

最新切抜きトビックス



①なんだチミは！！

やっちゃいました。
飲食店で、店員がバカ殿に
なっちゃってます。

飲食店も、アントニオ猪木の
店とかでてきて
段々パチンコみたいになって
きましたね……



殿様気分で焼き肉

東京・新橋に、バカ殿様と女中姿の
店員が店を盛り上げる焼き肉食べ放題
の店、その名も「アイーン」(☎03・
3503・4129)
が 開 店 し
た。



志村けん
さんの「バ
カ殿様」の
ふん装をし
た店長をはじめ、大奥の女中やメイド
姿などのコスプレ衣装をまとった女性
店員がお出迎え。衣装は、男性客には
500円で、女性客には無料で貸し出し
もする。客の入店時には「殿(姫)、
お帰りなさいませ」とあいさつ。

「笑いでお客様を元気にしたかった」
と店長。店の内外装は日本の城をイメ
ージ。座敷スタイルで35席。飲み・食
べ放題の「殿様コース」(1時間5500
円)と食べ放題のみの「奉行コース」
(同3850円)など。

【日経MJ 06. 9. 4】

②ワオーン！！

【日経MJ 06. 9. 16】

室内で月光楽しむ

夜空に浮かぶ月を眺めていると気持
ちが癒やされるという人も多いが、そ
んな月の光を室内にいていつでも楽し
めるルームライト



「リラクゼー
ションルームライト
ヒーリングム
ーン」(7140円)が
発売された。

直径23cmの半球
状で、壁に掛けて
使用する。表面には月のクレーターを
忠実に浮き彫り加工した。内部に発光
ダイオード(LED)ライトが組み込
まれ、周囲が暗くなると自動的に作動
し、12パターンの満ち欠けを約5秒間
隔で再現する。付属の赤外線リモコン
を使い、手で満ち欠けをコントロール
することも可能だ。

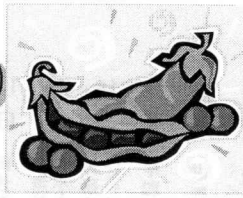
生活雑貨のイー・レヴォリュショ
ン(東京・千代田、☎03・3251・1901)
が取り扱う。



最近、こういう鑑賞系の
癒し小物が増えてきましたね。

この前、ウィルツパンガードで
筒状の入れ物に丸い液体が
上下に動いたり分裂したり
するやつがあって、
私は5分位口あけて見てた
そうです。

ひきこもりになりませんように……



食材の上手な保存方法

皆さんは、食品を買ったものの、最後まで食べきれず、やむを得ず処分してしまう事ありませんか？正しい保存方法が分かれば、捨てることなく美味しく食べられます。

そこで、【賞味期限】と【消費期限】の使い分け

賞味期限は、缶詰、乳製品、加工食品などで、開封せず決められた方法で保存の場合、その商品の質が良い、つまり美味しく食べられる期限です。

すぐに捨てずに、様子を見て判断しましょう。

消費期限は、肉や魚、弁当やおにぎり、調理パンなどの食品で、開封せず決められた保存方法で、おおむね5日以内で劣化するものに付けられます。期限が過ぎたら食べないほうが、良いものです。

【魚】の保存***** 基本は、密封して冷蔵。

- 1、魚は汁が他の食品に付かないように密封してパーシャル室のようなところで、保存。
- 2、魚は、冷凍品を解凍して売っているところ多く、再冷凍するのは、避けましょう。
- 3、表示に「生」と記されているものは冷凍されていないので、冷凍しても、OKです。その際はペーパータオルで水気をふき取りましょう。
- 4、冷凍の魚でも、しょうゆ、みりん、酒に漬けたり、みそなど、ぬってから冷凍すると、余分な水分が抜けて味が落ちにくくなります。

【肉】*****解凍は、冷蔵庫で。

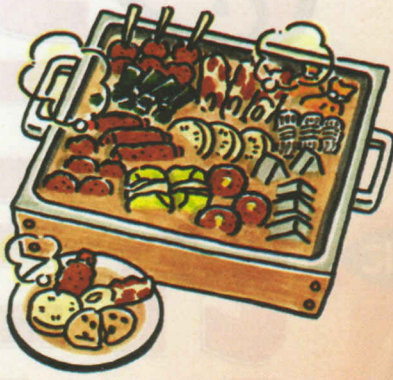
- 1、肉は、空気になるべく触れないようにラップ、密封容器に保存。
- 2、霜などができる原因は、空気と温度変化ですので、密封するなど空気抜きして、ドアの開け閉めを最低限に。
- 3、冷凍の肉はゆっくり時間をかけて冷蔵庫で解凍、レンジは肉の端だけが煮えがちです
- 4、肉は、一部黒ずんでいる場合がありますが、切りたてで空気に触れていない為に、重なっている部分が黒っぽくなったもの。牛肉などは空気に触れないと色素が赤くなります。但し、全体が黒っぽいものや褐色のものは、古い可能性ありなので、【要注意】。

【野菜】の保存*****常温が良いものも。

**野菜は、泥付き野菜・葉付き野菜・立ち野菜・によって変わります。これについては、次回に、続きます。又、調味料についても次回情報として、載せます。

おでん・鍋具材なら、紀文フードケミファへ

★おでん・鍋が美味しい季節になりました…★



秋冬おすすめ商品

～お問い合わせ～

株式会社 クサマ

電話 03-3373-2331



商品名:大豆鍋の素

豆乳を40%使用したそのまま使えるストレートタイプです。(3・4人前)豆乳のコクと昆布の旨味、鰹の香りが豊かで様々な具材との相性もバッチリです。

規格:1L×6本×2合
価格:303円/本

商品名:イカスミ黒半片



ふっくらとした椀型の半片にイカスミを加えて色付けをしてあります。おでんの具材として、または惣菜の1品としてお召し上がり下さい。

規格:30g×10個×30袋
価格:34円/個

商品名:イカスミ黒半片

なると巻の白身と赤身を逆にした彩り鮮やかな“なると巻”です。通常のなると巻の用途はもちろん、年末年始の商材として、お祝い事の商材としてお召し上がり下さい。

規格:160g×10本×10袋
価格:130円/本

商品名:魚河岸ブロック



白身魚と豆腐を組合わせたなめらかでマイルドなさつま揚げです。魚肉と豆腐の乳化技術をコントロールし、非常にソフトに仕上げられています。揚げて頂いても、煮て頂いても美味しく召し上がり頂けます。

規格:20g×50個×10袋
価格:20円/個

商品名:ぷりぷりイカ団子

すり身にボイルしたイカとミンチをたっぷり加えました。ぷりぷりとした食感をお楽しみ下さい。鍋に入れますと味が染み込みより一層美味しく召し上がって頂けます。

規格:35g×10個×25袋
価格:35円/個

商品名:ちぎりちくわぶ



小麦粉、もち粉、米粉、食塩のみを使用して作りました。もちもちとした食感をお楽しみ下さい。おでんや鍋の具材として、また汁物にトッピングして“すいとん”としても美味しくお召し上がり頂けます。

規格:20g×10個×50袋
価格:19円/個