

胡麻インストラクター協会 会報

2010年3月20日発行 第10号

胡麻インストラクター協会

〒604-0845

京都市中京区烏丸御池上ル二条殿町 546

Tel 075-222-7318 fax 075-222-0318

この時代に必要なこと

胡麻インストラクター協会 会長 深堀勝謙

テレビを見ていても、新聞を読んでいても、何かワクワク感というものを感じない世の中になっているように思います。

しかし、今一番人気のあるものそれは坂本龍馬さんです。
それは現代の人をワクワクさせ、経済効果もあるくらいです。

その坂本龍馬さんの話された名言のひとつに

「人間好きな道によって世界を切り拓いていく」

というものがあります。

この好きな道によって世界を切り拓いていくというのは、まさに我々のしている大好きな胡麻によって世界を切り拓いていくともとれるのです。

胡麻をこよなく愛し、それを真の道とすることでたくさんの未来が待っているのです。
これは、私の今までの経験でよくよく理解できることです。

坂本龍馬さんに習い、みんなで胡麻を愛していきましょう！

セサミマイスターとして

秋山 久美子

みなさま、こんにちは。

不安定なお天気ながらも、春らしい季節になってきましたね。いかがお過ごしでしょうか。

とうとう投稿が回ってきました！ので、今回は、私がセサミマイスターになるきっかけとなった「胡麻そば」についてお話したいと思います。

私が働いているもつ鍋屋は、他店にはない「水炊き風もつ鍋」というこだわりで4年前にオープンしました。鶏がらベースのあっさりしたスープを使い、柚子こしょうと特製酢ダレで、つけだれ感覚で召し上がっていただくという、もつ鍋では他にはない食べ方になります。

この水炊き風もつ鍋の唯一無二が、 \times の「胡麻そば」。最後の出汁に、ちゃんぽん麺をいれ、大量?!の胡麻を振りかけます。煮詰めてはかき混ぜて、を繰り返し、出来上がりはイカ墨パスタのようになり、もっちりとした食感で、胡麻の香ばしさと酢ダレが絶妙な味に仕上げます。



元々、某メーカーの黒胡麻と白胡麻をブレンドして使っていましたが、深堀会長とのご縁があり、一度会長の胡麻で胡麻そばを作ってみることにになりました。

百聞は一食にしかず。

今までになかった香ばしさは勿論のこと、胡麻を変えただけでこんなに仕上がり（味）が違うなんて……。今までの黒胡麻の苦さがなくなったのにはビックリでした。

それからは、メニューに「胡麻ソムリエがおすすめする胡麻そば」として大々的に打ち出し、当店の名物に更にはくがつくことに。

嬉しかったのは、常連さんが私と同じように、胡麻そばの味の違いに気づいてくれたことです。

昨年からは \times の新メニューとして、「金胡麻そば」（右写真）を加えたところ、これがなんと大好評！！多くの方がこの味にはまり、お店に通ってくれています。お客様のブログにも書いて下さったり、胡麻ソムリエをちゃんとリンクしてくれています。



<http://ameblo.jp/ts-gallery/entry-10412592619.html>

http://d.hatena.ne.jp/miya_tomac/20100109/p1

中には「高価な金胡麻をこれだけ大量に振りかけるなんて！！素晴らしすぎる！！！」と驚くお客様もおられます。

少なからずですが、胡麻に対する知識や価値をご存知の方もおられますが、まだまだ大多数のお客様がこういった違いが解らずじまいになっています。

私は、具体的にどのようにイイのか、酒嗜好、メタボ気味、OLさんなど、相手に合わせて胡麻の良さをお伝えしています。

胡麻にこだわりのあるお店！胡麻だけでコレだけ美味しい料理が出来る。
胡麻ソムリエが推奨する胡麻がどれだけ他とは違うのか？
もっともっと多くの方に知ってもらえればと思います。

今お店では、夏でも食べやすい商品を出そうと

- ◎本当に美味しいものをリーズナブルに
 - ◎生活習慣病に伴いさらに高まる健康志向
 - ◎食材に関する専門的知識を持った人が居るお店（野菜ソムリエ等）
- 『夏バテ解消・スタミナ・コッテリ・辛い』
『健康美食・ヘルシー・美容・アッサリ』

といったテーマで、2～3種類の新商品を試作中です。
もちろんたっぷりの金胡麻を使用しています！！
『胡麻ソムリエが贈る 胡麻美人レシピ』
（↑石田先生のパクリ！？）
なるものをもっと大きく前に出していこうと思います。

長々と書かせていただきましたが、飲食店に携わっていて感じることは、
こんなに手軽に手に入る食材の本当の良さを多くの方が知らない、ということ。

自分が学ぶ知識がより多くの方にお伝えできて、感動していただけるように、
感動された方が次の方へ伝えたいように、
商品を提供するだけでなく、語り手となることがセサミマイスターの仕事として
日々精進していきたいと思えます。

