

# HI-COOK NEWS

発行 / アサヒ装設株式会社 〒924-0017 石川県白山市宮永町1863-1 TEL076(275)8159 www.hicook.com 2016年2月号

## サラサラと健康に

マンションやビルなどで排水管の掃除をした折、びっしりと油がこびりついていたりという話を聞きました。思い当たることは調理の油。固まったラードを流してしまつたとか。一度付着してしまつた油は調理中の多少のお湯では流れなかつたのでしよう。本誌でも何度か書いておりますが、動物性の油は融点が高く、水中で生活する魚の油は低い。青魚は血液サラサラになると言われていることはその生息環境だけでも容易に想像できるでしよう。

ラードでコロッケを揚げると美味しい。ラーメンスープにラードを使うと本格的な味になる。しかしやはりプロにはプロの仕様があります。餅は餅屋に任せて、日常は排水管も軽快に流しておきましょう。排水管に我が血管を考察させられた一件でした。

## コラム

現代居酒屋考

## HI-COOKING

おでん人気の元は

## PRODUCTS

遠心分離式連続脱油機 CCS 型



# 現代居酒屋考



「養老乃瀧」の名前を聞くと懐かしいと感じる人も数多いだろう。近年居酒屋が熱く変貌している。

## 従来の定義からの脱出

居酒屋とは、酒類とそれに伴う簡単な料理を提供する飲食店と定義されており、メインが酒類である点がレストランと違い、和風のパブといったところである。

1966年から始まった「養老乃瀧」のフランチャイズ展開（ファミリーチェーンとも呼ぶ）が有名だ。

最近までの雄は「和民」であったが様々な問題を抱えて苦労している。しかし、決して居酒屋が敬遠されるようになったのではなく、むしろ外食産業では急成長している。それが、数年前の形態とはずいぶん変化してきた。

現在でも20以上の大きなチェーン店組織が存在している。それが同一業態多店舗方式から他業種混在方式へと変化してきたのである。原材料は大量仕入れでコストダウンをするが、店舗毎に違う形の商品アイテムとなっており、高級感を出すことにより販売単価を上げているのである。

## 集客方法も変化する

立地も変わってきた。従来は帰宅するサラリーマン等を引き込む

ために駅前である事が重要であったが、スマホの台頭により裏通りでも人は集まる。画像や感想が投稿されて評価が上がれば、人気も上がる。検索サイトにヒットすることが集客力に繋がるのである。

店舗形態も100坪程度の広さから40坪〜70坪程度が一つのゾーニングになるような店舗展開が増えてきた。会話はより身近に、やかましさを程良い空間になる。

## こだわりとゆとり

食材へのこだわりもあり、地場メニューを組み込むと売上げが30%もアップすることもある。物語付きの食材はふるさとや観光で訪れた土地を思う話題作りにも一役買う。郷土の産物が出てくると雄弁になるのもうなずける。

時間帯も変わってきている。従来の2時間制限ではただガムシヤラに飲んで食べるだけだったが、3時間制の採用で気持ちに余裕が出来て、ゆったりと食事を楽しめるようになった。繁盛店では、1巡目が6時頃から、その次が9時過ぎあたりからとなり、宴会の開始時間も様々である。

## 景気と世相を反映する居酒屋

生活にゆとりのあるリタイアし

たシニア層やノーマル残業デイの人達は、早めの時間帯に入店しているようだ。一方、個人情報保護や管理等の厳しさから、仕事を自宅に持ち帰れない人もまた増えており、彼らは却って残業が増える。後半の時間帯はそのような人やサービスマン・自由業の人たちであろう。単なる居酒屋模様であるが、そこにも日本の世相を反映している。

景気に関しては諸々のことが言われるが、都心に限れば少しだけ贅沢にゆとりのある生活になってきているように感じる。隣の席では、日本人7人に外国人1名の団体で会話は全て英語。他方では外国人が4名。奥では中年男性2名と若き女性4名。9時過ぎてても女性3名の団体が入店。

かつてサラリーマンが愚痴をこぼした居酒屋は穏やかなコミュニケーションスペースとなっている。

大都市圏集中型の経済構造が強くなってきた。都会の人は一層外に出ることが多くなり、外食産業は一層発展する。地方の人々はインターネット宅配と近くのコンビニで個の購買生活を送る。

地方でも駅前に本社移転がなされ、通勤手段が車から公共機関利用になると街人も活性化するかもしれない。



科学の目で見た

# おでん人気の元は



HI-COOK



日本の冬の食べ物と言えば「鍋」。その中でも特別な位置にあるのが「おでん」である。ここには東も西も混在した、独自の文化があるように思えてならない。

## その由来

おでん(御田)は煮物料理の一種であり、鍋料理にも分類される。元々は田楽から発生した食べ物で、種を串にさした「焼き田楽」と種を茹でた「煮込み田楽」と分かれていた。江戸時代になり「煮込み田楽」Ⅱ「おでん」となった。基本的には、種を前処理として下茹でや油抜きをした上で、つゆに入れて調理するシンプルな料理だ。

