

た

す

き

2006. 3. 1 (wed)
創刊号

Run・Run らんきんぐ

皆さんが身近で気になっている出来事や物事等を当店スタッフが読者100人に突然訪問しアンケート集計したランキングを掲載いたします。突然訪問いたしますがご協力ください。(スタッフより)

【代表的なご意見】
霧の街くしろと言えば歌でも有名になっているほどの知名度があると思います。もっと市でもPRしていただきたいですね。
(40代主婦の方)

今回のランキングは、『釧路とって思い出す物』です。

- | | |
|------------------|---------------|
| 【1位】 釧路湿原(18名) | 【その他の回答】 |
| 【2位】 霧(15名) | ・ シャッター街 ・ 寒い |
| 【3位】 タンチョウ鶴(11名) | ・ くさい ・ ぱちんこ店 |

※釧路には、明るいイメージが少ないようです(笑)～スタッフより



この度、(株)吉田新聞店では、ミニコミ誌『たすき』を製作・編集することになりました。より良いものを手がけていきたいと思っておりますので応援よろしくお願いたします。



＜特集＞ おいしい珈琲！

全国でも有名な秋田県にある石田珈琲店さんが薦めるおいしいコーヒーの飲み方をご紹介します。珈琲は、素材と淹れ方で美味しさは、変わります。参考にして下さい。

【おいしい珈琲を飲む為の方法】

今回の基本分量は、珈琲豆25gでカップ約2杯分です。



1. ペーパーに粉を入れるとき粉の表面をなだらかに必ず整える。
2. 沸騰したお湯を1分間程度放置(約90℃)その後静かに粉の中心に落として約1分間蒸らす。
3. 蒸らし終わったら再度、お湯を中心に落とし3分の2ぐらいまで粉が盛り上がったなら500円玉くらいの円を書く。そして一旦、お湯の注ぎを止める。
4. 粉が1cmぐらい下がったら再度1cm盛り上がるまでお湯を注ぐ。
(お湯は、低いところからゆっくり注ぐのがコツ)
- 5.あとは、3・4を繰り返し適量まで抽出できたらドリッパーをはずす。



玩味店主
吉井 信貴さん

【経歴】

江南高校卒業後
京都の有名料亭『菊乃井』
東京の中華料理店『竹炉山房』
で修行後現在に至る。

【趣味】

スノーボード

【いち押しのお店】

パルプワゴン(洋服店)

【座右の銘】

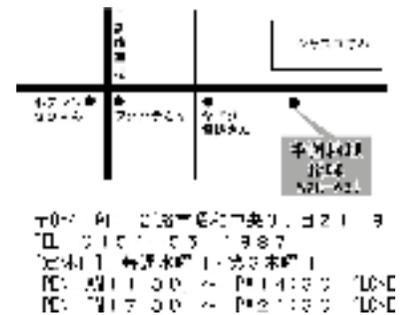
夢は、正夢。

気になるこの人

ギョーザのない中国料理店！

ジャスコの真ん前に昨年6月に突如オープンした中国料理店「玩味(ワンウェイ)」その店のマスター吉井さんを訪ねた。中国料理は、豪快な鍋ふりの見た目とは違い、切り方ひとつで味が変わる繊細な料理。本人は、「中華料理と中国料理はたいして違いはないですよ」と笑って答えるが、自分の本当に得意で旬な料理を選んでいたなら、そこにラーメンやギョーザが入っていなかった。こんなところにも本人の中国料理に対する熱いこだわりを感じる。次なる夢は釧路を代表するお店になること。釧路を離れた人も「玩味」の味を思い出せるようになってくれれば幸せですねと語る。

中国の民家をイメージした外観で、そこを開けるとお母さんの順子さん手作りの造花と優しい笑顔がお出迎え。「深い味わい」という意味を持つ「玩味」1度オープンキッチンで作っている姿を眺めながらゆっくり味わってみてはいかが？



次回号は、6/1 発行を予定しております。

《たすき製作スタッフより》

この『たすき』を通じて、この地域のみならずとたくさん繋がって行きたいと思っております。そこで、ご意見、ご要望がございましたらお気軽にお寄せください

製作・編集 (株)吉田新聞店

釧路市鳥取大通8-1-5

(国道38号線沿い JAFさんの裏)

フリーダイヤル 0120-715-104

電話(0154)51-2773 FAX(0154)51-2885



石田珈琲店さん店舗

秋田県秋田市旭南1丁目6-2

tel (018)862-6407

今回ご紹介の石田珈琲店さんとは……

高校までの18年間を釧路で過ごした彼も、現在は29歳。高校時代に飲んだコーヒーの味は、ほろ苦いとしか思っていなかったが、その香り・雰囲気大好きで、当時から何十件もの喫茶店をはしごしていたそう。釧路を離れ札幌の大学でのバイト時代にコーヒーの奥深さにはまり、卒業後ブラジルの農園で豆の育て方から学ぶ。現在は大学で知り合った田中さんの実家でもある秋田県でコーヒー豆の販売とカフェを営む。

2006. 3.1 号の全国紙kuinelにも紹介されました。

当店では、石田珈琲店さんオリジナル豆の販売も致しております。

ご注文の方は、裏面をお読みください。