

The Kusama's

卸事業部 営業支援部

Sakai Eiji

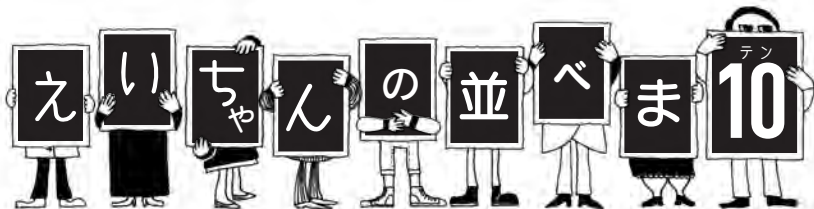
〔題：好きな四字熟語〕

ち かく びょう こう
知 覚 動 考
とも かく うご こう

KUSAMA NEWS.

2012.11 / vol.86

発行元 『ありがとう』稼ぎ業(兼)総合食品卸売業 株式会社クサマ
東京都中野区弥生町1-24-7 TEL.03-3373-2331 FAX.03-3375-4568



vol.01
文・坂井英治

アンニョン ハセヨ(こんにちは)! サカイ エイジ ラゴハムニダ(サカイエイジと言います)。今月号よりクサマニュースを大幅リニューアル致しました。なくなったコーナーもありますが、新たに追加されたコーナーもあり少しづつ皆様楽しんでいただけるコーナーを増やしていく予定になっておりますのでご期待下さいませ。

このコーナーは並ぶのが嫌いなえいちゃんが町で見かける行列に実際に並んでみて感じた事や思った事をお伝えします。題して"えいちゃんの並べま10"!

早速ちい散歩ならぬ、えい散歩にでましたがなかなか行列が見当たりません...ラーメン屋では在り来りだし、iphone5などの行列参加で徹夜までしたくないしと探してみると結構ハードである事に気付き安請け合いを少し後悔(+、+) 原稿締切の1週間前になり本気モードでネット

で検索(近くてほどほどに並んでいて...うーん)少ない情報の中から2、3ピックアップし実際に並んでいるだろう時間を見計らっていざ出陣!

向う先は新中野の鍋橋商店街のパン屋さん。開店10分ほど前に到着し8人ほど行列を確認。ヨシッ!! テンション上々で並んでいると5分ほどで嫌々オーラが体をつつみます。更に5分ほど待ちようやく開店。順番に店内に通されオーダーします。右上の棚には予約注文分の商品が準備されています。えーちゃんは適当に5種類×2個をオーダー会計 ¥ 490...安い!!! 1個35円~ 55円とどれも激安!! これが行列の答えなのか?

慎重に味見。めちやくちやおいしい訳ではないが价格的に誰もが満足できる味には仕上がっております。えいちゃんがお店を後にしたあとも20人ぐらいの行列ができておりました。



今回、お邪魔したお店はこちら

ミルクロール [新中野駅 徒歩6分]

☎03-3381-5541 東京都中野区本町4-37-25
営業 11:00~19:30 (日・祝)

◎えいちゃんイヤイヤ度(待ち時間) 行列ランキング

1位 ミルクロール [新中野] 10分 東京都中野区本町4-37-25	2位 *****	5位 *****	8位 *****
	3位 *****	6位 *****	9位 *****
	4位 *****	7位 *****	10位 *****

皆さんの気になる行列の調査依頼はこちらまで baty@kusama-foods.co.jp ※実際に調査に行くかどうかはえいちゃんの気分次第のためあしからず

- 1位 うそピョーン
- 2位 だいじょうブイ
- 3位 ガビーン
- 4位 余裕のよっちゃん
- 5位 そんなバナナ

突然ですがこれは
何のランキング
でしょうか?