素材とつゆの組み合わせがベースになるシンプルな料理のため、日本全国で「おでん」と呼ばれるがその食味は千差万別である。一説によると、住民一人当たりのおでん屋が一番多いのは金沢と言われている。近頃「金沢おでん」と呼ばれるが、新幹線が開通するまではただの「おでん」であった。ここ数年で地域の名前が付いて呼ばれるようになった。

## 滲みる美味しさ

おでんの特徴はなんとと言っても

「味が滲みる」である。一日ごとにおでんは美味しくなっていくと言われる。一度煮た後でいったん冷まして、その後再び温めると味が滲みると言われている。この調理方法を「真空含浸」と言う。

## 滲みる科学

工業的には物体に空いている穴の中に何かを充填したいときに使う。物体を容器の中に入れて真空にし、その後容器に充填物を注入すると真空になっている穴の中に充填物が吸い込まれて行く方法だ。食品の細胞には多くの水分が含まれている。100度で煮込むと中の水分が蒸発して組織の中に水蒸気が発生する。この状態を維持していても水蒸気が出て行くだけである。そこで一度火を止めると水蒸気が水に戻る。この時に体積が小さくなり真空状態が生まれる。そこに煮汁が自然と吸い込まれる。この調理方法は色々な場面で使われている。

## おでんの進化と魅力

おでん種のベスト10は、大根・卵・ちくわ・こんにやく・はんぺん・厚揚げ・さつま揚げ・餅入り巾着・ゴボウ巻き・ジャガイモの順番だそう。これ以外の物が入ってい

れば、それこそ地域の食材ではと思う。関東の「ちくわぶ」などはおでん好きの話の種になっている。

タレにも地方毎の特徴がある。東日本では鯉節と昆布、北陸関西は昆布、中国四国は煮干しや焼あごがベースである。醤油も東日本は濃い口と薄口が混在しているが、西日本では薄口醤油が主流だ。しかし、一概には決まっていないのがおでんの魅力でもある。何より具材を入れれば入れる程、その出汁が美味しいスープとなるのだ。

おでん文化を一番浸透させたのはコンビニおでんかもしれない。

和食のファストフードとしてはこれが最初とも言えるだろう。和風料理をスナック感覚で食べられるので海外でも人気がある。冬の寒い日に、学生や子供たちが懐事情と相談しおでんを食べている姿は風物詩にもなっている。

昨今では汁にうどんを入れたり、コンビニ利用客は実に応用が利くものだと感心する。

冬だけでなく一年中供給する傾向にもなってきた。冷たいおでんも発売されているように、日本食のルーツである田楽から始まったおでん文化が新しい形となってさらに成長する事を期待したい。

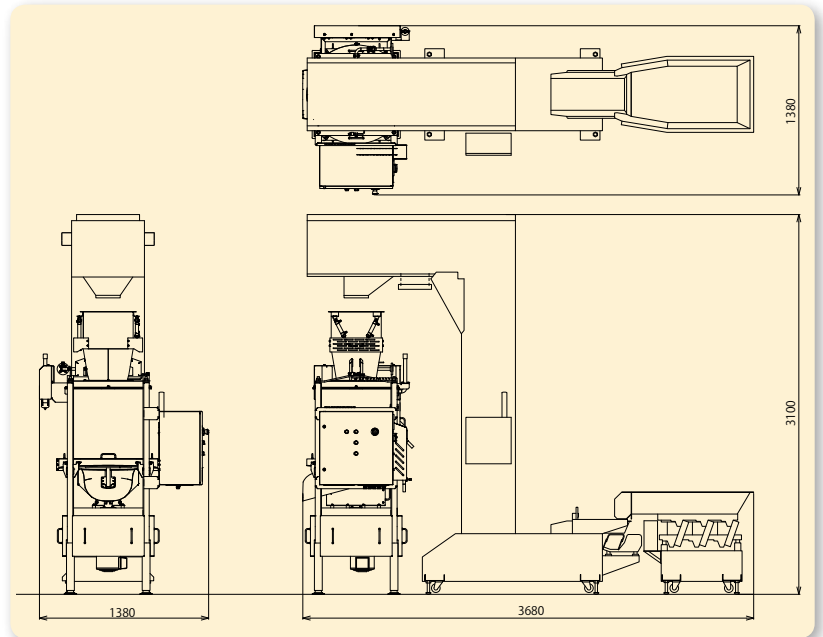




## 遠心分離式連続脱油機

# CCS型 フライ食品をヘルシーに フライ後の食用油含有量を削減

- 1 遠心分離脱油方式の採用で、濾布等の消耗品はありません。
- 2 上部から入れて下部に排出の縦型で、場所を取りません。
- 3 ラインの中に組み込んで、すっきりと連続処理が可能。
- 4 固形脂の場合は熱風を吹き込むことも可能です。
- 5 弊社水島研究所にテスト機を用意しております。



### ONE POINT ADVICE

#### 冬場の稼働、温度管理にご注意ください。

暖冬と言われておりましたが、突然の寒波襲来で世界中から大雪や観測史上初積雪の報道が聞かれるようになりました。

惣菜業界でも、チルド弁当の発達により作業室内温度も低温化してきました。

フライ油は低温では粘度が高くなります。ネット破損を防止する意味でも、始業時には油の温度が100℃以上になってからコンベヤの運転を開始して下さい。