

# 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 TEL 076(275)8159 www.hicook.com 2019年 3月号

## 未来への財産

アトラクタで開催された鶏肉関連の展示会を見してきました。例年は寒波に見舞われていましたが、今年は穏やかな快晴が続きました。展示規模が一举に1.5倍になり、展示機械も年々巨大になってきています。関連機器同士のグループ化も進行していました。

来場者も多く一見景気が良好で和やかな印象の展示会でしたが、不思議と日本人の姿を見かけませんでした。友人の話ではアメリカ経済は下り坂にあり、中南米も然りだそうです。先が読めない時代の中、一時的な投資抑制が始まった事が原因のようです。

景気の良し悪しでも変わらないのは、健康に気を使い美味しいものが食べたいという気持ちです。「未来を背負う人々が健康に生活できる」ことから外れないように、大人たちは気をつけなければなりません。



## コラム

心身ともに整理して

## HI-COOKING

美味しさの基準

## PRODUCTS

ターンキーシステム

# 心身ともに 整理して



引越の季節である。ここぞとばかりに無駄なものを捨てようと思いつくが、結局は新居の奥に山積みされた段ボール箱に頭を抱える。

日本人は整理整頓好きなのだろう。収納術のアプリまでも登場しているが、またこれが素晴らしいアイデア満載で驚かされる。

2010年流行語大賞にも選ばれた、やましたひでこ氏提唱の「断捨離」。断捨離と聞くと、部屋の掃除をする・捨てる事ではと考えるが本来はもっと奥深い考えがある。



入ってくるいらぬ物を断つ

スーパーの特売で買い込む、何



家にあるずっといらぬものを捨てる

処かで見えそうと考え購入、新製品が出たから買う。それなのに使わずにしまい込まれている物ばかり。商品開発は毎年進化を遂げ、消費者に目新しさでアプローチしてくる。物を溜め込むのは、買ってしまっただけから始まる。

思い出の品はどうしても手元に置いてしまいがちだ。今後も活用することは無いが、思い出を大事にしたい心境から置いておく。断捨離の「捨」はそれに当てはまる。

これらの品物は収納スペースを占有すると同時に、部屋が散らかる原因となる。物があふれ、それをまたしまったための収納用具を買っては部屋を狭くしてしまう。

着慣れた洋服や好きな色の衣類は体のサイズが変わっても「いつかは」としまっておく。デザインは時代と共に変わると思いつてきっぱりと捨てる。

断捨離をする上では、どうしても捨てられない身内の形見や子供たちへと引き継ぐものだけを残すことが必要となる。



物への執着から離れる

最後は物欲である。大事なものの、気に入っているからと、手元に置く事に執着してしまつと片付かず結局そのままとなる。埃を少しでもかぶっていたらそれは今使う必要がないものと考え、思い切つて手離すことだ。

世界に最も影響を与えた100人の日本人「ごんまり」

先日アカデミー賞でレッドカー

ペットにも登場した日本人女性「ごんまり」こと近藤麻理恵氏はアメリカで活躍する片付けコンサルタントだ。

「ときめかないものは捨てる。」という独特の考え方が受け、さらに、捨てるものに対して感謝の気持ちを持つという日本人らしい発想が片付けが苦手なアメリカ人に付加価値を与えているようだ。

廃棄物に感謝するという発想から、古本の寄付が増える社会現象すら呼んでいる。



さらに、捨てる物を再利用することで、

資源の有効活用を図ろうという取組が3R活動である。3Rは、3つの英語の頭文字を表し、その意味は次のとおりだ。

## Reduce (リデュース)

使用済みになった物が、なるべくごみとして廃棄されることが少なくなるように、物を製造・加工・販売する事。

## Reuse (リユース)

使用済みになっても、その中でもう一度使えるものはごみとして廃棄しないで再使用する事。

## Recycle (リサイクル)

再使用ができずにまたは再使用された後に廃棄された物でも、再生資源として再生利用する事。

## あえて何も持たない主義

また、最低限必要な物で生活している人を「ミニマリスト」と呼ぶ。ミニマリストの生活をみると、ほとんど家具のないワンルームマンションに暮らし、極力ものを持たない生活をエンジョイしているようだ。

服は10枚以下、装飾物もない、冷蔵庫すら持たない生活をして、バックパックひとつで好きな時に家を出て好きな場所に住む。究極の生活スタイルなのかも知れない。コンビニが冷蔵庫代わりと言われるのも一理ある。

## 捨てる事で得るもの

「断捨離」「3R運動」「ごんまり」「ミニマリスト」と方法はいろいろあれ、飽食から脱却することく生活もスリム化する時代なのだろう。引き算の美学とも言われる断捨離は、ソースでコーティングする欧米の調理ではなく、素材の旨さを引き出そうとする和食にも通じる。

