

◆コラム「食で味わう季節」

最近、家で過ごす時間が増え料理をするようにしています。
夏にはサーモンのマリネやピクルスなど
お酢を使った料理を中心に作っていました。
お酢は体にいいといいます。夏場は特に食欲がなくなるため、
お酢を使ってさっぱりした料理が食べやすくなります。また、
夏バテ対策に役立ち、エネルギーを生み出すために必要な
クエン酸が含まれており、クエン酸は運動に必要な
エネルギーを作ってくれるそうです。
秋になると、お米や粟、サツマイモ、サンマ、柿、ぶどう…
旬のものが多いため、「食欲の秋」を楽しみたいと思います。
「読書の秋」、「スポーツの秋」、「芸術の秋」など
皆様はどのような秋を過ごされますか。



Photo : T.Murakami

10月の花

「コキア」

* 開花時期…6月～11月
* 花言葉…恵まれた生活 夫婦円満 etc.

営業担当 H

◆ご当地情報紹介

「今日のお昼は何食べる? ~世界のランチ事情~」

海外事業所より、各国でのランチ事情を調査したところ、
それぞれの地域特有の美味しそうなランチが集まりました!
各地の特色が出ていて、どれも美味しそうですね。
さて皆様、今日のお昼は何を食べましょうか?



アメリカ(カリフォルニア)の定番ランチ!
Burrito ブリトー

アメリカコロラド州発祥のメキシカンフードのチェーン店のブリトー。赴任直後、家探しを手伝って貰った不動産の方におすすめのランチを聞いたところこちらをご紹介頂き、以来ほぼ週一で通っております。メキシコ料理の代表タコスやライスにサラダやお肉をのせたボウル等がありますが、お気に入りにはブリトーです。
トルティーヤにお米、お豆、お肉、サラダ等をのせて巻いたものになりますが、お腹にもしっかり溜まり、ハンバーガーとポテトを食べるよりヘルシーに感じます。とても大きいのでランチには半分食べて、残りはおみやげにしています。



中国(上海)の定番ランチ!

小籠包・葱油拌面 ツォンヨウバンミェン



ニーハオ! 中国拠点本部の上海よりお届けするのはこの2点です。
薄皮に豚肉餡を包んで蒸し上げた小籠包は、アツアツの状態でご飯をすすりながら食べるのがポイント! 黒酢の海にダイブさせて生姜と一緒に頂きます。
葱油拌面は、その名の通り葱油を絡めた麺ですが、そこに上海特有の甘さと醤油たれを絡めて頂く混ぜ麺。シンプルでも確実に美味しい一品です。値段は合計22円!(日本円で400円弱)美味しい中華料理は明日への活力です!



韓国(ソウル)の定番ランチ!

낙곱새 ナッコプセ



アニョハセヨ~。韓国は日本から多くの観光客が来られる国なので交通機関や店などで日本語が表記されております。韓国料理は「辛い!」のイメージが強いですが、本当に辛いです。でも、病みつきになる方が多いようで、リピーターになるみたいです。また、見た目の色が鮮やかなのでインスタ映えること間違いありませんね! ナッコプセは、タコ(ナッチ)、ホルモン(コブチャン)、小エビ(セウ)の頭文字を取って名付けられたメニューです。白飯の上に韓国海苔、ニラ、豆モヤシをトッピングしてビビンバ丼にして食べると美味しいです。

◆IKO社員へアンケート調査!

