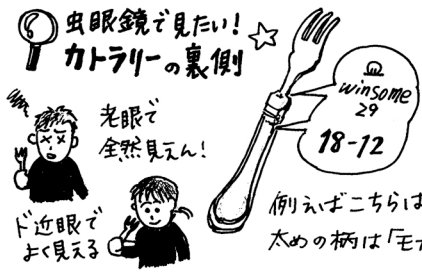
モナカのフォークに恋してる♡

荒田珈琲新聞 Vol.43
2022・2・10(木)

飲食店でつい見たくなる器やカトラリーの裏側。出てきた食器のブランドやどんな刻印が入っているか気になったことはありませんか？

今回はそんなうんちく話をお届けします

虫眼鏡で見たい！カトラリーの裏側



ケーキ用のナイフ・フォークとコーヒースプーンは新潟県燕市産です。使いやすい品を少しずつ揃えました。職人の手で磨かれた"ちょっといい"がヨメのこだわり！

例えばこちらは「winsome」というシリーズの29番、17cmフルーツフォークで太めの柄は「モナカ(中が空洞)」になっていて握りやすく手に馴染みます。

"ちょっといい" 18-12の話

stain (サビ) +
less (ない) +
steel (鋼) =
↓
ステンレス鋼
stainless steel

「18-12」は鉄にクロムを18%とニッケルを12%混ぜたステンレス鋼のこと。この数字が大きいほど良質といわれ、研磨された表面は輝き、口当たりは滑らかでやわらかく熱も早く伝わります。サビや腐食に強く、鉄の味もしなくなります(人の舌は金属の味を感じます。指を切ってペロッとしたとき鉄の味がしますよね)。キッチンや家庭用品で最も使用されているのは「18-8」ステンレスです。お手持ちのカトラリーやステンレス製品の小さな文字に着目してみると面白いですよ！

ステンレスを語っていたら、デザートスプーンとパフォーク(ベーグルサンドの脇に添えています)を新調したくなりました。開業当初のいただき物で、ありがたく活用させていただいていましたがでも…でもね。ずっと引っかかっているのです。正直ときめきを感じません。多分道具に恋していないのです。働き者なのにゴメンね。汎用性のある形状で、本数が必要なときにはとても重宝する13クロム(13-0)。もちろん鉄の味などしませんし、まだ問題なく使えます。それでもやっぱり、お客さまの口に触れるカトラリーはお店の味を作るもので、どのメニューも存分にお楽しみいただくためには惚れた道具を使いたいというのが持論です。

"ちょっといい"を集めて成長していきたいです

何だかんだ言っても食べられるモナカが好きなのヨ

「ふくぐら」と読みます。
一口かじると、もれなく最中の皮が口の中にピタ〜とくっつくのがお約束☺
そしてなかなか取れません。

埼玉県出身の店主にとっておなじみの最中といえば川越銘菓の「福蔵」です。1個が大きく、どっしり重い和菓子なのです。中にはやわらかいお餅が入っていて何かご利益のありそうな雰囲気をかもしている…というか、箱の中に小判が隠れていそうな感じがします。そちも悪よのぅ〜です

最近のめおと会議より

「もうすぐ2周年かぁ…」
「何かやるかい？」「そうさのぅ〜」
そんな流れで、ささやかな催しを企画中です。真新しいことはありません、きっと例のやつです。詳しくは次号でお知らせします！
さてさて、
今年もそろそろお雛様を飾りますよ。See You Soon！