試験前に部屋を片付けると勉強が捗るように、部屋の中や頭の中に多くの空間を作る事は、あらゆる情報が怒涛のごとく目に飛び込んでくる現代社会で求められている作業なのではないか。脳内も室内もきれいに整理して新年度を迎えよう。



# 美味しさの基準



## ガイドブックとして出発した ミシュラン

食通グルメのレストランガイドである「ミシュラン」は、タイヤメーカーがパンク等の車故障やガソリン補給場所の案内と共に、旅する人の宿泊施設やレストランを

1900年（パリ



万国博開催年）に紹介したのが始まりである。第1号の冊子は、現在と同じ赤色の表紙で飾られ、無料で配布された。その格付けは星印による評価で

「料理そのもの（皿の上のもの）の評価」であった。

### 星の評価基準

- ★1つ その分野で特に美味しい料理
- ★2つ 極めて美味であり遠回りをしてでも訪れる価値がある料理
- ★3つ それを味わうために旅行する価値がある卓越した料理

最近では「ビブグルマン」と呼ばれるコストパフォーマンスを重点とした新しい評価も生まれてきている。

パリ郊外では29ユーロ未満、パリでは35ユーロ未満、米国では40ドル未満でコース料理2品とワインまたはデザートを提供、東京では5500円以下での提供が条件となっているそうだ。

## ゴエ・ミヨ

ミシュランが料理主体の評価がメインであるが、こちらの評価基準は環境・雰囲気、料理・ワインの質、サービス、値段に分けられ、それぞれについて論じられ1点から20点までの採点方式をとり、基本的に10点以下



のレストランは扱われない。この格付けに基づき、高評価のレストランには1から4つのコック帽が表示されている。ミシュランと同様、ゴエ・ミヨはレストランに対し掲載料を要求しない点で他の多くのガイドブックとは異なっており、高い信用性を保持している。

「今年のシェフ賞」「明日のグランシェフ賞」「期待の若手シェフ賞」「最優秀レストランサービス賞」「最優秀ソムリエ賞」「最優秀パティシエ賞」「最優秀レストラン経営者賞」などのサービスから、未来への期待までの人物評価も含まれ、予約から暖簾をくぐって出てくるまでの様々なサービスを総合評価している。お客様を満足させるのは味だけではない。

## ライブキッチン

新たな食のエンターテイメントとして登場してきたのがライブキッチンだ。

旬の材料・素材と一流シェフ同士とのコラボレーションにより、料理する姿までも食事の一環として観衆の前で披露するスタイルだ。食材はその時々旬の産地をターゲットにしており、全ての食材を同じ産地から仕入れてくる事で、二度とない出会いを体験できる。素材が刻々と変化する様を目的

前にして、最高の状態・サービスで料理を堪能し、味わうだけでなく調理法や食材の情報を得る満足感もある。



おまけに和食とイタリアン等とジャンルの違う料理人が融合して作ったメニューを味わえるとなれば、料亭に出かけるのではなく、有名シェフがやって来た唯一無二の空間として軽い興奮状態にもなる。それぞれに合うお酒を厳選して薦められる贅沢さも味わえる。