文・川崎営業所
ナウでヤングな村山

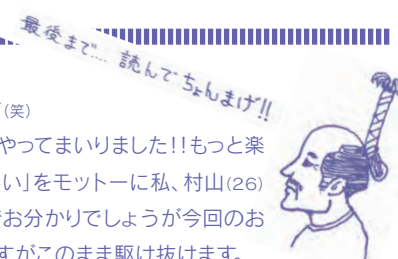


解は、今でも使ってしまう死語ランキングだそうです(笑)

皆様こんにちは、ついにクサマニュース新装第一弾がやってきました!! もっと楽しく読んで頂ける様に張り切って行きたいと思います。「楽しい」をモットーに私、村山(26) 独身の独断と偏見で選ぶコーナーになります! ランキングでお分かりでしょうが今回のお題は——「死語」DEATH!! (笑) 既にギリギリアウトな感じですがこのまま駆け抜けます。何故に死語? かと言いますと、私は営業配送なので日々運転をしております。そんなある日ラジオから最近聞かなくなった死語の話が聞こえてきて面白かったので今回の題材にしました。これがまた調べると本当に面白いんですよ(笑)。要するに昔流行った言葉が使われなくなり死語になる訳ですが、本当にその時代のノリと言いますか、流れと言いますか... 今冷静に見ると怖いですね(笑)。ココからは私のつぶやきも交えて死語を探してみました。

チョベリバ → 超ベリーバッド(チョベリグも勿論ありますよ!)	私の世代ではやはり外せません。
ホワイトキック → 白蹴る→しらける(深読みし過ぎです)	時を同じくしてこちらも来ました。
アベック → カップルの事(うちの小松係○は今でも使っています)	ほとんど耳にしなくなりましたね。
ナウい → 流行りのなどの意(恐怖さえ覚えます)	正にこれはキングオブ死語ですね。
マンモスうれびー → とても喜ぶる意(ある意味のリピ○は天才ですね)	今でも意味が分かりません。
余裕のよっちゃん → 簡単な意(よっちゃんって誰なんでしょう?)	これ稀に使っているかも...
ガビーン → ショックを受けた時(ガチョーンもですね)	落ち込む時に使いませんでした?
うそピョーン → 嘘つく事(子供以外が使うと攻撃力が格段に上がります)	小6までなら許せます。
いただきマンモス → 食べる合図?(マンモスは根強い人気ですね)	うちのY所長も使います!

そーそー使ってた! つつてもありますよね \ (^ω^) / まだまだ日常生活の中でも口を滑らせて使っている人がいるかもしれません。貴方がそこを拾えれば、愉快的会話の始まりになるかもしれませんよ? 年代の違う人で話をしてみても楽しいと思います。平成生まれの方達にはほとんど初耳かもしれませんからね(笑)。ちょっとしたブレイクタイムにこんな話をしてみても面白いと思います。





グルメテロリスト武博の

その86

繁盛飲食店放浪記

TOKYO和食かぐら~Kagura~立川駅前店



今年の11月、霜月。本来ならば文字通り「霜が降る月」ですが…そろそろ、本来の陽気になってくれ!今の時期の旬の食材が…!気分一新、久々の23区を離れ、いざ…立川へ。開店はやほやの「TOKYO和食 かぐら立川店様」へ来店。JR中央線・南都線・青梅線が乗り入れ、多摩地区最大の乗車人員数を誇る立川。モノレールとオフィス街を一体化した近未来都市の様にとても綺麗な駅周辺。たまには、23区外も来て見るものです…ホント。

9月26日にグランドオープンされたばかりの店舗様です。今回、私たちの一行は男ばかりの集団でお伺いしましたが、女性同士やカップルでも十分対応出来る個室も完備されており、どのようなステージにも対応可能!究極の牛

モツ煮込み580円のおやじ定番メニューから炭焼・TOKYO串揚げ炙りキューピー140円本～伊豆・下田漁港直送の鮮魚を使用した魚串など。鹿児島県産スウィートポテトと濃厚なバニラアイスの組合せのスイーツなど豊富なメニューです。開店したばかりですが、接客にも定員さんも料理説明・調理方法など丁寧に教えてくれとても好感触。当日の我々の宴会は、お店の開店祝いでお伺いしたのですが、たまたま、当日誕生日の弊社〇木君のお祝いも兼ねての集まりでした。

