

# 最新切抜きトピックス



## ①『ジュースだべ！！』

ほのほのするサービスですね！

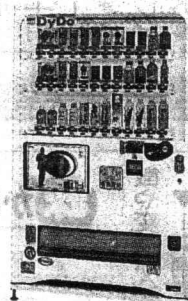
ただ、間違えて設置して  
違う地方の機械だったら  
聞き取れませんね・・・



## 方言で話す自販機

つり銭忘れんでしょー。方言でしゃべる自動販売機が登場し、地域密着型の自販機として話題を呼びそうだ。

ダイドードリンコ (<http://www.dydo.co.jp/>) の「おし



ゃべり自販機」はこれまでに標準語、関西弁、外国語の各バージョンが登場しているが、津軽弁、名古屋弁、博多弁をしゃべる自販機を開発した。

「しゃっこい飲み物どんだべえ」（津軽弁）、「売り切れだで、いかんがね」（名古屋弁）、「よーきんしゃったねー」（博多弁）など各地方の方言で43パターンの言葉をしゃべる。それぞれ青森、名古屋、九州地区で4月中旬から50台ずつ稼働させる。

【日経MJ 06. 4. 19】

## ②面白い味！！

【日経MJ 06. 4. 19】

### 人気ラーメン「コラボ」

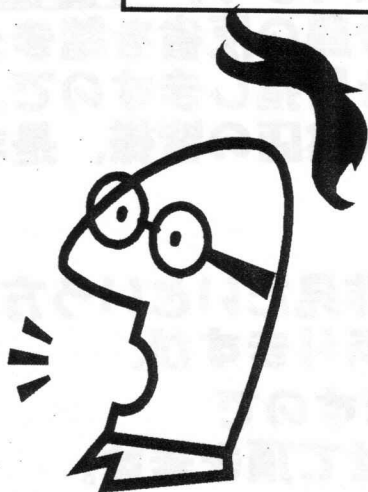
新宿の「竈（かまど）」と渋谷の「麺屋（めんや）空海」の有名ラーメン店が池袋に共同出店した。「竈@空海（か



まどあっとまーくくうかい）」（☎03・6904・6661）

で、ラーメン激戦区の池袋西口にオープン。両店の人気ラーメンが食べられるほか、二つの手法を融合させる

ことで作り上げた『コラボらーめん』3種類も用意。特製濃厚とんこつ（800円）をはじめ、空海の人気支那そば塩を竈店主がアレンジした特製魚介の塩（780円）、双方店主共同考案作の海老ジャンつけ麺（780円）などのメニューが並ぶ。双方の店主が新しいラーメン店のカタチを作りたかったとして共同出店したが、ラーメン業界の新業態になるかもしれない。



どの世界でも『協業』はひとつのキーワードですが飲食業界は色んな理由であまりないですよ。

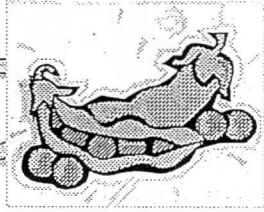
今後こういったコラボが増えていくんでしょうね。



残りの人生の間に

は

# 何かに役立つ



# 知識 第8回

普段人に聞けない事

## おにぎりの握り方の常識

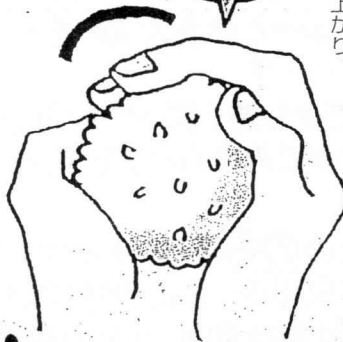
### 三角おにぎりの握り方

手のひらに塩水をつけ、温かいご飯と具をのせたら、具を包むようにしてふんわりとまとめる。指と手のひらが「くの字」になるように曲げてご飯の上に当て、反対の手で下と側面をしっかりとささえるようにする。一瞬力を込めてキュッとにぎって角をつけ、手前に転がして次の角をつければ三角形になる。温かいご飯はにぎり込みがちなので要注意。



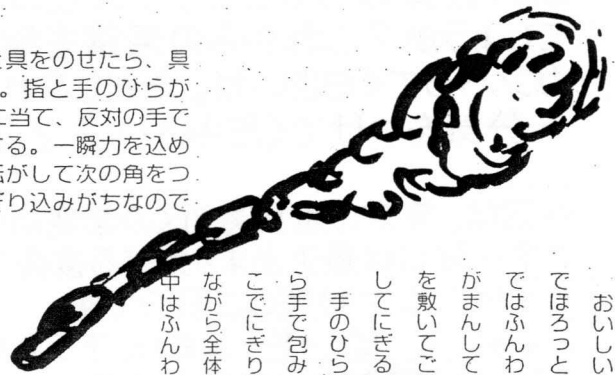
### 丸おにぎりの握り方

手のひらに塩水をつけ、温かいご飯と具をのせてふんわりとひとまとめにする。指と手のひらに丸いカーブをつけて上に当て、反対の手で下と側面をしっかりとささえる。一瞬力を込めてキュッとにぎり、手前に回しながら丸みをつけていく。下の手で側面を押して平らにすれば、ボール状にはならず、きれいな丸おにぎりに。



### 俵形おにぎりの握り方

手のひらに塩水と、ほかのおにぎりより少なめの温かいご飯をのせる。両方の手のひらでご飯を包むようにして、楕円形にふんわりとまとめる。これを下に当てた手に縦長になるように置き、両手で軽くにぎって側面が丸くなるようにする。もう一方の手の親指を下に、そのほかを上にして上下を押し、平らにして形をまとめる。俵形おにぎりは具を入れず、表面にごま塩や青のりをまぶしたり、混ぜご飯で作る。



おいしいおにぎりはご飯がつぶれず、口の中でほろっとくずれていく。冷めてしまったご飯ではふんわりにぎれないので、ちよつと熱いのがまんで。がまんできない人は茶碗にラップを敷いてご飯と具を詰め、丸めてから少し冷ましてにぎる。

手のひらに塩水をつけて、ご飯と具をのせたら手で包み、一瞬だけキュッと力を入れる。ここでにぎり込まないのがポイント。ご飯を回しながら全体の表面をにぎれば、表はしっかりと、中はふんわりのおにぎり一丁で上がり。

### 作り方

- 1 梅干しは種を除く。たらこ、さけは焼いたものを用意し、さけは皮と骨を除いて粗くほぐす。
- 2 ボウルに塩水を用意する。
- 3 手のひらに塩水をつけ、ご飯の1/2量をのせて軽く広げる。中央をくぼませて具をのせ、具を包むようにして三角ににぎり、のりで巻く。
- 4 残りのご飯の半量も同様にして具を包み、丸くにぎってのりで巻く。
- 5 残ったご飯は具を入れずに俵形ににぎり、表面にごま塩をまぶす。

S、Sより