

秋の日下酒へ、あら

秋の滋味深い旬の食材にぴったりの、
深みのあるまろやかな味わいが持ち
味の「ひやおろし」。嘲酒師の店長が
おすすめのお酒を選んで入荷いたします。
ぜひ味わってみてはいかがで
しょうか?

さて、日本酒のすゝみ
季節がまよふ

りの秋、食欲の秋…秋になると旬の美味しいものが目白押しですが、お酒にも旬があるので存知でしたか? この季節が旬の日本酒「ひやおろし」は、まさに今の季節だけしか飲めない、貴重なお酒です。去年の秋に収穫されたお米は、醸され、春先に搾られます。そのまますぐに出荷されるのが春先に出回る新酒ですが、ここで一度火入れをし、夏の間はひんやりとした蔵の中で熟成される…秋になって旨味の乗ったところで出荷されるお酒、それが「ひやおろし」です。

新聞 毎月ごはん

第52号

2008年9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

最近の若者は飲まないな…といふのが、正直な気持ち。お客様にしろスタッフにしろ、大酒飲みという若者は極めて稀で、仕事などで大人にまじって飲むうち、飲めるようになったものだけ…なんて思うのは若者でなくなつた証拠なのですが▼かく言うワタクシは日本酒党。味わいがとても好きで、嘲酒師の資格も取ってしまったほどです。とはいえやんちゃ」ができる年でもないわけで、大人の飲み方を見えようと日々画策中…時には羽目を外したいというのも本音ですが…▼日本酒を飲む時の鉄則は、ビール・ワインなどの醸造酒と一緒に飲まない、ということ。経験からいって、醸造酒と日本酒を同量程度飲むと悪酔い、二日酔いになります。日本酒を飲む時は、他のお酒は始めの一杯にとどめて、後は、途に日本酒が良いようです。ちなみに、焼酎などの蒸留酒は、日本酒と混ぜても悪酔いしませんが…アルコール度数が高いので注意が必要です▼私の場合、日本酒は三合まで。それ以上飲むと自分の身に責任が持てません。ということで最初に三合の作戦を考えて注文します。王道はすっきりと軽快な飲み口のものから、徐々にしっかりした芳醇な味わいのものへ…ワインの飲み方と同じですね▼さて、ひやおろしの季節です。日本酒を覚えたいといふお客様、よしければご協力いたしまよ! 楽器にお声がけ下さいね(麻)

さ て、前回は出汁の取り方をご紹介しましたが、この出汁をいかに活用するか？というのが今回のお話。

当店の出汁料理の代表と言えば、お味噌汁。料理というには地味で当たり前のものではあります、お客様に一番お褒めいただくことが多いのも、このお味噌汁です。

出汁は一番出汁でも二番出汁でもかまいません。具も何だってかまいません。出汁に具を入れて火を通し、ポイントは合わせ味噌をすること。安いお味噌でもいいのです、二種類のお味噌を合わせることで、味に深みが出ます。

出汁を味わうと言えば煮物です。大根や里芋なら下茹をして、カボチャやジャガイモならそのままで、冷たい状態の出汁から強火で加熱します。煮立ったら調味。コツは甘辛味なら砂糖(または味醂)と醤油(または薄口醤油)を同量ずつ入れていき、味見すること。スープとして飲むより少し濃いぐらいの味わいになったら、好みのバランス(甘め、辛め)に調味料を足して味を整えます。食材に火が通っていたら火を止め、冷ましながら味を含ませます。

おススメなのは、浸し用の出汁つゆを作ておくこと。出汁にみりん、薄口醤油を同量ずつ加えていき、煮物の汁ぐらの味にします。好みで煮きり酒や濃い口醤油、唐辛子の輪切りを加えても。ここに、焼いたり揚げたり炒めたりした食材を漬け込むだけ。茄子やキノコはもとより、鮭やししゃも、カボチャにレンコン、青菜に豆腐、結構何でもいけますよ。大根おろしとおろし生姜を添えて食べると、また味に広がりが出るというもの。

