

最新情報 トピックス



① 勿体無くて食べれない！

じゅ！じゅ！

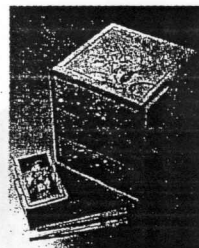
10、10、10万円の弁当！！
その名も『埋蔵金弁当』

お金が見つかるどころか
どんどん無くなる気が...



「日光の味」10万円弁当

東武百貨店池袋店（☎03・3981・2211）は日光の食と文化を紹介する「日光・鬼怒川物産と観光展」を今月16日から21日までの6日間開催し、その中で10万円の高級弁当「日光埋蔵金弁当」を販売する。



このイベントは18日に相互乗り入れ開始するJR東日本と東武鉄道の新宿・池袋—東武日光・鬼怒川温泉間の直通運転を記念して開催する。同弁当は予約制で販売数は2個。駅弁製造販売の日光鰯寿司（ますずし）本舗（日光市）製で、2—3人分の量がある。重厚な日光彫を施した3段引き出し型のお重に、栃木牛ステーキ、刺し身ゆば、鰯寿司など日光の名産をふんだんに盛り込む。16・17日の両日に受け付け、21日に引き渡す。

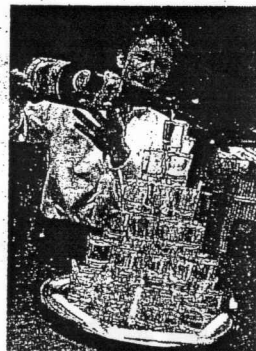
【日経MJ 06. 3. 8】

② 本当に酔いそうです...

【日経MJ 06. 3. 3】

焼酎タワーに酔う

シャンパングラスをタワーのようにいくつも重ね、その上からシャンパンを惜しみなく注ぐお祝いの儀式的シャンパンタワー。焼酎を使ったタワーサービスをはじめるのが和食ダイニング「海華月 乃木坂」（☎03・3479・9881）だ。



客の合図で目隠しの布が取られると、氷が入った焼酎ショットグラスがいく

つも積み重ねられたタワーが現れ、スタッフが焼酎を注ぐ。料金は2人分の料理コース+焼酎タワー代込みで1万5000円。「伊佐美」の場合は2万5000円と焼酎の銘柄で金額が変わる。ホワイトデー企画として3月10、11、13、14日に完全予約制で開催する。



日本版シャンパンタワーですね。でも、お酒かえるだけでもイメージ変わって確かに楽しそうですね。

九州の結婚式に普通に取り入れられそうですはい。

繁盛へのテクニク〜やれる事から〜其の1

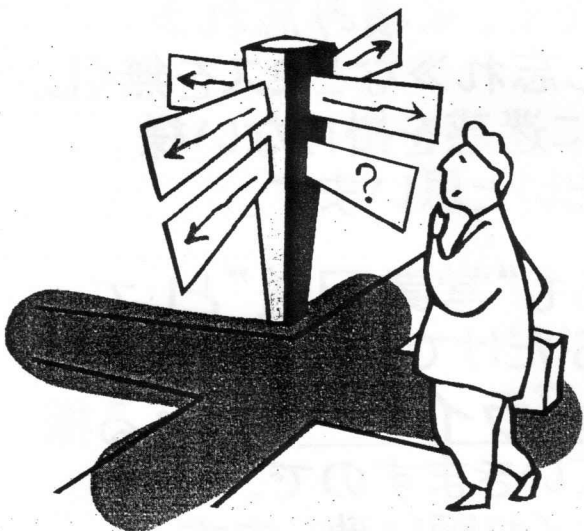
このコーナーでは、お客様から支持され何度も来て頂けるそんな**繁盛店**になる為に、事例を踏まえながら勉強していこうと思っております。

【日経MJ. 06. 3. 22】

今回は、「商品の魅力をうまく伝える事」と「いい事はすぐに取り入れる」という事例です。

セミナーでいい事を聞いたり本で役に立つ記事を見たりしたらすぐ取り入れると本当に全てが良くなっていきます。ただ、「いい!」と思っても中々やるまでに至らないんですよね。Powerが必要ですから。

でも、どんどんやっていきましょう。このクサマNEWSもそうなんです。柴田屋酒店：柴社長に深謝!!



