



## 新商品は「漬け物」だった！？

『梅え～昆布』を新発売してもう2年半、「単に梅干を昆布と一緒に入れただけやんかあ～！」という声にもめげず、好きな人は非常にお好きな、はまる新商品でした。

実は、この塩昆布は従来品とは全く製法が異なるということは一切公表されておりません。従来品ですと、調味料を作って昆布をしげしげと炊くということでしたが、この製品は一回細切りの汐吹き昆布を乾燥させて作った後、梅干の漬け液に漬け込むという製法なのです。遂に秘密を暴露してしまいました！色々新商品を作り出してはきましたが、『漬けモン』って無かったなあということをやってみました。これが当たり！他ではまねできない細切りの塩昆布の味誕生となったわけです。

その次に同じ手法で作ったのが、『梅え～昆布』の半年後に出した『柚子昆布』。柚子が好きな松前屋さんで、ウナギ煮などにも柚子を忍ばせておりますが、ずばり！『柚子昆布』は試食販売から大好評！『梅え～昆布』はちょっとスツパかったか？つという風評もあり、少々甘めに設定してみたところ、最近の新商品での出世頭となり、『梅え～昆布』をはるかにしのぐ大ヒット作となっております、ありがとうございます！（2匹目のドジョウが大成功！）

それでお調子者といわれようと、3匹目のドジョウを狙って出したのが、今年の2月に登場した、シャキシャキ『生姜昆布』。細切りの生姜をふんだんに使って、シャキシャキとした食感がたまらなく素敵！冬場にもポカポカ生姜が好まれ、夏場にも生姜の清涼感が好まれるという、常時いけるレギュラー昆布として順調に数量を伸ばしております、ありがとうございます！



そこで今度は『梅え～昆布』を見直しました。このシリーズを牽引した『梅え～昆布』でしたが、（健康法師的には一番使い勝手がよくて好きなのですが、）どうにも販売員の評判がよくありません。そこで、梅干の方やの雄・関東の『カリカリ梅』に着目！これをチップ状にしてくれる業者さんがいましたので、ふんだんに使うこと、昆布 v s 梅が 5 v s 4 の重量配分でまぜたところ、抜群の価値感！この6月に『梅薫る昆布』として登場しました。ちょっと梅が贅沢に入りすぎて価格的に如何なものかと心配されましたが…。お客さんとは良くしたもので、メーカー的に苦しい価格設定になったものは、評価が高い！4匹目のドジョウも順調な販売記録となっております、ありがとうございます！

このように、根っこは一緒からスタートする商品づくりを『箒状の商品づくり』といいますが、季節季節に応じて登場しますので、どうぞよろしくお願ひします。皆さん、甘い方向がお好きですねえ……。

# 新世界の雄 心齋橋へ

最近驚くのは、新世界の『串カツだるま』が心齋橋に出ていること！ ただでも心齋橋商店街には、飲食店には地価が高すぎて、ほとんど出店がありません。『すぐにポシャルかもよ？』なんて言っていました、すでに3年以上も元気そうです。今回初めて突撃してみました！

新世界といえば、通天閣やジャンジャン横丁で有名ですが、大阪人でもちょっと下町過ぎて、素人には行けないこわ~いイメージの場所です。しかし今や観光地にもなって若い人も外国人もどん どんとは入ってゆく街。この『串カツだるま』は北新地にも新大阪駅にも、さらには海外にもお店を持つ19店舗の大手串カツ屋さんに出世！とうとう地価の高い心齋橋にも大箱を出店するまでになったというわけです。

お味は・・・『ソースの二度漬け禁止！』で有名ですが、まあ、衣も薄くて食べやすく、回転がいいからか油もあっさりとしていて、なるほど繁盛店という感じです。店内では、オーダーの品が、席横のレーンに乗って貨車が運んでくるといふ、子供も喜びそうな仕掛け。

お値段的にも、ひとしきり吞んで食べて@2000円台ということで、一応は庶民的な感じです。店内はやはり若い人が多く、外国からの旅行者もたくさん入って楽しそうです。

目と鼻の先に出店していたお店でしたが、外から見ているよりも繁盛していて、B級グルメの一大成功例となっていることを初めて認識しました。これなら次回の飲み会でも使えそう・・・。ただ、やっぱり串カツ、夜中に胃薬のお世話になるといふ、年齢を感じた夜でもありました。



## 健康法師の独り言 パート 77

シリコンバレーダイエット！ どや？！

3ヶ月ぶりに出てきたゴルフ仲間が、変にスラフと痩せており、おいおいどうした??? 痩せてもなお健康そうやし・・・。詳しく聞くと、『シリコンバレーダイエット』なる本で痩せたというのです。毎日0.5キロずつ痩せてゆきましょう！という標語ですが、半年もやったら体重無くなるやんか・・・といいつつも早速その本を購入してみました。300ページで1600円の本を一気に皆様にお伝えしたいと思います。

シリコンバレーはIT産業の集積地であり、世界の頭脳が集まっているところ。コンピューター関連の会社では、昼夜逆転の生活や、会社での寝泊まりやひどい食生活をイメージしがちです。しかし、頭脳明晰であるためには、健康的な食生活で肉体も精神の健康も必要で、質の高い睡眠も重要事項でしょう。そこで筆者はバランスよく痩せるための食生活をかんがえ、横断的に痩せ理論をことごとく網羅した挙句に、自分の肉体ですべてを実験してみせた結果、この方法に行き着いたというのが本の論旨です。流石にIT産業界の社長、立派な『変人』です。これをさらに凝縮してしまおうと・・・。

痩せるか太るか、どこのつまり、『腸内細菌』でまわる！

バクテロイデス門の細菌(痩せ型細菌)が多い腸環境を作るのが一番という結論です。これってサプリメントではどうにもならず、『完全無欠の珈琲』なるもので達成するといふものです。さらに、朝食は抜いて、夕食18時、翌朝食12時までの約18時間を、毎日プチ断食するということに尽きるというのです。この方法として、朝は『完全無欠の珈琲』だけを飲む・・・。良質の珈琲に、グラスフェッドバターとMCTオイルを入れたもの。これが『完全無欠の珈琲』というわけです。

珈琲は、抗酸化物質であるポリフェノールを豊富に含み、腸内に痩せ型細菌を養える。集中力、記憶力、パフォーマンスを高めることが証明されており、ここに、グラスフェッド(牧草飼育)バターとMCTオイル(中鎖脂肪酸)という良質のオイルを摂取して、糖ではなく脂肪を燃やしてエネルギーにかえる。さらにこの珈琲がプチ断食による空腹感を起こさないようにしてくれ、断食による減量効果と集中力増強効果が認められるというわけです。

そのほかにも色々痩せるコツがあるようですが、現在、朝食をこの珈琲にだけで過ごしております。ふむふむ、2〜3キロは落ちましたかな??? 皆さんにもお奨めのダイエット方法ですね。どうぞ、お試しあれ！



## 編集後記

皆さま、今回の通信はいかがでしたか？大阪名物串カツの代表ともいえる「だるま」、改めて考えると確かに色々なところに出店しています！でも、海外進出までしているとは・・・。ダイエットのことばかり考えていないで、たまには串カツもいいですね～松村

