

# 王道主義！？

リトル・スター的

鶏のからあげ

ボテトサラダ

試しあれ！

豚肉巻玉子の  
甘辛煮

北京、ヤン

人も子供も、男女問わずして人気のメニュー…それは当店がずっと定番で作り続けているメニューです。その共通点は、お子様のごはんにも、大人のおつまみにも美味しいこと！

迷ったらどうぞ、ボテトサラダ。シンプルな懷かしい味わいで、しかもすぐにお出しできるので最初の一品にさくさくです。

豚肉巻きたまごの甘辛煮は、甘辛く煮られた豚バラ肉と卵のベストマッチ！お客様に「真似して作ってみたよ」と言われることの多い「真似したいナンバーワン・メニュー」。

そして北京ヤンコは、たっぷりの万能ねぎと生姜とにごま油と塩で味付けした中華風の冷ややっこ。不思議とさつぱりいただけます。

最後に鶏の唐揚げは、生姜と隠し味のスパイスでお馴染みの味のようで、トステカ風味になっています。でも「お母さんの味と一緒に！」とのお言葉もチラホラ。

ぜひ王道のメニューを、お

ビールの季節を心待ちにしているのに、なかなか暖かくならない…ので、フライングしてあってビールのお話を▼世の中に美味しいビールは色々あります

が、当店の生ビールはサッポロ黒ラベル！と頑なに決めています。それはなぜかと申しますと、重すぎず軽すぎず、ビールらしい苦みとコクのバランスの良さがあつて、当店が出すどんな料理にも合せやすい！と思える一番のビールだからです。たくさん飲んでも重くなってしまうのも良いところ▼黒生ビールはエビスの黒。クセが少なく重すぎず飲みやすい、和食にもよく合う黒ビールでしょう。当店のレバーペーストによくあうと思っています▼やっぱりエビスビールは好きで、瓶でエビスビールを揃えています。どっしりと力強く美味しいビール、ビールそのものの味を楽しむにも良いし、角煮や味噌煮込みなど、こっくりとした味わいのものによく合うようです▼ワインは白・赤、産地やブドウの銘柄で事細かく食事に合わせ方を気にする方が多いのに、ビールについては無頓着な傾向が強いですね？もちろんビールはどんな料理にも合わせやすい…でも、やっぱりとてもよく合うものと合わさると、特に美味しい感じます▼余談ではありますが、自宅でエビスの緑（ザ・ホップ）を飲んでいて、魚肉ソーセージとの組み合

：みなさま組み合わせには要注意を！（麻）

# 新聞ごはん

第71号

2010年4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。



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



22 餃子大好き！好きこそものの上手なれ？！

# レンピ れ。

六店長ミヤザキ。レンピ

**当** 店のメニューでは残念ながらお出しいませんが、ワタクシは大の餃子好き。外食するときに餃子メニューがあれば必ず頼みますし、作るのも好きで、実家にいた頃は家族4人で100個ぐらいはいつも仕込んで食べていたように思います。母が具を作ったら子供たちが包む…それが決まりでした。

おいしい餃子はどうやつたら作れるの?と、たまに聞かれますが、私も餃子はプロではないので、大好きな餃子を出すお店の方々に聞いた話を紹介します。

「具はほとんど野菜で肉はつなぎ程度、野菜は生のままだけどギューギュー絞って、とにかくなるべく水分を絞つておくと、焼き上がったときにギュッとおいしさが詰まった状態で焼き上がるよ」「具はキャベツ、ニラ、生姜とニンニクのみじん切り、豚ひき肉」「セロリを入れると甘みが増すしさっぱり仕上がります」「味噌を隠し味に入れると全体がまとまってまろやかになる」などなど。

他にも人に聞いてみると「椎茸のみじん切り」「干し椎茸をすり下ろしたもの」「エビを入れるとぶりつとした食感が加わって良い」などの意見もあって、そもそもメインになる野菜が、キャベツ派と白菜派に別れるようです。焼き方は中華料理店でアルバイトしていた okayan 直伝。「まず鉄板は必ずかなり熱くしておく。油をしかずに餃子を置いて、お湯を差す(温度が下がるので水ではだめ)。フタをして蒸す…基本的に火加減はずっと強火。蒸し上がったら余分な水を捨てる。水分を飛ばしたらごま油を全体に垂らしてなじませる。様子を見て火加減を中火ぐらいにしても良い。後はきれいに焼き色がつくまでちょっと待つ…大事なのは、鉄板と餃子がまだちゃんとはがれないのに、無理矢理はがしてはいけないということ。きれいにはがれるくらい焼き目がついたら、ひっくり返して軽く焼いてできあがり」。このやり方で焼くようになって、私も上手に焼くことができるようになりました。

さて、おうち餃子、食べたいだけ食べちゃいましょう!

