

毎月 新聞 ごはん

第 5 6 号

2009年1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

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。



ふしぎなちりごちそう。

Little Star Restaurant

リトル・スター・レストラン / Shibuya, Tokyo

tel:0422-45-3331

www.little-star.ws

小星★人語

お店を始めようと決めたとき、まず頭の中に広がったのはお店の内装のイメージでした。濃い茶のフローリング、黄みがかった白い壁、ガラスの素朴な照明…素材は自然素材がキーになる。

はじまっています。

あたらしい

リトル・スター・レストラン。

明

けましておめでとございませす。…妙に季節外れになってしまったご挨拶から始まりましてが、今年も変わらずこの「毎月新聞ごはん」、毎月発行していく所存でありますので、どうぞよろしく願います。さて、まずはお知らせです。

二〇〇八年末をもちまして、オーナーの一人であったフカザワが独立し、小さなお菓子のお店を始めることになりました。リトル・スター・レストランは二〇〇九年より、店長ミヤザキとおしゃべり店員 Okayan の二人のオーナーを中心に、新たにスタートすることになりました。

もちろん、お店の基本的なことは変わっていません。

ただ、少しずつ、新たな試みや小さな変化を、お見せできるかと思えます。

年末年始のお休みでは、お客様の目には見えないバックヤードの大掃除、大整理整頓大会を敢行、まずはスタッフを取り巻く環境のリセットからはじめました。

厨房にも食材ストックを取り入れたり、より使い心地よく、分かりやすいキッチンになるよう見直しを測りました。

それから物販スペース。もともと古い本棚を使っていた物販棚ですが、看板や箸置きでおなじみ、当店御用達の鍛冶作家、中澤恒夫さんに発注して、すばらしい物

販棚ができてあがってきました。ここには、彼の作品はもちろん、当店のオリジナルTシャツやフカザワのスイーツも並ぶ予定です。

スイーツといえば、独立したフカザワの手によるものをこれからも提供させていただきますが、プラスしてアイスクリームのデザートも当店で試作中。といったもベーシックなバナナアイススクリームに、当店らしいフラスコを画策しているといった感じですが…。こちらも楽しんでみて。

ゆづくりと始まった、新しいリトル・スター・レストラン。みなさんには変わらぬご愛顧、よろしく願います。

木と石とガラス：初めから、お店のイメージは、ほほえまがっていました▼建築家とのやりとりの中で、イメージを具体化させていくのは地道で辛抱強い作業でしたが、楽しくもありました。同時に、お店の顔である看板の制作が始まり、昔からの友人である行本詩麻と、海外での鍛冶作家修行から帰ってきたばかりの中澤恒夫の力を借りることになりました▼そしてできあがってきた看板は、想像以上にいい出来でした。デザイン画では伝えきれなかった素材感：特に鉄という素材は私にとって衝撃的に素晴らしい風合いを醸し出していました▼この素材で力強く暖かみのある鉄の素材感をもっと取り入れられないかな？…ほんの思いつきを中澤恒夫に伝えると、シンプルなデザインと確かな技術で、壁面の飾り棚をつくってくれました▼この棚は、今もお店のインテリアの重要なアクセントになっています▼あれから四年半…いつのまにか鉄はお店になくてはならない素材のひとつになりました。そしてこの新年、素晴らしい出来を自慢したい新しい棚とテーブルが加わりました。二月は当店で中澤恒夫作品の展示も行っていますので、ぜひ鉄の風合いを楽しみにいらして下さい(麻)



フライパンはどんな素材のものを使っていますか? たいいていは鉄製かテフロン加工ではないでしょうか。

鉄製のフライパンはきちんと手入れすれば劣化しにくく長持ちするのでオススメです。上手に使いこなすのにすちちょっとコツがいります。逆にテフロン加工のモノは焦げ付きにくく洗いやすく、扱いやすいのが良いところですが、劣化しやすいような気がします。

鉄製のフライパンは、熱しやすく冷めやすいという特徴を持っています。だから、食材を入れたときには温度が一気に下がりやすく、しかし火加減を強くしすぎると、すぐに食材を焦がしてしまいます。温度を維持して美しく仕上げるには、ある程度の火力が必要なのに、油断するとすぐに温度があがりきって焦げてしまう…上手に使いこなすための火加減を調節する技術の高さが必要になってきます。けれど、そのキレイのある火の通り方は、食材のおいしさを逃さないという意味において、とても魅力的で、使いこなしたい道具であるといえるでしょう。湿気をとても嫌うので、常に火にかけて完全に乾かしてからしまして下さい。