## ご馳走様はお店の全てから

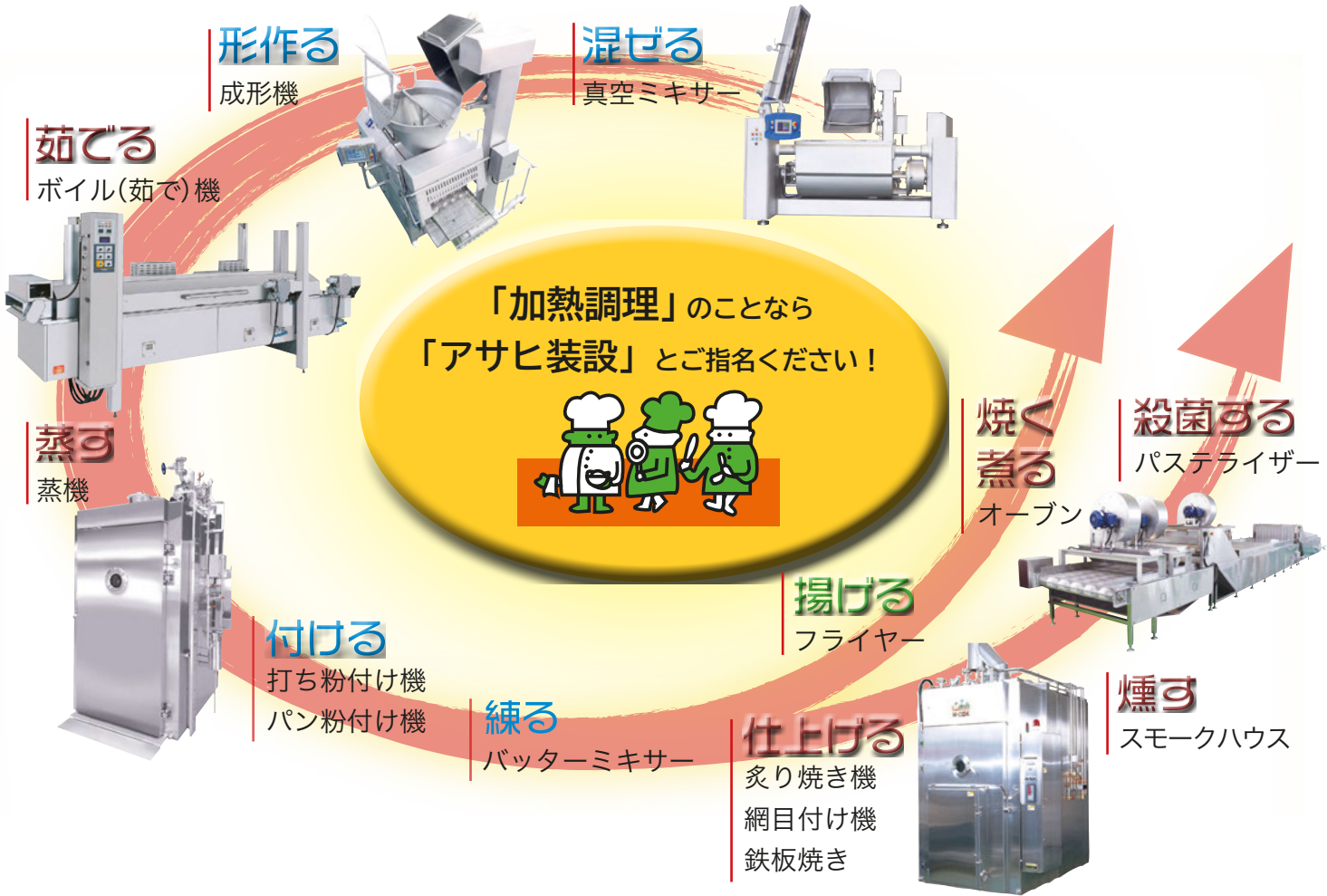
テレビの旅やグルメ番組で食事をする場面を見る度に、味覚や好みも人それぞれ違うのに訪れてみたいと思うのは、食事を提供する舞台である店内が映っているからであろう。お店の空気や店員さんの応対、周囲のお客さんの笑顔までがご馳走になる。

有名人の格付け番組の中で、最高級の食材を見ても体験したいと思わないのはスタジオでの試食という舞台が違うからであろう。

商売の基本は食事と同様トータルプロデュースだろう。人物・金・情報の全てのバランスが整って始めて満足感を得るのだ。

# ターンキーシステム 加熱調理丸ごと引き受けます

商品の品質安定のために加熱調理システムをトータルでコーディネートします。  
特に新しく開発された「真空ミキサー」「成形機」「蒸機」「ボイル(茹で)機」「パステライザー」の  
ラインアップで、提案出来るライン構成がグッと幅広くなりました。



## HI-COOK グループ 拠点紹介リレー

### 第3回 大阪営業所 (大阪府大阪市)

最寄りの「新大阪駅」は観光・ビジネスの起終点としてアクセス良好で、年間を通して東南アジアから多くの訪日外国人が訪れます。桜の季節には欧米からの観光客、秋には全国各地から修学旅行生など、人が行き来する街の風景に季節を感じます。大阪営業所は駅から徒歩7分。関西エリアを中心に顧客サ

ポート体制を整えています。お客様の声や市場トレンドをいち早くつかみ、多岐に渡るニーズに迅速にお応えすべく所員一丸となって日々業務に取り組んでいます。



## アサヒ装設株式会社

本社・工場  
水島研究所  
東京営業所  
大阪営業所  
福岡営業所

TEL 076(275)8159  
TEL 076(277)8159  
TEL 03(3453)8159  
TEL 06(7662)8159  
TEL 092(574)1802

〈代理店〉  
北海道地区(有)ヤスタ TEL 011(785)1768  
東北地区(有)明恒装設 TEL 022(363)2521  
千葉地区(株)京葉フーズマシン TEL 043(262)8466  
静岡地区(株)SKシステム TEL 054(281)8581

〈関連会社〉  
(株)HI-COOK TEL (+81)76(293)8159  
韓国アサヒ装設(株) TEL (+82)31(695)7911  
HI-COOK(Thailand)Co.,Ltd. TEL (+66)2(136)3180  
Asahi Sosesu(Thailand)Co.,Ltd. TEL (+66)2(136)7487