そろそろ終了時間も迫り定員さんがデザートを運んで頂いてる中に…「パースデーケー

キ」。幹事さんの仕込みもあったのですが、料理長もお忙しい中、オリジナルのケーキの出現!〇木君、知らなかった私、他メンバービックリ!でも、嬉しい事での驚きは良いものですね。幾つになっても嬉しいです。〇木君(談)お前、まだまだ充分若いだろ…(笑)今回は、お客さんにサプライズされちゃいました。次号は年内最終、何か秘策を…(悩)

文・グルメテロリスト 武原

Shop information
TOKYO和食かぐら-Kagura-立川駅前店
 ☎042-595-8896 東京都立川市曙町1-31-1 カールビル7F
 ☎月～木・日 16:00～24:00
 金・土・祝前16:00～4:30

ワタナビ“TK”の

GO FOR BLOCK

今週の名言



プロレスとは、試合だけを見てしまったら、「八百長だ!・ショーだ!」と揶揄する人達もいるが、レスラーの生きざまに共感し、感情移入して初めて本当に楽しめる娯楽だと思う。

戦後の日本の復興時に、「外国人と戦う力道山の姿」に何人の日本人が感情移入し、「俺は(藤波の)かませ犬じゃない」と組織に噛みついた長州力に何人のサラリーマン達が感情移入し、そして「常識を全て覆していくアントニオ猪木の一挙手一投足」に多くの人が陶醉したか。

毎月、プロレス・格闘技に関連する記事と名言を各1つ掲載していくぞコノヤロー!

『なぜ今、そんなプロレスが低迷しているのか?』それは、日本人があまりにもビジネスライクに成りすぎ、「個性を尊重」という大義名分のもとに、実際は感情を殺さないで生きていけなくなってしまったのではないか。そんな世の中だからこそ、「感情」を前面に出すのが職業のプロレス・格闘技にフューチャーしたこのコーナーが必要じゃないか!

「杉浦、お前の言ってることを聞いてガッカリしたよ。被災地でいまま必要なのは水や食料って、そんなことはみんな分かってるんだ。でも、東北で苦しんでる人たちの中にもプロレスファンがいるだろ。そういうファンをいたい誰が救うんだ?お前MVP(2010年間最優秀選手賞)取ったんだろ?お前がプロレスの力を信じないで誰が信じるんだよ!東北で苦しんでるプロレスファン、そいつらの心を救うのは食物じゃねえ、水じゃねえ、プロレスなんだ! こういう時に胸張って「立ち上がる」って何で言えねえんだ?それがチャンピオンだろ。俺と戦うなんて100年早い。迷ってる奴なんて興味ねえ。顔を洗って出直してこい」



※2011.3.27東日本大震災後GHCチャンピオン 対しての鈴木みのるのマイク

ご当地鍋ランキング

- 1 秋田 きりたんぼ鍋
- 2 広島 かきの土手鍋
- 3 山口 ふぐのてっちり
- 4 北海道 石狩鍋
- 5 福井 かに鍋
- 6 福岡 もつ鍋
- 7 京都 湯豆腐
- 8 山梨 ほうとう
- 9 茨城 あんころ鍋
- 10 北海道 ジンギスカン鍋

鍋の素から今年8月に新しく発売されたキューブ状の鍋キューブという商品は、これまでの鍋用の液体調味料の概念をくつがえす活気的な商品です。鍋つゆの美味しさをキューブとキューブに凝縮し、キューブ1個(2人前)で手軽に調理出来る事が特徴です。今年の台風の目になる事は間違いないと予想です。

鍋と言えばボン酢などのつけ汁ごまだれなどのつけダレで食べる水炊き系にも安定した需要があるが、最近ではそのまま食べる味付き系のメニューの需要が拡大中です。カレー鍋、トマト鍋、チーズ鍋といった洋風鍋も定番化しつつあります。

鍋メニューの最大の特徴は秋冬期、特に寒い冬場に適した体温まる食事と言う事になりますが、基本的には野菜を煮込むだけで簡単に調理が出来て、専用の調味料を使うことで手軽に味付けが出来ます。また、食材によってメニュー単価を抑える事も出来ると言つメリットがあります。

鍋メニューの最大の特徴は秋冬期、特に寒い冬場に

鍋メニューの需要期がやって来る!



