



## 健康法師、ステーキハウスでほえる！

お肉の間屋さん「岡山フードサービス㈱」主催で毎月開催している『繁盛塾』という勉強会で、飲食関係者約60～70名が来場。昆布とお肉のコラボレーションという意味あい、健康法師が昆布の付いてのレクチャー講演会を実施してまいりました。人前での講演は一年ぶりくらいかなあ?! と汗だくになってのトーク炸裂。予定より10分オーバーでしたが、まだイケそうです。

「昆布」といえば、出汁を引いたり、とろろや佃煮や昆布巻きをはじめ昔ながらの「和」の食材というイメージが先行してしまいます。しかし、昆布は和洋中を問わず、料理に活用できる食材。うま味豊富な昆布は肉や魚、野菜など相性の良い食材や組み合わせが多く、魅力的な食材であることを改めて認識しました。



今回の中村新シェフの昆布&お肉・野菜の提案料理をご紹介します。

とうもろこしと昆布出汁のみ！和だしの洋スープ

岡山フードサービス自慢のブランド鶏肉 大魔桜の昆布締め レアステーキ

チキンレバーに塩昆布をまとわせた ハッピーチキンレバー

野菜のサラダケーキと汐吹き昆布

揚げおぼろ昆布と昆布出汁で茹でた牛肉 コーヒーとマスタードソース仕立て



ハッピーチキンレバー



汐吹き昆布トッピング サラダケーキ



昆布出汁で茹でた牛肉

昆布締め大魔桜

昆布のうま味は、肉の持つうま味や脂身との相性がよく昆布の可能性は無限。佃煮だけが松前屋ではないということをお披露目できたのではないかと思います！





# 一番自慢 宮前 直樹



初めまして。  
営業係長兼本店副店長の宮前です。入社して16年になりますが、おかげさまで松前屋の殆どのお店を経験させていただきました。そんな私の1番の自慢は、超がつくほどポジティブシンキングなところです。

いい意味で「ものごとを前向きに考える」ことですが、社長からは「何も考えてない」「浅い!」とよく言われています。そんな私でも、ちゃんと考えてることあるんですよ。心齋橋本店界限はとてつもなく外国人観光客が多い場所ですので、これを機に密かに中国語を猛勉強しています。これも本店に異動した自分の置かれた立場を前向きに捉えてのことです。でも…1つだけ後悔していることがあります。「大学時代にもっと語学勉強しとけばよかった」って。ダメダメ。何でもポジティブシンキング。今からでも遅くはないですよ。

## 健康法師からのひとこと

変にきれい好きで、いつも清潔さを旨としている宮前さん。トイレへ行くとき長々と鏡を覗いて感じ入っている様子で、『早く戻ってこんかあ!』という周りの声にもめげず、ただただ勘違いをしてくれています。ポジティブ…、深刻に受け止めない、何でも良いように受け止めるというマインドは『強さ』なんだと思ひ知らされます。相手が偉いさんでも初めての人でもひるまない強さ。突撃小僧という意味でも、確かにわが社一番ですね!

## 健康法師の独り言 パート 68

それでもタバコ吸いたい人に…。  
最近の心齋橋で並ぶお店…アイコスショップ!  
皆さんはご存知でしょうか?

もう一年も前から出ているショップでしたが、この4月くらいから開店時間前に整理券を求めて列ができています。簡単に言えば、『燃やさないタバコ』、電子タバコともまたちよつと違ったこれが大人気! フィリップモリスというタバコメーカーが作ったのですが、充電電池で暖めるだけで火を使わないタバコです。

口から出るのは水蒸気で、匂いもなく回りに迷惑をかけず、有害なタールは吸わずにニコチンだけを摂取すると言う新しいタバコなのです。日本の喫煙人口も17%ほどに落ち込んでいますが、それも人体に有害なタールが体に蓄積して、ガンの元になるからということからすれば、愛煙家には大変ありがたい喫煙器具が登場したものです。

誕生日のプレゼントとして娘に買ってもらいましたが、なれない変な味…。いつそのこと、メンソール味でごまかさうか…。1万円の充電器具は会員に登録すれば半額ほどに、一箱460円のタバコはランニングコストとなります。販売する側の予想をはるかに超えて出荷台数が伸びているようですが、止めたけれど止められない人向けという微妙な市場を巧みに突いたグッズですね。充電電池は半年ほどつぶれるそうで、お高く高いこと付く! 因みに、喫煙場所での使用に限られるようです。



## 編集後記

健康法師にアイコスをプレゼントした娘です。普通のタバコとは少々味が違うようで、「まずい」などケチをつけてなかなか定着して使おうとしない健康法師を見て、がっかりです。。しかし、間違いなく、他人に迷惑かけずに喫煙するはもってこいのアイテムです! 松村