素材の味を生かす旨味調味料、出汁をぜひ活用してみてくださいね！



「トマト」



お菓子の おとも。

当店でお出ししているスイーツは、地味なものが多
いです。定番のパウンドケーキなり、チーズケー
キなり、コーヒーゼリーなり。唯一、華があるとすれば、
「本日のスイーツ」でしょうか。ジャムを添えたり、生
クリームやミントで飾ったり。それでも、地味ですね。
私の好きなお菓子が、そういったものだからかもしま
せん。ただ、素朴なものでもちょっとしたデコレーショ
ンで、華やかになります。去年からまた作っている
フェアリー・ケーキは、生地 자체はパウンドケーキのよう
な素朴なのですが、中にジャムが入っていたり、上に
アイシングやスマリの砂糖漬けやオレンジピールでデコ
レーションしたりするだけで、かわいらしくなります。
予約注文でお受けするホールケーキ。誕生日や結婚の祝
いなど、人数(予算)に合わせてお作りしていますが、たいていデコレーションケーキを作ります。スポンジは

卵、小麦粉、砂糖だけのシンプルなもの。けれど、生クリームと季節のフルーツで飾りつければ、あっという間に豪華になります。
また、お菓子自体の飾りの他に、お皿にレースを敷いて
みたり、木のトレイを使ってみたり、スイーツに合わせ
て器を選んだりしています。特にレースは好評でよく、
「作ったのですか？」と聞かれます。実はこれは私物で、
たまたまお店を始めたずっと前に、私の友人のお母様が
らいだいたものを使わせてもらっているのです。すぐ
くきれいで、スイーツが華やかになって感謝しています。
そして、ラッピング。お持ち帰りのデザートには
okayanデザインのシールをつけています。決して派手
なわけではありません。ケーキのようにシンプルだけ
で、かわいいシール。つい手に取ってしまいます。中身はも
ちろん、見た目もおしゃれですね。(圭)

湯 本香樹実さんの本は好きで、でもたくさんは読みていません。『夏の庭』『春のオルガン』そして『ボプラの秋』。タイトルだけ見る限り、その本のようですが、全く別のお話。『ボプラの秋』では、あるおばあさんの死に、主人公が子供の頃を回想し、新たな事を知り、当時と今の自分を見つめなおす、前の一歩踏み出すことができるようになります。

新トヨソリュ

深澤圭子・選



湯本香樹実 新潮文庫

ボプラの秋

子供は素直で、純真で、とにかくまっすぐで、でもそれは、何も考えていないということではなく、大人が思うよりちゃんと現実を見つめ考へている。そう思います。身近な人の死。しかも、父親の死が小学一年生に与える影響を思うといかほどのものか。生と死は紙一重。そして必ず人は死に至る。そうはわかっていても、うまく死を受け止めることができないでしょ



リトル・スター・レストランの味

vol.04

お知らせするのが急だったのですが、9月いっぱいにリトル・スター・レストランを卒業する事となりました。なので、これが最後の新聞です。どう書いていいのか、初めて新聞を書いた時くらいわからないです。今だから言えますが、この新聞を書くのに毎度苦しかったです。自分が書いてる気がして、結局なんだか自分の言葉じゃない、おかしな文章になってしまいます。自分の言葉で表現するのは難しいですね。

リトル・スター・レストランではたくさんの事を経験できました。当たり前の事ですが、料理は、美味しいだけではなく、見た目やタイミング、雰囲気、そして接客のどれもが大切で、お店の味は、スタッフみんなで作っている事を強く感じられました。また、厨房は、お客さんと接する時間が少なく、お客さんの声をなかなか感じられないと思い込んでいました。でも、お客さんの声は、表情や雰囲気からも感じられます。言葉が評価だと思っていました。なんでも、自分が感じようとするかどうかですよね。

