と踏ん切りをつけ、一年間カフェで接客  
とケーキ作りを学びました。接客やケー  
キ作りの奥深さや、お客様との距離が近  
いから感じられる楽しさ、挑戦してみて  
よかつたと実感できるものでした。

この道をやれるところまで進んでみよう。決  
意というよりは決め込んで、千葉から越  
してみるとなんだか恐ろしい子ですね。  
でも趣味は意外と乙女なんです。本当で  
すよ。でも、趣味についてはまた今度  
(笑)。ちなみに作文の授業は居残り組。

そして今、締め切り一時間前。大丈夫か  
なあ。この「乙女組」連載…。  
ええい。やるしかない。  
昔から料理を作るのは好きで、この仕  
事に興味もありました。けれど、きっと  
一年生、頑張ります(笠)

# なよなよ。お菓子



さくらんぼの実る頃  
というシャーリンも  
ありますね

私も赤いチェリーを嫌いではありません  
でした。遠足のお弁当に、小さなタッパ  
が別に入っていて、そこには、缶詰のみ  
かんとチェリーがデザートとして入って  
います。みかんの缶詰は大好きでしたが  
けれど、今ではチェリーは好きではありません。

13: 桜桃  
バラ科サクランボ属。別称さくらんぼ。主に山形で生産される。  
その美しい赤い姿から、赤い宝石と呼ばれることがある。

さくらんぼの実る頃  
というシャーリンも  
ありますね

ある年、両親の友人が、故郷から送られ  
てきました。さくらんぼを、おすそわけしてく  
れました。その人は、山形出身の方。今  
まで私の知っていたさくらんぼとは全く  
違うもの。ぶちっとした皮の感触や、甘  
酸っぱい味。何よりその赤色は、当たり  
前ですが自然の赤でした。おいしいさく  
らんぼを食べて以来、缶詰のチェリーは  
食べなくなりました。

そして、桜桃と言えば、太宰治。太宰の  
命日を桜桃忌と言ったように、桜桃は彼  
の一つのキーでもあります。津軽出身の  
太宰、北国の大実である桜桃、彼の晩年  
の作品「桜桃」。この作品で、桜桃を食べ  
るシーンが、とても痛々しいと、読むた  
びに思います。贅沢できない家庭で育つ  
た子供たちは、桜桃など食べることがで  
きない。それを、その父親は持つて帰る  
うとはせず、その場で食べてしまう。「極  
めてます。そうに食べては種を吐き、食べ  
ては種を吐き、食べては種を吐き」(後略)  
桜桃は、今でも比較的高価な果物だと思  
います。でもあの、ルビーとも言われる  
赤い宝石を、一年に一度くらいは存分に  
味わいたいものです。(圭)

## サンドーいすみーる



ひ、ヒデキ????(お)

## 開

店3周年を迎えた6月。毎年恒例オリジナルの記念バッヂを、数量限定ですがお配りしました。このバッヂ、お会計の際レジでお渡していましたのですが、お渡しを渡すタイミングが難しいなとか、喜んでもらえたかなとか、毎年の事ながら内心少々緊張ぎみでした。



## vol.01 バッヂでつながる

でも、いざお渡しにいよいよ、一年目から集めていて「今年も楽しみにしてました!」という方も多い、また3周年とは知らずにまたまた来店いただけ、驚きつつも「かわいい、ありがとうございます!」と喜んでくれる方も。普段はお話しした事がなかった方にも、「ありがとうございます!」「おめでとう」を笑顔で言ってもらえたたり、お話をできたりしました。そして数日後に洋服や帽子、バッグなどにさわげなく(?)バッヂをつけてきてくださったお客様を見つけた時は、嬉しくて思わず顔がにんまりしてしまいます。

思っていた以上に、皆さんこのバッヂを喜んで、そして大切にしてくれているのを感じ、嬉しい限りです。この小さなバッヂを通して、色々な方とまた一步お近づきになれた気がします。そして、これからもリトル・スター・レストランとお客様をつなげてくれる、そんな気がします。

数量限定なので、全員にお渡しできなのが残念なのですが、そんなりょくと特別な記念バッヂ。1年目からの茶色、水色、オレンジときて、次は何色でしょうか? 来年6月1日の4周年。皆さんが楽しみに待っていてくれますように。