これからもみなさん、宜しくお願いします！！

裏胡麻美人ワールドへようこそ！

事務局長GOMO-ISSA

桜の開花が待ち遠しい今日この頃です。皆様は何に春を感じますか？
写真は、先日東京都内で咲いていた桜です。春一番にも散ることなく、
咲いていました。



私は、春になるとなぜか温泉に行きたくなります。もちろん、季節を
問わず行きたい時に行ければいいことではないのですが…

普通、温泉というと冬のイメージありませんか？露天風呂に味覚にと。
でも、しもやけに悩まされる私にとっては、真冬の露天風呂はとっても
無理です(——)だから、ちょっと暖かくなってくると温泉に行きたくな
るので。

日本の三大名湯（有馬、草津、下呂）は一度は行ってみたいですね。（下呂温泉しか行ったこ
とがありません）そんな温泉行きたい話をお店でしていたら、会長は「そんな暇はない、行きた
かったら温泉の素買ってやる。」と(-_-) 藤本マイスターは「どーぞ好きなだけ存分に温泉に
行ってきてください。」と。なんて優しいお言葉！と喜んだのもつかの間…「夢の中で。」とオチ
がついた(——) そのうち黙って行ってやる！どこの温泉行こうかなあ…(*^_^*)

先日、とある番組で温泉マイスターが言ってました。いい宿の見分け方を！（温泉にもマイス
ターがいるんですね）

まず、実際に宿泊するしないは別として、1人で宿泊可能かどうかを問い合わせするんだそう
です。それは、旅館側としては、1人でも4人でもお世話する手間は一緒。ならば、1部屋を何
人かで稼働させたほうが利益になるからなんだそうです。問い合わせした時に、1人での宿泊を
断る旅館のサービスは期待できないそうです。

次に、実際に人気のある旅館はというと、朝食が充実している旅館なんだそうです。夕食は、
どこの旅館も板長さんが力をいれるのは当たり前で、一日の始まりであり、忙しい朝に充実した
朝食でお客様をおもてなしする旅館こそが、リピートの多い人気旅館なんだそうです。なるほ
ど！って感じですよ。

それから、番外編で人気のある旅館は、そこでしか味わえないサービスがある旅館だそうです。

ぜひ、温泉にいこう！と思われる方は、温泉の質だけではなく、旅館選びに気をつけてみてく
ださい。きっと満足な温泉旅行が楽しめると思いますよ(^_^)v

さて、私はどこの温泉に行こうかなー(^^♪

なんだか温泉話に転じてしまいましたが、胡麻だって同じです。たくさんお買い上げいただい
たお客様でも、1袋のお客様でも同じ愛を、同じサービスを提供できるお店、マイスターこそが
本物なのではないでしょうか。

次回はどんなお話をしましょうか…

胡麻屋くれえぶ堂sanへ訪問!!

後藤武史

今回は胡麻屋くれえぶ堂さんへ撮影も兼ねてお邪魔いたしましたので、その時の様子をアルバム形式でど〜んとご紹介いたします。
(決してネタが付きたなんて思わないで下さいね。)



京野菜やちりめん山椒が入った人気NO.1京野菜ごまクレープ



胡麻は愛の種。いいですね。ちなみに無許可です。無出し給って下さい。



均等な厚さに仕上げられる見事なトンポさばき!!



京野菜ごまクレープは焼きながら作っていくんですよ



わたしも一押しのお金胡麻油。数ある胡麻油の中でもピカイチ。



盛り付けも手際良くきれいに!!



季節メニューのnyu nyuは練乳がとつても美味しそ



もちろん胡麻商品も豊富に取り扱っております。



胡麻若葉の青汁や黒胡麻、さらさらけんミルクなどドリンクメニューも!!



最後の仕上げはもちろん店長さんの愛情たっぷり胡麻

胡麻屋くれえぷ堂店長日誌

広報担当 深堀 秀生

暖かくなったと思ったらまた寒さが戻ってきた3月。皆様おかわりはないでしょうか？
胡麻屋くれえぷ堂では、何人かの方が体調不良を訴えておりました。季節の変わり目には十分な注意が必要です。

さて、今月も胡麻屋くれえぷ堂のある三条大宮公園にてテレビの撮影がございました。今回は『おみやさん7』だそうです。
渡瀬恒彦さんと桜井淳子さんがお越しになっておりました。

最近三条会商店街のマスコミ率も高まり、色々な撮影がご近所で行われていた模様です。



3月となり、卒業シーズン到来！ということで、以前私が勤めていた学校の教え子たちが卒業と進学の報告を兼ねて来てくれました。進学おめでとうございます！



その他、赤レンジャー100人が三条会商店街に集結して行進するという出来事もあり、胡麻屋くれえぷ堂は、今日も楽しく営業いたしておりますm(__)m

3月24日（水）～3月30日（火）の1週間、胡麻屋くれえぷ堂は阪急百貨店梅田本店の地下1階に出店します！お近くの方はぜひご来場ください。

ということで、これからもよろしく願いいたします。

◎セサミマイスターの皆様には、順番に会報の文章を依頼させていただくと思いますので、よろしく願いいたします。次回ご投稿予定は東土様です。よろしく願いいたします。その他、情報や投稿を随時募集しております。あて先は goma@wadaman-s.com までお願いいたします。次号は4月20日配信予定です。お楽しみに！