



— ○〇九年六月一日、リトル・スター・レストランは、おかげさまで五周年を迎えます。
長いようであつたという間、短いようでものすごく長かった五年間。五年といふ日月は、いろんなコトをえていくものだな、と実感する日々です。
とはい、変わらない大切なこともたくさんあります。変わっていくことの

リトル・スター・レストラン 五周年



おかげさまで



第 60 号

2009年5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

お店を始めた当時、スタッフはオーナー一人だけでした。母である料理長、幼なじみのスイツ担当フカザワ、そしてツレアイでホール係の okayan。気心知れた、つきあいの長いメンバーも朝から晩まで、毎日一緒にいる。それはもう毎日でした▼月日が経ち、体制が変わり、ソレイアイと二人きりのオーナー夫妻となつた今日この頃。社員であるキッチンスタッフのクロちゃんとはま子を中心にして、実に十人以上のスタッフが入れ替わり立ち替わり働いています。人が増えると賑やかで楽しい反面、濃密な関係を作るのが難しくなつてゆきます▼それでもオーナーは、お店の気持ちを伝えるべく、スタッフに向かって熱く熱く語りかける、そして仕事を見せることがたいせつなではないかと思っています。どちらかひとつだけではなく、どちらもあって、初めて伝わる何かがある…▼スタッフはオーナーである私たちの鏡であり、お店の宝です。そういう覺悟で私たちはスタッフを採用し、育てています。それはもう、我が子も当然。だから私がことのように嬉しい。いいスタッフと働くことの喜びが、そこにあります▼スタッフそれぞれの個性を生かしながら、うちのお店らしい「しあわせ」をお客様に提供していく…スタッフが変わればお店のティストも変わる…六年目のリトル・スター・レストランもまだまだ育ち盛りです(麻)

最初にミヤザキさんやokayanと会話をしたのは、リトルスター・レスランがオープンして一年ほど経った頃のこと。ある雑誌の仕事でokayanが作ったお店のブログについて取材することになったのがきっかけでした。定休日の店内で、仕事を終てはにかむ二人を撮影した後、テーブルコーナーを回しながら始めたインタビューは、気がつけば二時間も経ってしまったいたほどに盛り上がりました。

自分たちの方で作り上げたお店で、きちんと手間をかけて作ったおいしい料理で、さりげなくでも隅々にまで気配った気持ちいいサービスを提供していく。そんな彼らの言葉には、自分たちで選び取った道に対する信念が、少しずつ感じられるようになっていた手応えに喜ばれた自信がみなぎっていました。

三年くらい経つたら、お店の本を作りたいんですよ!』とokayan。

リトルスター レストランが 年にになり出す。

五周年を迎えて、うれしいお知らせ。わたしたちにとつてもご褒美みたいな話が飛び込んできました。先日まで「ラダックの風息」写真展を開催していた山本高樹さんは、四年前に雑誌の取材ではじめてお会いして以来、ずっとこの方仲良くしていただきてあります。一度彼の企画で当店の書籍を出版することになりました。

「ひいですね。じゃあ、それ、僕が書きますよ」と僕。でも、その時の僕は内心、「三年では、本を書くには早いんじゃないかな」とも思っていました。今はお店も軌道に乗りつつあるかもしれないけれど、たぶんこれから、彼らは今までに体験したことのない困難にも直面していくことになる。でも、そうした困難を乗り越えることができたなら、彼らはきっと、今よりもっとたくさんの語るべき言葉を持っているんじゃないかな……。

それからのリトルスター・レストランには、本当にいろんなことがありました。二人の結婚式「月と太陽」のようなうれしい出来事もあれば、オーナー三人の給料出がないほど、売上が落ち込んだこともあります。そんな彼らの言葉には、自分たちで選び取った道に対する信念が、少しずつ感じられるようになっていた手応えがありました。楽しめたこと、辛かったこと、悩み苦しんだこと。お店がオープンしてから五年、彼らは初めて

会った時よりも、さらにいい顔になっていました。約束を果たすべき時が来た。僕はそう思いました。今年の初め、リトルスター・レストランで一緒におりるながら、僕は知人の編集者に本の企画書を渡しました。驚いたことに、それからわずか一週間で本を出版することが決定してしまったのです。ツキという単純な言葉では説明できない巡り合われを感じました。この本はきっと、書くべくして書く一冊なのだ、と。