お客さん、オーナー、スタッフみんなに本当に世話をなりました。結局最後も上手く言葉にできないけれど、どうもありがとうございました。

朝 晩の気温もぐっと下がり、すっかり秋めいてきたこの頃。湯気の立つものが恋しくなって来るのもまたこの季節。今日は忠心のひとつ、小龍包です。小龍包といえば、何といっても熱々の肉汁を含んだスープ！蒸したてでないところのスープは味わえません！火傷に注意しつつ、箸でつまんでレンゲからこぼさないようになります。そのままでもおいしくいただけます。そのままでもおいしくならないので、食べるときはついついレンゲに集中してしまいます。そのままでもおいしくないですが、香酢と生姜の入ったたれでいただくとまた一度おいしくなります。

先日行った、六本木ヒルズのお店では初めて蟹味噌入り小龍包を食べました。スープが黄色くてきれいで、蟹味噌特有の濃厚さがあり、とてもおいしかったです。でも、やっぱり一番好きなのは王道の豚肉入りのものです。やはり肉の旨みってすごいなあと感心しました。

熱々をほおばり、ビールを飲んでお腹いっぱい。その日はひつてもじ機嫌な帰り道でした。

その四

osake biyori

黒川裕子の
おさけ日和。





夏の終わりの9月の連休、ワタクシ okayan とツレアイの店長ミヤザキ、東京都は奥多摩・檜原村まで小さな一泊自転車旅行をしてまいりました。久しぶりに大きな自転車（MTB）でえっちらおっちら登ってまいりますと、これがまたたいそうキツいわけでありまして、月に一度のせっかくの連休に、なんでもまたこんなツライことをやっているんだ...と思ったりするわけですが、夕暮れも過ぎ、そうやって自分たちの足で辿り着いた民宿で、ひとつ風呂浴びたあのビールのおいしさは、やっぱりなにものにも代え難い....というわけで、10月の連休、懲りもせず自転車乗りに行く予定であります（笑）（お）



リトル・スター・レストランではこの三連休にかけていただきます。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します。

■ 社員・パート・アルバイトさん
募集ですよ！

秋ですね。出会いと別れをくり返しながら、それでも時間というものは流れしていくんだなあと、一年、また二年、決して一所に留まるひとなく流れ続ける。さよなら、こんちわといじりにいてくれてありがとう。（お）



10月12日(日)～13日(月)

■ 10月の月イチ連休のお知らせ。
毎月恒例当店月イチ連休。10月は体育の日の三連休にかけていただきます。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します。



■ Trick or Treat!

10月はパンプキンブーティング
10月はハロウィンと並んで、大好評の「パンプキンブーティング」、今年も下旬にお出します予定になっています。かぼちゃの自然な甘さを楽しむぞ、じゅうのやさしいお味です。是非！



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

tel 0422-45-3331 (ご予約はお気軽にどうぞ)

holiday 毎週月曜日+不定休



ランチタイム 11:30～14:30
(土日祝は12:00～15:00)

定番のチキンカレー定食とハンバーグ定食、さらに日替わり定食はホームページの毎日のお更新でチェック！



ティータイム 14:30～18:30
(土日祝は15:00～18:00)

スイーツに軽食、ドリンク各種。のんびりまったり読書にお仕事、おしゃべりもイイネ。FreeSpotのサービスはこの時間帯でどうぞ。



ディナータイム 18:00～24:00
(日祝は～23:00)

お食事にお酒、お一人からカップル・ご夫婦・お友達に同僚...おいしいごはんをたべながら楽しい時間をお過ご下さい。なおこのお時間の喫茶のみのご利用はご遠慮いただいております。ご了承下さい。

PCでも携帯でも▶▶▶ <http://www.little-star.ws/>



「毎月新規『ごはん』置いています。」

南口中央通りの「古書上々堂」さん、「まほろば珈琲」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、同じく吉祥寺通り吉祥寺北の「三月珈琲工房」さんなどに、この小さな新聞を置いていただいている。ありがとうございます。