さて、テフロン加工のフライパンは、熱しにくく冷めにくいという特徴を持っています。なかなか熱くならないので、せっかちに油の温度がまだ低いうちにうっかり食材を投入すると、油っぽくキレイのない料理になってしまいます。我慢強く完全にフライパンを熱してから食材を投入するのが、テフロンのフライパンで上手に料理する鍵となってきます。けれど一度熱くなってしまうえば保温性は高いので、食材を入れても温度が保持されやすく、細かく火加減をしなくても、まあまあ美味しくできるという嬉しい特徴も持っています。洗いやすく、サッと拭いてしまえるのもお手軽です。

どちらのフライパンを使うにしろ、特性を理解していないと、美味しい料理は作れません。熱の伝わりかたや保温性に気をつけて、素敵なフライパンライフを送ってくださいね。

先

日、当店開店以来のおなじみのお客さんが久しぶりにご来店くださいました。新年のご挨拶をさせていただいたり、近況をお伺いしたり、また当店の話題や僕にとっての接客についてもずいぶんとおしゃべりさせていただきましたが、それでそのお客さんが「okayan になってお客さんは神様なんだね。」とおっしゃるのを聞いて、なんだか違和感を覚えました。確かにお客さんを大切にはしている、でも、神様なのか? そう考えたとき、やっぱり答えは「否」でした。だって神様の機嫌なんてどうだっていいかわからないじゃないですか(苦笑)。じゃあ僕にとってお客さんとはなんなのか、すぐにわかりました。それは「自分」。

たとえばビールを注ぐとき。ビールを注ぐときに出来る泡はすぐに消えてしまつので、一度きれいにそれを取り除いてから、クリーミーな泡をその上にのせる…急いでいる時も、その手間を惜しまずに出来るか…次の注文も立て込んでいる…だからそのくらいはいいか…でももし僕のとこに、ビールが死ぬほど好きな僕のとこにそんな泡の貧弱なビールが出てきたら、そりゃ心底がっかりするだろうな、そんなビールを出す店なんだなと、お客さんもきっとそう思うだろうな…だからそれは絶対やっちゃダメ、そんなビールをホール係は持って行っちゃいけない。お客である自分が喜ぶことをしても、決してがっかりさせてはいけません。接客の経験が長くなればなるほど、「店員としての自分」の都合を優先してしまいがちなのです。「お客(自分)を満足させ、楽しませているか?」。この瞬間も、それを問い続けること…それがひとつ目のホール道。

その一
お客様は神様か?

ホール道。





火の料理人?! はま子!!



—— 人暮らしを始めたばかりのとき、簡単だからという理由で炒め物をよく作っていました。お店で作るようになってから炒め物に対する考えが変わったように思います。私が店の炒め物の中で唯一出来るのは定番メニューの『豚肉とキャベツの香味炒め』。お客様に出せるようになったのは、最近のことです。実は今『炒め物修行』中なのです。

先輩が炒めているのを初めて見た時には中華鍋から火がもつて勢いで出いて、今まで調理で火なんて出したことがなかったので不安になりました。私が初めて作った香味炒めは、作業にもたついていていたせいか野菜のシャキシャキさが無く、油っこさがあって香味だれと材料が一体になっていない感じで、もちろん失敗でした。

油に火が移るのを怖がって弱火にしていると鍋の油が燃えていたので油っこさが残ってしまいました。材料に火が通らず長い時間をかけてしまうとシャキシャキの食感がなくなってしまう。炒め物は火加減と時間の勝負。火は常に強火で短時間で仕上げます。このことを意識すると家で作る炒め物も変わってきました。

炒め物って簡単そうと奥深い。火に怯まず余裕を持って危険を冒して(ちょっと大げさです)鍋の中の材料と対話する感じでしょうか。(でも家では火に注意を！)

