

地の章

…地域のたより・食材の言われ

その壺

今回、地の章その壺では、地元の情報として焼津の魚河岸シャツをご紹介します。焼津といえは駿河湾に面し、マグロやカツオなどの漁業で有名な港町ですが、この漁業の町で今や夏の定番アイテムとなっているのが魚河岸シャツです。手ぬぐい生地には魚河岸のロゴ・マークが入ったシャツの事で、もともとは漁師の方達の間で着られていたものですが、今では様々な色・柄があり一般の人達にも着られています。その人気の広まりは目を見張るものがあり、焼津市役所では夏の間「魚河岸クールビズ」なるものを行っており、市職員が期間中、魚河岸シャツを着て仕事をしています。吸湿性・速乾性に優れているので皆さん気持ちよくお仕事をされているでしょうね。私もツバメオリジナル魚河岸シャツを作って、気持ちよく爽やかに仕事をしたい物です。魚河岸シャツはインターネットでも購入することが出来ます。皆さんもこの夏は魚河岸シャツを着て爽やかで快適な夏をお過ごしになってみてはいかがでしょうか。



お調子者になりきれない 豊臣秀吉
榛原支店 荒浪 雄将

その式

地の章その式では、知っている様であまり知られていない「わさび」の歴史についてご紹介いたします。寿司や蕎麦など、多くの料理に欠かせない食材であるわさび、そのわさびの栽培の発祥はなんと静岡県であるといわれています。わさびの栽培の歴史は古く約四百年前、静岡の北に位置する「有東木（うとうぎ）」が栽培発祥の地であるとされています。当時の有東木の住民が、山に自生していたわさびを持ち帰り、それを栽培したところ、有東木という土地が栽培に適した土地であったため、繁殖に成功し栽培方法が確立されました。（今では有東木もわさびの有名な産地ですよ。）しかし、わさびを大変気に入った徳川家康によってわさびは、門外不出の御法度品とされ、長い間有東木から出る事はありませんでした。（徳川家康もずるい奴ですね。）その後百四十年ほど経ち、伊豆の住民が有東木を訪れ滞在し、そして帰国の際に当時の庄屋さんにお土産としてわさびの苗を密かに伊豆へと持ち帰りました。（その伊豆の住民にはお礼を言いたいものです。）伊豆もまた栽培に適した土地であったため繁殖に成功しました。これが伊豆での栽培の始まりと言われています。



一回転止まりな 織田信長
沼津支店 萩田 真和

担当者から

燕五輪亭



ひのす

…ご挨拶

日頃は弊社のLPガスをお使い頂き誠にありがとうございます。この度、富士ツバメでは、「待プロジェクト」というチームを立ち上げる事になりました。このプロジェクトは、日頃から大変お世話になっていいる業務用のお客様に「価値ある情報」の発信と、サービスの提供を企画、検討、実行し、お客様に選ばれる会社を目指す事が目的です。メンバーは、日頃からお客様に接している、営業マンを中心としたチームです。

お客様に「価値ある情報」を発信する第一弾としまして、情報誌「燕五輪書(つばめぐりんのしよ)」を作成しました。五輪書とは、剣豪宮本武蔵が洞窟に篋り書き記したとされる兵法書です。名称は、侍らしいということで、公募の中から決定しました。

五輪書は「地・水・火・風・空」とテーマごと五巻に分かれております。「燕五輪書」でも、毎回五つのテーマを設定し、担当の営業マンが調査し自らも学びながら、燕五輪書を作っていきます。また、地域ごとの嗜好や、お得な情報も掲載していますので是非活用して下さい。業務用のお客様の役に少しでも立てる様、待プロジェクトは邁進していきます。



