

春の食卓。
春も遅い。
春を惜しむ春。

新聞ごはん

第69号

2010年2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。



小星人語

お店を始めた時のスタッフは
オーナー四人のみ。わざわざ予
定を調整しなくとも、気軽に集
まることのできる仲間でした▼
お店を始めて一年目、社員スタッ
フとアルバイトスタッフを採用
したことで、夏には暑氣払い、冬には忘年
会を催すようになりました。全スタッフを
集めて六、七人。ちょっと奮発して、素
敵なお店で日々頑張ってくれているスタッ
フを慰労する...それができることが
喜びになりました▼お店の体制が変わり、
シフト制が複雑になり、今、スタッフの数
は全員合わせると十人という大所帯。毎
だけのシフトの人、夜だけのシフトの人、
どちらも入る人、平日だけの人、週末だけ
の人...多くの人が複雑に入れ替わり立ち替
わりやってくるので、なかなか全員で顔を
合わせる機会も無くなりました。多くのス
タッフといい仕事ができる喜びを感じつつ
も、つながりの深さ、強さを緩めたくはな
い...年にたった二回だけれど、スタッフ
全員が顔を揃える会。スタッフたちには樂
しい飲み会でも、私たちオーナーにどう
の意味が深くなってきた気がするのです▼
二月の初め、遅めの新年会を開きました。
新しく採用したスタッフの歓迎会で、卒業す
るスタッフの旅立ち祝いも兼ねて...終始笑
顔のスタッフたちを見るうちに、不覚にも
嬉し涙が出そうになる...いいチームだな、
そうだ、私たちはチームなんだな、と(麻)



20 きんぴらたれで常備菜の達人に!

常 備菜の代表「きんぴら」は当店のひそかな人気メニュー。コツさえつかめば、簡単にきんぴら名人になれることがけ合いです!

さて、そのコツとは、①まず好きな味のきんぴらタレを先に作っておくこと。②好きな食材を完全に9割以上火が通るまで炒めてから、①のきんぴらタレをまわし入れ、強火で一気に煮詰めながら食材に絡ませる(炒りつける)。この2点だけ!

好きな味のきんぴらタレといわれても困るかも知れませんが、たとえばこっくりした甘みのきんぴらが良ければ「醤油・酒・砂糖・みりん」を3:2:1:1ぐらいの比率で合わせてみてはいかがでしょう。あまり甘すぎない方が良ければ、砂糖を入れずに酒やみりんを増やしても良いでしょう。さつまいもやかぼちゃなど、食材自体が甘みのあるものをきんぴらにするなら、「薄口醤油・酒・みりん」のみの組み合わせでも、上品でおいしいもの。「醤油・酢・酒」を合わせた酸っぱいきんぴらタレもなかなかオツなものです。とにかく、タレを合わせたときに味見をして「ちょっと濃いめだけど美味しい」というくらいの味のタレを作つておけば大丈夫です。

食材はと言えば、王道のゴボウと人参のきんぴら、当店で人気の蓮根のきんぴら、前述したさつまいものきんぴらやかぼちゃのきんぴらもなかなかいけます。牛肉とゴボウのきんぴら、牛肉と山うどの炒り煮、豚肉とキノコの炒り煮、アサリとフキのをあつさりと炒り煮にしても。食材は炒めるだけで火が通るような切り方をしておくこと、大きさを揃えること。ごま油かサラダ油で中火~強火で食材に火が通るまで(でも焦げないように火加減を注意!)炒めます。そのまま食べても大丈夫なくらいになつたら強火にして、作つておいたきんぴらタレを鍋肌からジャーッとまわし入れ、フライパンをあおつて全体に絡めます。煮物ではないので、炒めてタレを煮詰めながら食材に絡めていくイメージでやるとうまくいきますよ。

とにかくホール係としてはおしゃべりで、やや派手な接客をするタイプのワタクシでありますので、控え目で、でもカクジツにいい仕事をしてくれる手堅いタイプのホールスタッフには: okayanはおしゃべりだから、あんな風にお客さんと仲よく出来ていいなと思われたりすることがあるんですが、それは、単純にタイプが違うだけなんだよと思います。

どんなタイプのホール係であつても、全然出来てない仕事をチャラに出来るような、起死回生の一発: そんな満塁ホームランのような、接客はないんです。えーっ! そのおしゃべりでなんとか出来ないの? と、ええ、全然出来ないんですよ(苦笑)… 残念ながら「それだけでは」ね。もしも…レジのところでお会計をさせていただき、最後にお見送りの挨拶をしている僕がそんな風に見えるのだしたら…お客様の様子をよく伺い、適切に心を配り、お客様

さんにとっての居心地のよさ…それはちいさなコツコツとした仕事をきちんとすることで作り上げられないですし、派手なタイプでも堅苦しいタイプでもいいしょ。その上で、おしゃべりはそれをほんのりダメ押すべしでしかない。とにかく墨に人をためる…バントヒットでもフォアボールでもデッドボールでもいいから、まずは墨に出ること…墨に出たら、相手の守備をよく理解して、でも牽制には注意しつつも思い切つて走つたり、味方の選手の動き、ベンチからのサイン…そんな地味な攻撃を繋いでいく中に、チャンスが生まれるし、もしもそれが満塁とかになつても、やっぱりホームランを狙うんじゃなくて、スクイズでいいんですよね、ええ、カクジツに一点(笑…弱気やねー)。

おしゃべり店員にたつて、まず第一に必要なのはその堅美さ。おしゃべりに頼りすぎて足下くわれるようなことのないように…僕自身にとっては戒めのようなホール道。

その十二
満塁ホームランのような接客?





1月末をもちまして当店を卒業しました週末ホールの顔、最年少スタッフのたしろん。たった一年ではありましたが、本当に人は成長するんだな…若者の成長は著しいもんなんだとつくづくそう思いました。

アルバイト自体まったく初体験、うちに来た頃のあのひやひやするような危うさは、この一年他のスタッフとそしてお客様に支えられ、また彼女持ち前のまじめさと集中力で見事に花開き、頼りになるスタッフへと成長してくれた…私だってやればできるんだと、そんな実感を胸にまた新しい道へと進んで欲しいなと、ワタクシ、ホロリとしながらそう思うのです…がんばれ！たしろん（お）



■歓送迎会、ご予約受付中です！
春は出会いと別れの季節…歓送迎会の季節ですね。当店でもコースメニューも販売、お座席のご予約を承っております。

コースメニューは4名様以上、お料理は2500円より承ります。ボリューム重視、質重視、ご予算に応じて、旬の食材を中心にお好みのメニューをお作りしています。

福井 勝
後記
あーしかしね、確定申告の季節ですよ苦笑。この新聞を人稿したらすぐやります、ええ、すぐやりますとも！がんばります（お）

■3月の月イチ連休のお知らせ。
月恒例当店月イチ連休。みなさんに迷惑をおかけしますが、何卒よろしくお願いします。

3月21日（日）～22日（月）

■3月の月イチ連休のお知らせ。
月恒例当店月イチ連休。みなさんに迷惑をおかけしますが、何卒よろしくお願いします。



デザートなどもあわせてご相談下さい。
貸し切り宴会も承りますので、店頭、もしくはお電話でお気軽にどうぞ。



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。



デナース 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、連雀通り・南浦交差点近くの「こいけ菓子店」さん、東八道路沿い「みたか温泉 新鷹の湯」さんに、この小さな新聞を置いていたたいております。ありがとうございます。

