

# と で か 新 聞

第23号

平成22年 4月22日発行



## 『焼き石に隠された秘話』



こんにちは！遂に長男のおむつ交換をマスターした店長の邦光です！突然ですが皆さんつけ麺の『焼き石』もう試されましたか？スープが冷めた時に高温に熱した石(南部鉄)を入れて再びスープを熱々にするサービスですが、最近では雑誌やテレビなどでつけ麺の認知度が上がり、どでかちゃんでも「焼き石」を利用される方が日毎に増えてきました。サービススタート時は人気なかったんですよ～(苦笑)今回はこの焼き石がどうやって誕生したのか、誰も知らないその裏話をお伝えしたいと思います。自分が初めて焼き石に出会ったのは2年前の事です。ある日テレビを見てみると、つけ麺特集をやっていました。



そして、この特集で初めて焼き石を知ったのです。それはまさに衝撃でした。焼き石がスープに入った途端立ち上がる煙、「ジュワッ！」と一瞬で沸騰するその光景…。「これはスゴイ!!自分の店でもやりたい！」と思い、いてもたっても居られなくなった自分はすぐさまその店の店主に電話をかけました。もちろん断られるのは覚悟の上での電話でしたので、心臓がバクバクでした。しかし！さすが繁盛店の店主でした。予想外にオープンな人ですぐに焼き石のことを教えてくれました。

でも教えてもらった内容は意外なものでした…その時の会話です→邦光:「焼き石に使ってる石はどこで手に入るんですか？」店主:「あれは毎朝近くの川で拾ってるんだよ！」邦光:「へえ～川ですか・・・川っ!？」結局、『川で石を拾っている』ということしか教えてもらえず(もちろん川で拾った石は消毒殺菌してから使用しますよ!)それからは試しては失敗の繰り返しでした。最初は石を網に乗せて熱してみたのですが、しばらく時間が経つと石が破裂してしまいました。高温になるまで1時間以上掛かり、やっと温まったと思ったらまた破裂…酷いときはお客様のスープの中で割れてしまい作り直したこともありました。お客様を待たせてしまうことが多く、一度は止めようかなと本気で思いました。でも悔しくて、お客様にこれだけ迷惑をおかけしてこのまま止めるわけにはいかないとはいかぬともう一度あの店の店主に電話することにしました。

邦光:「もう一度焼き石について詳しく教えてもらえませんか？」店主:「あれ？まだ石使ってるの？うちはもう使ってないよ」邦光:「え？じゃあ止めちゃったんですか？」店主:「いや、今うちは『鉄』を使ってるんだ。よかったら店に見においで・・・」それから後日その店に行って厨房に入れてもらい新しい焼き石「南部鉄」に出会うことができました。こうして2年前、川で石を拾って始めた焼き石が途中いろんな問題にぶつかってようやくお客様にちゃんとしたサービスとして提供出来るようになったのです。自分にとってはすごく思い入れのあるものなので、これからももっとたくさんの人に利用していただきたいと思っています。ぜひ皆さんも一度お試しあれ！



## 『待望の再販売が決定!』



昨年大好評だった【黒胡麻坦々麺】が今年も6/1から8/31まで期間限定販売いたします！黒胡麻を焦げないように丁寧に煎り、すり鉢で手間暇かけて擂った胡麻は格別です。また数種類の香辛料(花椒、八角、桂皮、陳皮)と自家製ラー油そして旨味たっぷりの豚骨スープで仕上げるので、旨さと辛さのバランスが絶妙な一杯！具材にはこうと甘辛く炒めた豚挽き肉そしてたっぷりの黒胡麻を使用！ついでに飯が欲しくなるラーメンです！今年も是非ご期待くださいませ！



# 『これを読めばラーメン通～メンマ編～』



こんにちは、いつも元気な山本です!今回のラーメン通は、ラーメンには欠かせないメンマの話をしたと思います。メンマとは筍を塩漬けにした後に発酵、乾燥させたものです。漢字では麻竹(まちく)と書きます。「あ!そうそう!皆さんメンマの名付け親って誰か知っていますか?」名付け親は、丸松物産という食品商社の松村秋水会長その人です。名前の由来は・・・麺類に入れる麻竹であることからメンマ(麵麻)と名付けたのでした。当時似ている商品名の整髪料があった為、商標登録が出来なかったそうです。メンマは70cm～80cmに育った麻竹の皮を剥いて蒸し、竹籠にいれ25日間かけて発酵させ水分が30%になるまで三日間天日干しさせるのです。意外と手間がかかっているんですね～。加工メンマは、乾燥メンマ、塩漬けメンマ、水煮メンマ、味付けメンマ、穂先メンマがあります。以前どでかちゃんでは『塩漬けメンマ』を使っていましたが、さらなる美味しさを追求し、どでかちゃんのラーメンに合うメンマを探した結果『穂先メンマ』にたどり着きました。穂先メンマは筍の中でも先端20cm～30cmの柔らかい穂先部分だけを加工したもので、一本から取れるのは少量の為、他の部分よりも希少価値が高く、まさに『幻のメンマ』と言われています。一般のメンマより格段に柔らかく、それでいて『シャキシャキ』とした歯ごたえが特徴です。僕が一生懸命に味付けした穂先メンマをぜひ!味わって下さい。



## 【穂先メンマを使ったおつまみレシピ】

- 【材料】**
- 1、チャーシュー・・・細切り
  - 2、穂先メンマ・・・チャーシューと同じ位の長さ
  - 3、長ネギ・・・斜めうす切り
  - 4、タレ・・・
 

ゴマ油	適量
ラー油	お好みで適量
醤油	適量
にんにく	少量(すりおろし)
  - 5、白ゴマ・・・少々 最後にごまをふりかける
- 【レシピ】** 1+2+3に4のタレを合わせざっくりと混ぜる。  
最後にごまをふりかける



# 『ここはどこ・・・?』



みなさんこんにちは。二児の父こと森山です。今回はお酒の失敗談を書きたいと思います。10年前ホテルに勤めていた頃の話です。当時、仲の良いコックさん達とよく集まりバーベキューをしていました。職場で一番年下だった自分は、いつもその場を盛り上げるため焼酎のラッパ飲みやウイスキーのビール割りなどをしてウケを狙っていました。当然の事ながらすぐに泥酔状態になり、気付くと家のベッドで寝てるなんてことが毎度毎度ありました。その日もいつもの面子でバーベキューをしに出かけ、いつものように盛り上げ役としてラッパ飲みなどをしていました。するとどうもストレスが溜まっていたらしく、その日とうとう爆発してしまいました。自分ではうろ覚えなのですが、急に絶叫し、拳句の果てに奇声を上げながら、抱きついたり押し倒したりと先輩を追いかけまわしたらしいです…。

(後日先輩に詳しく教えてもらい青くなりました。)もちろん途中で意識は飛び、毎度のことながら気づけば家の前…。気持ち悪いのを抑え、玄関のドアを開けようと鍵を差し込むと・・・「あれ?鍵が合わない?合ってるよなあ・・・」もう一度差し込んでみても入らない。しょうがないのでインターホンを押そうとすると、「模様が違う!!」ふと周りを見渡せば隣の家ではないですか!! 外観が自分の家と同じなので先輩たちも間違えて自分を置いていってしまったみたいです。危うく隣の人を起こしてしまうところでした(恥)この日もまたメガネと財布をなくし奥様に大目玉。さすがに何も言えなく平謝り……。皆さんも飲みすぎには十分気を付けてくださいね。

