

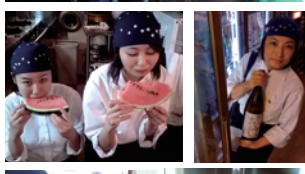
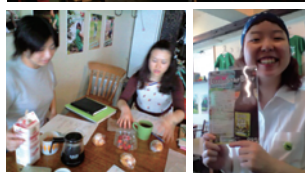


〇〇九年六月一日、リトル・スター・レストランは、おかげさまで五周年を迎えます。長いようであつたという間、短いようでものすごく長かった五年間。五年という月日は、いろんなコトを覚えていくものだな、と実感する日々です。とはいえ、変わらない大切なこともたくさんあります。変わっていくこと

## リトルスター・レストラン、 五周年です。 おかげさまで



面白さで、普遍的な、変わらないことの大切さ。どちらにも上手に取り入れながら六年目も「リトルスター的」おいしいごはんを作っていきますので、どうぞよろしくおねがいします！  
なお、毎年恒例、無くなり次第終了の「例のもの」、今年もやっております。小さなオリジナルグッズもあるとか、ないとか...？ ご来店をお待ちしております。



## 毎月 新聞 ごはん

第 6 0 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

**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。

ふじんちゅうごちそう。  
Little Star Restaurant  
リトルスター・レストラン / Mitaka, Tokyo  
tel: 0422-45-3331  
www.little-star.ws

### 小星★人語

お店を始めた当時、スタッフはオーナー四人だけでした。母である料理長、幼なじみのスイーツ担当フカザワ、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で朝から晩まで、毎日一緒にいる。それはもう濃密な毎日でした▼月日が経ち、体制が変わり、ツレアイと二人きりのオーナー夫妻となった今日の頃。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、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ってきました▼それでもオーナーは、お店の気持ちを伝えるべく、スタッフに向かつて熱く語りかける、そして仕事を見せることがたいせつなの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。そういう覚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、我が子も同然。だからスタッフがお客様に養われたりすると、我が子のように嬉しい。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イストも変わる...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)





# リトルスター レストランが キリになります。

五周年を迎えて、うれしいお知らせ。  
わたしたちにとってもご褒美みたい  
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  
を開催していただいた山本高樹さ  
ん、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  
くしていただいておりますが、この  
度彼の企画で当店の書籍を出版する  
ことになりました。

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、一緒におひ  
るを食べながら、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せを僕は感  
じました。この本はきつと、書へくして書く一冊な  
のだ、と。

そして今、僕は毎日、眉間にしわを寄せ、頭をかきむ  
しりながら、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  
何もお知らせできないのですが……。

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。

## 最

初にさやさんとokayanと会話の  
しい会話をしたのは、リトルスター・レス  
トランがオープンして二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、仕事着姿ではなかに二人を  
撮影した後、テーブルロータ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てい  
たほどに盛り上がりました。

自分たちの力で作り上げたお店で、きつと手間をか  
けて作ったおいしい料理と、さびげなく、でも隅々に  
まで気を配った気持ちのいいサービスを提供していく。  
そんな彼らの言葉には、自分たちで選んだ道に對  
する信念と、少しずつ感じるようになっていた手応え  
に裏打ちされた自信がみなぎっていました。

三年の月が経ったら、お店の本を作りたいんですよ  
ねー！ okayan。





## はま子、my包丁ゲットだぜ!!



## 五

月の連休中に店長がかっぱ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・コマー」に行きました。

一口に包丁と言っても刃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くありますが、金属はモリブデン鋼と言つ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、重さがある切るときにあまり力がいらないのですが、錆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錆びにくく、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。

今回は少し重さがある、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なりました。

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てくれることが一番。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!!

## 共

同経営ってのはうまくいかないものだ。五年前、お店を始めるとき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思う。でも四人ではじめてのお店も、フカザワがいかたちで独立、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はあっても、でもなかなかうまくやっている。

## 新本舗いり

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にもっと言えばその当時から世界中の人々にわかってもらえるか...考えに考え抜いて、結果的に彼自身も天才と呼べるほどの斬新な経営手腕を発揮した藤沢武夫。

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二人が追いかけていたものは夢。あまりにもきれいな夢。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。小さな飲食店だ、ど、身に沁みて共感できる熱い友情話。

## 先

日の五月の連休。ついに食べてまいりました、富士宮やきそば! 新聞58号の焼きそばの記事を読んでくださったお客さまからの差し入れで、インスタント富士宮やきそばをいただいたこともあり、私の中で「本物を食べてみたい」という熱が高まり今回実現しました!

さて今回は「お好み食堂 伊東」というお店に行きました。田舎の(と言ったら少し失礼かもしれませんが...)食堂といった感じで、まず入り口に大きな鉄板があり、おいしいさんとおばあさんがせせと焼きそばを作ったり、お好み焼きを焼いたり忙しいそう。鉄板のとなりにはこれも静岡名物のおでんもおいででしたよ。

もちろん最初にビールを頼み、王道のやきそばを頼みました。やはり麺がモチモチふっくらし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。山芋のふわふわとしたしょうゆ味の生地にどっさりと言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(オポジションでイカをいれてもらいました)を頼みました。これはお好み焼きの中に富士宮やきそばが入っているものです。普通の焼きそばも美味しかったのですが、私はこれが気に入ってしまいました!

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ごすことができました。また機会があったらぜひ行きたいなあ!



富士宮  
お好み焼き

osake biyori

黒川裕子のおさけ日和

その十二



■6月の月イチ連休のお知らせ。  
毎月恒例の月イチ連休、6月は下旬にいただきます。何卒よろしく願います。

6月21日(日) ～ 22日(月)

■突発的梅酒休業をいただきます。

毎年6月は恒例行事、1年分の梅酒をいよと漬ける梅酒漬け...と、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。

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せんが、わかり次第ホームページや店頭にて告知いたします。みなさんにはご迷惑をおかけしますが、何卒よろしく願います。

## Clip

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.....まずは写真を撮ってもらい、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付けたら、二枚重ねを日中窓に貼り、筆ペンでちょいちょ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があります。おわかりいただけましたでしょうかね?(笑)(お)



## 編集後記

ありがとう五周年、そして「毎月新聞ごはん」もありがとうの六十号...こころゆづの(新聞)は、新規開店時はこどもやんだよと、その言葉に憤り、続けるこどもやれば出来るんです、やる気があれば(お)



■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」この号がでるちょうどその日でありますので、告知というわけではないんですが(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なりました。盛り上がると思いますけどねー(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!



**テイクタイム** 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」置いていたっています。

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。