ス マイル0円。うちのようなお店では接客の仕事は、直接的には金銭に結びつかない仕事です。料理を作っているのなら、自分の料理が評価され、売上として具体的にお店に貢献できる…ですが、接客の仕事は、どこが金銭に結びついているのかわからにくいし、正直「料理」をサポートするだけで、接客自身が単独で価値を持つようなものでもありません…。そう考えるど、ちょっと虚しい仕事だよな、オーブンから間もない頃、僕は日々思っていました…ま、でもそれ自体浅はかな考えだったんですけどね(苦笑)。

接客係の仕事長くするよくなつて、そしてたくさんのお客さんと向き合うことによって、金銭ではない報酬、ご褒美というか、満足感を得られるようになります。それは單純に「ありがとう」とか「おいしかった」という言葉だったり、いい笑顔をいただいたり、楽しくおしゃべりさせ

ていだいたり、特別な日にわざわざ予約くださったり、お友達を連れてきてくださったり、もちろんちょっとこども通つてくださったり。でも、そういう具体的なものより、最近個人的よく思うのは、お客様によって「自分自身が正しく保たれている」んだなということです。ホールでいつも明るく陽気なおしゃべり店員というワタクシではありますが、だからと言っていつもその通りといふわけでもありません…たまには体調が優れなかつたり、わりとフツカ酔いだつたり(苦笑)、まれに悩みのひとつもあつたり…でもホール係としてお客様に向かい合う時、ちょっととしたやり取りや何気ない会話の中に「自分の居場所」を見つける…ホール係として、そして僕個人としても、ここにいることを肯定していただいている…そんな風にお客さんに救われるようなこともしばしば。ありがとうございます、いつも助けられております(笑)。

その十四  
お客様にいただいているもの。

ナントスミ  
ナカル道。





最近は本や映画で共感できる言葉に出会つたら、なまく記憶するようにしている。なぜ自分が共感するのかよく考ふる。そして自分の世界観意見を知ることになる。池澤夏樹は言つてゐる。「日本人は著名人の発言や小話の類を引用しない。なぜかと考えてみた。引用というのは自分の意見を飾るために叡智の断片を借りるからだ。



## リトルスター・レストランの味がある。

「マカロニサラダ」は「ソーメン」のハンバーグなどにちょっと添えである。お墨書きには載っていないメニュー。実はお客さんやお店のスタッフにもファンが多い、名脇役なのです。

作り方は私がリトルスター・レストランに入つてすぐに習いました。作る頻度は多いのですが、調味料を入れる目安が自分量なので、始めは味付けがなかなか定まらず苦戦していました。だいたい薄味にしてしまうのです。塩やマヨネーズを足すのですが、特にマヨネーズを入れると見た目がベタッとしてよくありません。

味付けは主に下味のドレッシング、塩、こしょう、マヨネーズです。店長に聞いてみると、ポイントは下味でかけ、そのままで食べても良いくらい、しっかり味を付けます。マカロニが熱いので余分な水分も飛びます。だんだんドレッシングの量とその他のに加える調味料のバランスを憶えて、味も安定してきたように感じました。今では店長にも「うちの味になつてきた。」と言わられるようになりました。「うちの味……」。脇役の小さいメニューにだつて立派にリトルスター・レストランのしさがあるんだな、となんだか愛おしく思いました。他のメニューにも店長が考えた「うちの味」がある、いつも意識しながら作るようにしています。

## 新トロソリュ

宮崎麻美・選



### 叡智の断片

池澤夏樹 集英社インターナショナル

意見を言わない国では使い道がない。日本人は好みは言つても意見は言わない……なるほど。ではワタクシ的に共感できる叡智の断片を少しお紹介してね。成功は生活を楽にしてくれる。でも、生きることを樂にしてはくれない」と、ブルース・スプリングスティーン。とある人が「おしめと一緒に政治家も定期的に

ビールを飲みながら一串目を持ちます。最初に出てきたのは細く切つたなまきをくわねる串にさし込んであるもの。薄くタレがつけてあり食べてみると炭火で焼いてあるので香ばしく、外はカリッと中はあわつとしていてそれがちょうど幸せになります。次はヒレ焼き。背びれをくわねる串に着いてあり、脂がしたたるほど乗つてこれもまた絶品。次に出てきたのは肝焼き。程よい苦味とあらぬした歯ごたえ。うなぎの肝つてこんなにおいしいのかとびっくりしました。最後は、一口蒲焼が出てきて、わざと好みでつけながら食べます。奎ておいしいいただき、満足していると、ありがたいことに隣

の席の方が、常連さんにしか出つてこないハンバーグをひょうのものを少しほじ分けぐれ、わいぶん重(最初に頬んでおかない)とありつけないらしい)まで分けていたってしまいました。(もちろん私がも本当にそれで喜せになります。次はヒレ焼き。背びれをくわねる串に着いてあり、脂がしたたるほど乗つてこれもまた絶品。次に出てきたのは肝焼き。程よい苦味とあらぬした歯ごたえ。うなぎの肝つてこんなにおいしいのかとびっくりしました。そして最後にお会いのお店でいいお客さんに囲まれて居るんだなあと心から感動してしまいました。そして最後にお会いの友達。友達は「ぱぱー作る」と言つてました。いいお店でいいお客さんに囲まれて居るんだなあと心から感動してしまいました。そして最後にお会いの友達。友達は「ぱぱー作る」と言つてました。感動いっぱいのお店でした。

その二二二

osake biyori

黒川裕子の  
おさけ日和。

取り替えなければならない。その理由は、おしめの場合と同じ。ベンジャミン・フランクリンは「良い戦争といふものはないし、悪い平和といふものもない」。マーカ・トゥエインは「炎いを引き起こすのは“知らないこと”ではない。“知らないことに知つている”と思ふことだ」といふ。人の言葉には耳を傾けよう。