教えて!あなたの「家庭の味」

IKO社員に「家庭の味」についてアンケートを実施しました。あったかエピソードもたくさん。いつもの味には離れて気づくものですね。

「家庭の味」エピソード

※涙もろい方はハンカチ必須

ランキング

「家庭の味」

1位 カレー

堂々の1位。地域によって入れるお肉に違いがあるようです。皆様のご家庭は何肉派ですか？

2位 肉じゃが

元は日本版ビーフシチューで海軍の味だったとか。今や、栄養たっぷりでご家庭の味の定番ですね。

3位 おでん

お店やコンビニでも食べられるので、出身地以外のご当地おでんを味見できるのも魅力。

他にも…

味噌汁、卵焼き、かやくごはん

ワサビ入りスパゲッティサラダ

母親は決して料理が得意・大好きというわけでもなく、共働きなので手の込んだ料理は中々出なかった記憶ですが、スパゲッティサラダはみんな大好物で良く作ってもらってました。現在も自分で作る際はワサビを入れて作りますが、不思議なことにテキトーに作ると言う**母親のように美味しくつくれる**んですよね。

「ウチの味」レシピ公開!

小学生の時、私が大好きだったこの料理を誰も理解してくれず、これは独特の料理なのか?と認識しました! 美味しいのでは非ご賞味ください!

▼リンゴと柿のマヨネーズ和え

1. リンゴをいちよう切りする
2. 柿をいちよう切りする
3. 1・2をマヨネーズと和えてできあがり!

お好み焼き

親の中では私はまだ「**食べ盛りの高校生**」で時が止まっている様で、今だに特大サイズです。(高校生の時でも少しきつかったです。)そんな私もコロナでなかなか帰れなくなった今となっては、一人暮らしの家で見よう見まねで作ったフライパンいっばいの特大サイズのお好み焼きを、食べきれないと(故郷の家を思い)泣きながらたまーに食べています。

お雑煮

父の出身地、山形県庄内地方ではお正月に女性が台所に立つことがご法度らしく、毎年元旦は**父が朝早くからお雑煮の仕込み**をしていました。実家にいた頃は、毎年元旦は遅く起きて、父が作ってくれたお雑煮を食べることが楽しみでした。庄内地方は昔から農業が盛んなので、毎日忙しい女性をお正月だけは休ませてあげようという意味合いからの風習だと思いますが、とても素敵だと思いませんか?

生前、日頃全く料理をしない父が、「よし今日は**囲炉裏BBQ**やるぞ」となると、行きつけの鶏肉店に買い出しに行き、鶏肉に特製タレをたっぷり浸み込ませ、手作りの網でもって焼いてくれました。囲炉裏小屋は今もありませんが、鶏肉店は随分前に廃業し、今はこの**囲炉裏BBQ**を味わう事が出来ません。復活させたいな。

囲炉裏BBQ

豆腐・揚げ出し豆腐

母親の実家に行く調理場直送の豆腐を食べられていました。今は廃業してしまったので、**もう一度あの味が食べたい**なと時々思います。

瓦そば

久々に実家に帰省した時、お客さんをもてなす時などに必ず出てくる料理なので、家族や友人などとホットプレートで囲んで食べた楽しい思い出と一緒に浮かんでくる特別な料理です。見た目からも食べる前は県外の人には驚かれることが多いですが、高確率で気に入ってもらえるので、**自慢の家庭の味**でもあります。コロナが収まったらまたみんなで集まって食べたい料理No.1です!

▼豚の角煮

1. 豚バラのブロックをそのまま鍋に入れ、人参・玉ねぎ・青ネギと一緒に煮込む
2. 隠し味(隠れてない)にセロリとニンニクを入れ、コトコトと数分煮込む
3. ある程度煮込めたら火を切ってしばらく放置
4. お鍋の中で冷めていく段階で味を染み込ませる

食べる頃には、周りはトロトロ中はしっかり! ブロック1kg位一人でいけちゃう感覚に陥ります!

ホームページ: <https://www.ikont.co.jp/>

ムービーライブラリー: <https://www.ikont.co.jp/product/movie/index.html>

採用事例: <https://www.ikont.co.jp/product/industry/index.html>

製品選定サポート: <https://www.ikont.co.jp/product/support/index.html>

ご不明な点はお気軽に **IKO**・取扱販売店にご相談ください。

ひっじ雲
バックナンバー
公開中!



IKO VIRTUAL
SHOW ROOM

IKO MECHATRONICS SITE

お問い合わせ先