でも、いざお渡しにいよいよ、一年目の前ない世界を想像することなのかもしない。「青」という文字からこんな青を想像するかは、読む人次第。そこがおもしろいひとつと思う。想像する人が苦手な人には、言葉があふれるこの作品を読むのは大変かもしれない。けれど、想像してほしい。怖くもあり、楽しくもあるこの世界を。



『三谷幸喜のありふれた生活』

三谷幸喜 朝日新聞社

hishima's choice



『檀流クッキング』

檀一雄 平凡社

miyazaki's choice



『月曜日は赤』

ニコラ・モーガン 東京創元社

料理の上達のコツは「できあがりを想像することだと思ふ。」という。こういう味や食感にしたい、とふうにできるがりのイメージを、明確に想像してね。そしてそのゴールに向けて、美味しくしようと思持ちを入れて、迷いなく着実に突き進む。おいしい料理に必要なのは、レシピ本でも高級食材でもなく、愛情と想像力! これ間違いない、でしょ?

劇作家の日常ってどんなものだろう? しかも喜劇の作家だったら? 一体どうすれば人を笑わせることができるんだろ? 想像してもしきれない。そんな質問に答えてくれるのが本書。愛犬に映画にヒデオ。奇抜な事は意外に少なく笑わせるって普通の感覚が何より大事なのかもしねり。現在五巻まで。愛妻小林聰美のエッセイ集も一緒にどうぞ。

深澤圭子  
宮崎麻美  
鶴島ゆう子  
yuko hirashima  
asami miyazaki

kenko fukazawa

## ★今月のお題★

「想像してごらん?」

目の前にある現実ではないから、楽しむことがある。魅力的なことがある。悲しいことがある。本のソムリエたちが、本を読みつつ何を想像するのか? そしてどう「想像してごらん?」

fukazawa's choice

本を読むひとには、目の前にある文字から、目の前ない世界を想像することなのかもしない。

「青」という文字からこんな青を想像するかは、読む人次第。そこがおもしろいひとつと思う。想像する人が苦手な人には、言葉があふれるこの作品を読むのは大変かもしれない。けれど、想像してほしい。怖くもあり、楽しくもあるこの世界を。



7月の連休のお知らせ

7月は...やっぱりハッピー・マンデー海の日を絡めての日程で、恒例月イチ連休をいただきます。みなさんには、迷惑をおかけしますが何卒よろしくお願ひいたします。

7月15日(田)～16日(月・海の日)

■ 11月開催予定  
「no T-shirt, no life! '07」

Tシャツ共々、大変に好評いたしましたが、今年も新作Tシャツをひっさげて、ファンとして開催した「no T-shirt, no life!」展。

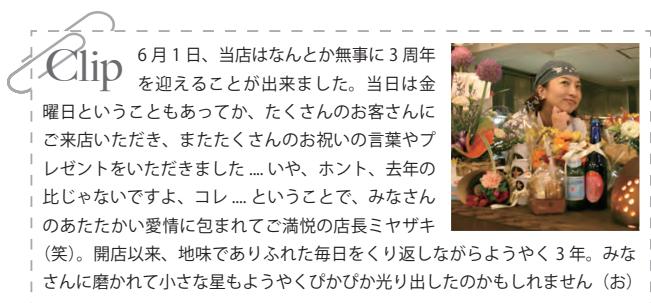
福井後記

もちろんTシャツの方も既に大変ご好評ただいておりますが、これから本格的なTシャツのシーズン。是非この夏の定番Tシャツに加えて下さいね。



「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ぎでいます。ありがとうございます。



# Little Star Restaurant



東京都三鷹市下連雀3-33-6 三高ユニオンビル3F

open 11:30 ~ 24:00 (土日・祝日 12:00 ~ / 日祝日 ~ 23:00)

tel+fax 0422-45-3331 (ご予約はお気軽はどうぞ)

フード・ラストオーダー 23:00 (日祝祭日 22:00)

e-mail [info@little-star.ws](mailto:info@little-star.ws)

ドリンク・ラストオーダー **23:30** (日祝祭日 **22:30**)

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