新

年を迎えて、みなさんも一ツや二ツ、今年の抱負なんて考えていらっしやうと思いますが、そろそろ今年もひと月。さて、いかがでしょうか。(笑)。

ワタクシ個人といたしましては、三十五もとうに過ぎ、このところ圧倒的に体力が落ち始めているという実感。毎日長時間の立ち仕事に自転車通勤。そんなわけないで

新 本音の語り

okayan・選



走ることに ついて 語る ときに 僕の語ること
村上春樹 文藝春秋

大衆居酒屋の定番メニューと言えば「煮込み」ははずせません。この時期は特に寒いので、居酒屋に行くと煮込みをメニューに見えれば、ほぼ頼みます。お店によってオリジナリティが感じられ、それを味わうのも楽しみの一つ。

味がしみてやわらかくなったモツ、とうふ、コンニャク、大根、にんじん。そして最後にねぎがたっぷりのっている、さらにうれしい。七味を少しふって口に運べばもう最高の気分になります。ビールもそりゃあ進んで仕方ありません。

昨年の秋休み、友人と新橋へ飲みに行きました。その中にてっぽうがおいしい店があるというので、連れて行ってもらいました。そこで食べた煮込みがとてもおいしくて、二回も頼んでしまいました。もちろんてっぽうも美味でした。最初、お客さんは私たちだけだったのですが、だんだん仕事帰りのサラリーマンたちが増え、店内はワイワイガヤガヤ。店員さんもすごく元気で、良い感じに口の悪いおじさんですごく楽しかったです。その日もやはりビールが進んでしまっ、帰りはフラフラになってしまいました。仕事帰りに大衆居酒屋でイッパイ。こんなことを言っていると友人たちには「オヤジ趣味」といってからかわれるのですが、やっぱりやめられません(笑)。



その人

osake biyori

煮込み

黒川裕子のおさけ日和

しょうとお客さんには言われるけれど、やっぱり自分のことは自分がよくわかる。最近なんだか集中力が続かず、甘い誘惑(深夜の缶ビール等)に流されがちなのも、体力のなさ。少々のことでは疲れたりせず、粘り強くひとつのことにコツコツと当たれるだけの体が、やっぱりこれから必要なんだと、本気でそう思う。

三十三で走り始めた村上春樹は、走ることによって文体を鍛え、粘り強く自分と向き合い、辛抱強く長い物語を書き、だからこそ優れた作家でい続けられる。よし今年は走るか! 単純なワタクシ、新年そう決心してはみたものの、新しい環境と慌ただしさに、未だ一度も走れず。まったく三日坊主以前の問題です、ハイ。



■2月の月イチ連休のお知らせ。

毎月恒例当店月イチ連休。2月はあたまの方でいただきます。みなさんにはご迷惑をおかけしますが、何卒よろしく願います。

月イチ連休

2月8日(日) ～ 9日(月)

■鍛冶屋・中澤恒夫展、開催中です。

当店内棚受けや箸置きなどでおなじみ、友人の鍛冶屋・中澤恒夫君の展示、いよいよ開催中です。今回は、当店物販棚やテーブルといった大物から、調度品や調理用具、アクセサリーと幅広い内容になっております。素朴でありながら表情豊かな鉄の作品の数々...お手にとってお楽しみください。

Clip

昨年末で当店を離れたフカザワ...今は来月オープン予定の自分のお店のために忙しい毎日を送っておるようですが、今も週に3日以上デザートの納品に来てくれるので、ある意味ちょっと離れた感じがしません(笑)。今年になってから彼女のデザートをレジのところでたくさん販売することにしました。人気のスコーンにおなじみのチョコクッキー、パウンドケーキもすぐにお持ちいただけますので、ええ、お気軽にどうぞ...と、そんな風にまた新しい関係でこれからもお互い協力し合える。来月の毎月新聞では彼女の新しいお店のことも、きっと詳しくお伝え出来ると思います。どうぞお楽しみに!(お)



編集後記

今月もまたすんでのとで、翌月発行を免れましたが、フカザワが抜け新聞的にも分相増、それ故あまりに睡眠不足です(お)



■2月と言えば
やっぱりバレンタイン!
えー今年も男性諸君がそをわする季節がやってきたね、バレンタイン(笑)。当店では、今年もデザート担当フカザワ手作りのバレンタイン限定デザート「フォンダン・ショコラ」、2月10日(火)から15日(日)までお出ししますよ!
トーリトル・スター・レストランのバレンタイン、是非お見逃しなく!

★ 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更新でチェック!



テイクアウト 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過ごして下さい。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/>



「毎月新聞 ごはん」置いていたんですよ。

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・ペカー 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んですよ。ありがとうございます。