そして今、僕は毎日、肩間にしわを寄せ、頭をかきむししながら、キーボードを叩き続けています。タイトルは……未定! 発売日は……たぶん今年の秋! 何しろ今書いている真っ最中なので、詳しいことはまだ何もお知らせできませんが……。

これだけは約束します。リトルスター・レストランを愛する方々に、心から喜んでいただけるような本をお届けすることを。

「共 同経営ってのはうまいかない
ものだよ」五年前、お店を始めた
時、いろんな方にそう言われた。その度に、
そんなことは断じてないと心の中でそう思
う…でも四人ではじめたお店も、フカザワ
がいいかたちで独立、今年には夫婦二人の共
同経営になった。たまにけんかすることほ
あっても、でもなかなかうまくやっている。

新トコトコソリュ

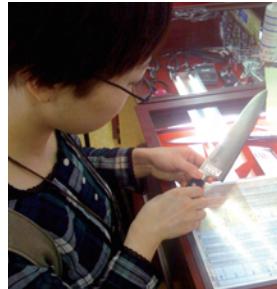
okayan・選



経営に終わりはない
藤沢武夫 文春文庫

世界のホンダ、今でもその中心にあるの
は、もちろん創業者にして天才技術者・
本田宗一郎の、夢と独自の人間哲学。彼
に惚れ、それをどうやって周りの人人に
もっと言えばその当時から世界中の人々
にわかつてもらえるか…と考えて抜いて、
結果的に彼自身も天才と呼べるほど

他人の土俵を借りず、たいまつは自分の
手で持ち、ごまかさず、筋を通すことで
ホンダをここまで育て上げた工人が追い
かけていたものは夢。あまりにもきれい
すぎるけれど、利益追求ではなく同じ夢
を心から信じられたからこそ、共同経営
は盤石だったのだと。小さな飲食店だけ
で、身に沁みて共感できる熱い友情話。



今日は少し重さがあって、丈夫で長く使えるものが良かったので、金属はモリブデン鋼で長さは二十四cmある「牛刀」と呼ばれる長めのものにしました。使う人によって用途は様々なので、自分に合ったものを見つけることが一番。店員さんが丁寧に教えてくれるので、ご家庭で使う包丁もお探しでしたら是非!。

今日は少し重さがあつて、丈夫で長く使えるものが良かったので、金属はモリブデン鋼で長さは十七cm位が一般的です。うちの店でも金が多く、長さは十七cm位が一般的です。うちの店でも刃の長さはこの位のものが多いのですが、金属はモリブデン鋼と言う合金を使っているものがほとんどです。モリブデン鋼は鉄とクロムの一種を組み合わせた合金です。鉄だけで出来た包丁は切れ味もよく、重さがあつて切るときにはあまり力がいるのですが、鋸びやすいという難点があります。でもモリブデン鋼は鉄の良さにプラスして鋸びにくく、お手入れも簡単です。摩擦や熱にも強いので、包丁以外にも工具鋼や身近なもので自転車の部品にも使われるそうです。

モリブデン鋼は鉄とクロムの一種を組み合わせた合金です。鉄だけで出来た包丁は切れ味もよく、重さがあつて切るときにはあまり力がいるのですが、鋸びやすいといつた感じで、まず入り口に大きな鐵板があり、おじさんおばあさんがせっせと焼きそばを作ったり、お好み焼きを焼いたりと忙しそう。鐵板のとなりにはこれも静岡名物のおどんおいてありましたよ。

もちろん最初にビールを頼み、王道の焼きそばを頼みました。やはり麺がモチモチふくらっていて本当においしい!ビールを飲みながら幸せをかみしめつつ、次に山芋ネギ天を。山芋のふわふわっとしたシャウム味の生地にどうやら山芋ネギと天かすが乗っていて、あっさりしていておいしいかったです。最後にしぐれ焼き(オーブンでイカを焼いてもらいました)を頼みました。これはお好み焼きの中に富士吉田焼きそばが入っているのです。普通の焼きそばも美味しかったのですが、私はこれが気に入つてしましました。

この日は天気も良く、とても暑い日だったので、一足先に夏を先取りしたような…お腹いっぱい、ほろ酔いの楽しい連休の一日を過ぎることができました。また機会があったらぜひ行きたいなあ!



はま子、my包丁ゲットた“せ”!!