弥生町のテクニク師
(兼) 草間 福弘
専務取締役

招客招福



104

団店主がいた。あるとき彼の店で予約販売していた羽毛布団にキャンセルがあり、一個残ってしまった。そこで彼はこの方法で売れ残った布団が売れないだろうか考えた。そこで店主は先のPOPを参考にお客にDMを書いた。見出しは「私は羽毛ふとんで

はなにせ羽毛布団だ。あなた所 小阪裕司

「私は目をケ」と考え、

素直さこそ商売伸ばす糧に

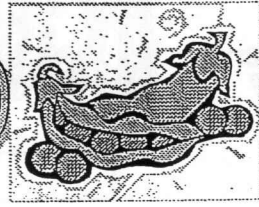
「このエピソードを読んだ布

かした猫です。おかげさまで元氣になりました。誰か可愛かったら迷子になっちゃいました。本文は「つ続へ。」羽毛ふとんが「迷子」になっています。実は予約を頂いていた羽毛ふとんがお客様の都合でキャンセルになりました。こんな私(羽毛ふとん)です

自分の、お店の向かうべき方向が決まったら、皆でどんどんいい所の真似をしていきましょう!! クサマは応援いたします!!

残りの人生の間には

何かに役立つ



知識

第7回

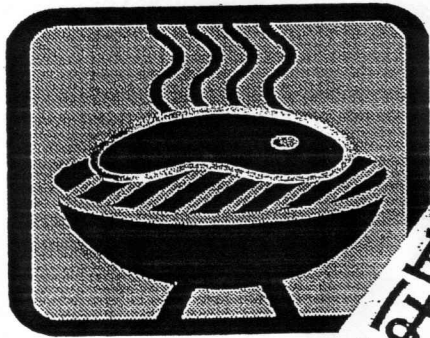
リンゴの効能

イギリスには「1日1個のリンゴは医者を選ばせる」という諺がある。先人の知恵と経験の結晶ともいふべきもの。先人が、我々、子孫へと残してくれた偉大な遺産ともいえるであろう。では、諺になるほど高い評価を受けているリンゴの効能を考えてみましょう。

最近、老化や病気の原因としてよく「活性酸素」ということが挙げられるようになりました。読者の皆さんも、よく耳にすることでしょう。

「悪者」というイメージはあるものの、具体的なことを御存知ない方も多いのではないのでしょうか。活性酸素とは、呼吸で取り入れた酸素が体内で変質してできる物質のこと。物質を酸化させる力が強いいため、細胞膜や遺伝子、体内の酵素などを傷つけてしまいます。その結果、老化が進んだり、病気になったりするわけです。

活性酸素は、ストレスや過食、運動不足



リンゴは「果物の王様」

や喫煙などで増えることがわかっています。この活性酸素をやっつける物質が「フアイトケミカル」と呼ばれるものです。

フアイトケミカルとは、植物に含まれる成分。紫外線や害虫から身を守るために働く成分で、活性酸素を中和する力を持ち、タンパク質・炭水化物・脂質・ビタミン・ミネラル・繊維に次ぐ「第七の栄養素」として注目を集めています。

リンゴは活性酸素を撃退するフアイトケミカルのポリフェノールを含んでいます。フィンランドの国立公衆衛生研究所は、「リンゴをよく食べる人は、肺ガン、喘息（ぜんそく）、糖尿病、心臓病になる危険性がそれぞれ60%、25%、20%も低くなる」と発表。白血球の数を増やすとの報告もあります。もちろん、ビタミン、ミネラル豊富な栄養食品。同じく、効能豊富なニンジンとシユースにすれば、まさに、病気を知らずの医者いらすになれるのです。

紫外線によって傷つけられ

た遺伝子が突然変異を起こすことで、ガンや病気が引き起こされることがわかっています。こうした紫外線によるダメージを避けるため、植物が体内で生成する物質をポリフェノールといいますが、ソバ

ポリフェノールは血圧を下げる作用、血液を浄化する作用、毛細血管を強化し動脈硬化・脳出血を予防するなど、さまざまな働きをします。

ソバポリフェノールは血圧を下げる作用、血液を浄化する作用、毛細血管を強化し動脈硬化・脳出血を予防するなど、さまざまな働きをします。

消化吸収がよい!

必須アミノ酸をすべて含む

ビタミン、ミネラル、食物繊維が豊富

薬味にネギやショウガをたっぷり!

リンゴ