鳴くまで待てない 徳川家康

浜松支店 志賀 洋介

火のす

…業務用器具の
お手入情報

火の章では、業務用器具のお手入れ情報を紹介していきたいと思ひます。業務用に使われているガス器具は、家庭用のガス器具に比べ火力が強く、またバーナーの形状が特殊な物になっていいます。そのため使い方を間違えれば大きな事故に繋がる可能性があります。日々のメンテナンスが事故の防止や器具の耐用年数を長くするなど、重要な事となります。今回は中でも多く使われる鋳物コンロについて、メンテナンスが必須な事項を挙げていきたいと思います。

壺、火が赤い↓

ノズル等の詰まりでガスと空気のバランスがおかしくなっている可能性があります。

式、火が出ない箇所がある↓

ゴミ等でバーナーが詰まっています。

参、本来火の出ない箇所から火が出る↓

バーナーが損傷している可能性があります。大変危険です。ので、バーナーの交換の必要があります。

四、全体的に火が弱い↓

ノズルの詰まり、またはバーナー内にゴミが溜まっている可能性があります。

伍、バーナーコックが緩い↓

グリス切れで、ガス漏れ等の危険性があります。

もしもこの五点について当てはまるような事がありましたら、メンテナンスが必要ですので富士ツバメの担当者へとすぐにご連絡下さい。風の如くお伺いさせて頂きます。



温泉好きな 武田信玄

島田支店 和田 功輔

風のす

…旬な情報

飲食店を経営の皆様、来店客数の少ない時間帯や、お店の知名度についてお悩みになった事はないでしょうか。風の章ではこうした悩みを解決する為に動いた、浜松に構えるあるレストランバーのアイデアを紹介したいと思います。

このレストランバーは、同業他店である居酒屋、BAR、カフェに呼びかけて、複数の店舗が合同で行う飲み会、いわゆる街コンのようなイベントを開催しました。今回集まった飲食店は全部で四店舗。この四店舗でチラシ・フェイスペインクを活用し、当日は八十人程の参加者が集まりました。このイベントの面白いところは、四時という早い時間からの開催である事です。さらに、指定の時間になると四店舗間で参加者が移動するシステムに、いわゆる大きな席替えタイムの様なものを取り入れた事も魅力的なアイデアです。この様なアイデアにより、多くの方にお店を知って頂ける、さらに早い時間帯からの来店客数が増える、この機会を知り合った男女に再来店して頂ける、など様々なメリットがありました。今回紹介させて頂いたのは一例ですが、様々なお店に応用できると思います。そして私は必ず売上げに繋がると思っています。なぜなら、私もこのイベントに参加し今では四店舗とも私の行き付けになっているからです。



平成産まれの傾奇者 前田慶次

浜松支店 原田 翔午

水のす

…食の安全性

水の章は、食中毒についてのお話です。

食中毒は、気候が温かくなる五月から七月八月がピークになります。ここ数年、ノロウイルスの食中毒が非常に増え心配されてきましたが、忘れてはならないのがカンピロバクター、腸炎ビブリオそしてサルモネラによる食中毒です。食中毒は、大きく分類すると微生物によるもの、化学性食中毒(農薬などの汚染など)、自然毒食中毒(フグ毒や貝毒など)の三種類にわけられ、そのうち九十%を占めるのが微生物によるものが原因とされています。微生物によっておこる食中毒の菌が増殖するためには「栄養・温度・水分」の三条件が不可欠になり、この三条件が揃うと、菌は恐ろしい速さで増殖し始め、中でも分裂速度がもっとも速い腸炎ビブリオ菌(約八分間で一回の分裂)は、一個のビブリオ菌が発病菌数の一万个に増殖するまでに、なんと！たったの二時間しかかかりません。菌をつけた食品を放置してしまうと約二時間で食中毒の起こる危険なものに変わってしまうということです。

本当に恐ろしいですね。日々の衛生管理を徹底し、安心安全を心がけましょう。

(食中毒の起こる原因や予防法そして心がけの三原則などの詳しい情報は富士ツバメのHPでもご覧になれます。)



三姉妹の絆は今も深い 浅井茶々(淀殿)