五

月の連休中に店長がかつば橋に行く計画を立てていたので、私もついて行くことにしました。以前から欲しかったMY包丁を買うべくいざ出掛けました。

包丁の専門店はいくつかあったのですが、以前店の包丁を買ったという「ユニオン・マース」に行きました。一口に包丁と言つても丸の金属や長さもいろいろ。家庭で使われる包丁だと、金属はステンレスとスチールの合

金が多く、長さは十七cm位が一般的です。うちの店でも刃の長さはこの位のものが多いのですが、金属はモリブデン鋼と言う合金を使っているものがほとんどです。

モリブデン鋼は鉄とクロムの一種を組み合わせた合金です。鉄だけで出来た包丁は切れ味もよく、重さがあつて切るときにはあまり力がいるのですが、鋸びやすいといつた感じで、まず入り口に大きな鐵板があり、おじさんおばあさんがせっせと焼きそばを作ったり、お好み焼きを焼いたりと忙しそう。鐵板のとなりにはこれも静岡名物のおどんおいてありましたよ。

もちろん最初にビールを頼み、王道の焼きそばを頼みました。やはり麺がモチモチふくらっていて本当においしい!ビールを飲みながら幸せをかみしめつつ、次に山芋ネギ天を。山芋のふわふわっとしたシャウム味の生地にどうやら山芋ネギと天かすが乗っていて、あっさりしていておいしいかったです。最後にしぐれ焼き(オーブンでイカを焼いてもらいました)を頼みました。これはお好み焼きの中に富士吉田焼きそばが入っているのです。普通の焼きそばも美味しかったのですが、私はこれが気に入つてしましました。

この日は天気も良く、とても暑い日だったので、一足先に夏を先取りしたような…お腹いっぱい、ほろ酔いの楽しい連休の一日を過ぎることができました。また機会があったらぜひ行きたいなあ!

黒川裕子の
おさけ
日和。

osake biyori

その十二



さて、今回のイベント用のフライヤー、ワタクシがギターを弾いているイラストが描かれてあるんですが、上手ですねーと、く褒めていただけたりして、ええ、心苦しいというか、なんというか（苦笑）。タネを明かせば、下の写真です……まずは写真を撮つてもらい、よさげなものをプリントアウトして、その上に一枚コピー用紙を貼つ付けたら、二枚重ねを日中窓に貼り、筆ペンでちよいちよいとトレースしていくんですね。なので……ある意味誰でもそっくりに描ける（笑）。でも、どの線をトレースするかでその模写に個性が出たりするわけあります。おわかりいただけましたでしょうかね？（笑）（お）



さて、今回のイベント用のフライヤー、ワタクシがギターを弾いているイラストが描かれてあるんですが、上手ですねーと、く褒めていただけたりして、ええ、心苦しいというか、なんというか（苦笑）。タネを明かせば、下の写真です……まずは写真を撮つてもらい、よさげなものをプリントアウトして、その上に一枚コピー用紙を貼つ付けたら、二枚重ねを日中窓に貼り、筆ペンでちよいちよいとトレースしていくんですね。なので……ある意味誰でもそっくりに描ける（笑）。でも、どの線をトレースするかでその模写に個性が出たりするわけあります。おわかりいただけましたでしょうかね？（笑）（お）

一応今のところ六月の終わり頃になるのではないかと思われますが、わかり次第ホームページや店頭にて告知いたします。みなさんには迷惑をおかけしますが、何卒よろしくお願いします。

毎年6月は恒例行事、1年分の梅酒をいやすと漬ける梅酒漬け……これが梅農家さんから予告もなく突然送られて参りますのでそれをそのままみやかに漬けるため今年も突発的に一日お休みをいただく予定にしております。

■6月の月イチ連休のお知らせ。
毎月恒例の月イチ連休、6月は下旬にいたります。何卒よろしくお願いします。



news & information
Little Star Restaurant
ニュース



■当店五周年記念イベントは「フリーマーケットと唄とギターの夕べ」この号ができるちょうどその日ありますので告知というわけではないんです（苦笑）、五周年、はじめてお祝いのイベントを開催することにいたしました。盛り上がるといいんですけどね（笑）。



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！



ティラミス 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。



デナード 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し下さい。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/>



「毎月新規開設ごほん」置いていますよ。
三鷹駅南口中央通りの「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、吉祥寺通りジブリ美術館向かい「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、連雀通り・南浦交差点近くの「こいけ菓子店」さんに、この小さな新聞を置いていただいております。ありがとうございます。