文小山

追走の巻 (再配達)



※弊社には、中野区弥生町

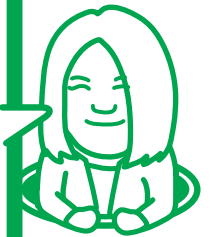
Dear Customer

お客様へのありがとう

日頃なかなかお伝えすることが出来ないお客様への想いをかたちに。

Dear のぼり 吉田料理長様
異動になったから坂口さんに連絡しておこうと思つて村先生に連絡をいたしました。それだけ今年も展示会に行けなかつた来年は行きますが、その時に会いましょうねと優しい言葉をいただきました。本当にありがとうございました。

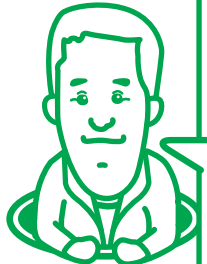
from 坂口 葉月



坂口

Dear SPOON 山崎様
おめし商品も手前購入いたす主義も感想も話していただす。お話し聞いてお話しので、メーカー様にもフィードバックして次につなげていります。ありがとうございます。

from 川崎営業所 見生 吉隆



見生

Dear 王ん魚 小島様
1斗を半んに2斗を1斗に取ると一緒に軽くなる。本当に大切な人見えてきたらと忠告に下す。言葉大変嬉しく思っています。

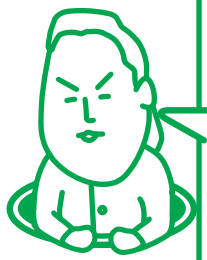
from 菅原 池田 一城



池田

Dear 博乃 満月 恵比寿店 熊谷 様 & 店長様
最近、長つ事お刺。あなたに距離も縮まってきた。思いも新たに色々話してきて、嬉しいです。降り際、飲み物をくれました。今後、お話しお話し、お話しお話し。

from 菅原主任 田島



田島

FAVORITE HOBBY

文・西田瞳

こんにちは、事務の西田です！
皆様、ロックバンドのポルノグラフィティをご存じでしょうか？
私はポルノグラフィティが好きで、今年でファン歴9年目となりました。今年はライブの為に福岡まで行ってきました！ライブには良く行きますが、遠征では静岡、鳥取などにも行きました。デビュー日や誕生日などには毎年ケーキを買ったりもしています(^o^)
因みに次は今回のツアーの横浜アリーナ公演を狙っています！（これで取れたら今年4回目のライブです！）ポルノグラフィティに会える事が何よりも幸せなので毎日頑張ります！



クサマスタッフへの質問コーナー

THE KUSAMA's

今回の質問 嫌いな食べ物

草間社長	なまこ 海での印象が	小山	セロリ においが...	源古主任	なし
佐藤部長	貝類(特にカキ、アサリ、しじみ) ※小さい頃お腹を壊した為	仲村	海の生モノ においが...	池田	なし
窪野課長	なし ※強いていうなら悪魔の? (笑)	西田	エビ もう見るだけで...	渡辺	なし
武原	なし	坂口	トマト	中本	なし
山形所長	生魚	加藤	なし	坂井課長	たまに半熟目玉焼 ※ひよこを想像してしまふ
山形かおり	なし	風間主任	野菜全般	渡部主任	桜でんぶ 生理的に
見生	なし	桑原	ねぎの匂いがするもの ※ねぎは好きです	岡崎	なし
村山主任	強いていうならビール	鈴木	なし	田	なし
及川	なし 何でもいける!	中山	生ダコ かみきれないので	新家	なし
菅原	なし	村井	玉ネギ シャキシャキ感が...	野田	ホワイトアスパラの缶詰
小松	アポガド 食感が...	石井係長	あり過ぎて...生魚は少し克服した	金木	カレー
濱口	しらこ 食わず嫌いです	田島主任	うに ますい	後藤	漬物全般
		小林	ようかん	川崎	里芋