

☆ふらりグルメ食べ☆

「居酒屋 きときと①」

今回は土日は常に満席で予約をしないと入れない店、中久万にある「きときと」を紹介します。

COM待夢で濱田チーフのお薦め店として紹介のあった福井町にある「魚菜っぱ」の姉妹店です。「きときと」って変わった名前ですが、富山の方言で新鮮な、生き活きたとか、取れたて、等の生きのいい状態をいうようで、今が盛りの最高潮の状態であることを意味するそうです。そう聞くといやが上にも期待がわき食欲が高まります。駐車場は広く店の構えも粋です。格子戸をくぐるとスタッフのいらっしやいませ！の元気な声が迎えてくれます。店内は天井の高い空間に、木の温もりを感じられ、程よく落ち着けていい雰囲気となっています。

メニューは手書きで旬の食材にこだわっているため内容も季節によって変わるので毎回行くのが楽しみです。ただ「魚菜っぱ」の様なメニューの豊富さや創作料理が少ないことが残念です。とは言え旬の山海材料を取り入れた料理を上手く仕上げているあたりはさすが姉妹店と納得します。器も手びねりで作ったような温もりのあるおしゃれなものばかりで、店主のこだわりを感じます。それらが料理をさらに惹きたてて見るからに美味しさが伝わります。



「旬のものと春野菜の天ぷら」です。「きときと」では揚げ立ての天ぷらを食べてもらうために、二回に分けて持ってきてくれます。うどの揚げたてを塩で食べると苦味も和らぎ美味しく頂きました。



「焼き鳥の盛り合わせ（8本）」これも焼きたてを食べてもらいたいとのこだわりで2～3回に分けて出されます。串には塩とたれの2種類がありますが私は素材の味が楽しめる塩を頼みます。皿の縁に粗塩が付いてきますのままで十分に美味しい。また8本の中には1本だけ野菜を豚肉で包んだ串が有ります。今回はミニトマトを包んだ串でした。肉の旨みに焼きたての温かさとミニトマトのジューシーな味が口の中に広がり実に美味しい。



食べたいですね～(*^_^*)まだまだお料理の紹介がありますよ～次号へ続きます・・・

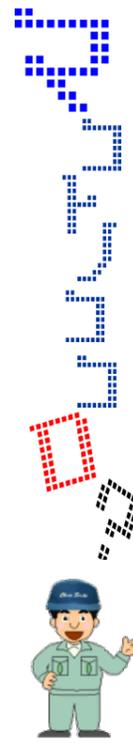
COM待夢

41号紙
2013年5月17日

なんの日

生命・きずなの日：臓器提供したドナーの家族で作る日本ドナー家族クラブが二〇〇二年に制定。五月は新緑の候で生命の萌え立つ季節であることから、十七日は「ド（十一とお）ナー（七）」の語呂合せ。

過ぎやすい季節になったかと思えばなんだかもう蒸し暑い日が続いていますね。先日は母の日でしたが、皆さんはお母さんに、もしくは奥さんにプレゼントや手伝いなどをして日頃の感謝を伝えましたか？この母の日、日付は違いがありますが世界各国でも行われているそうです。



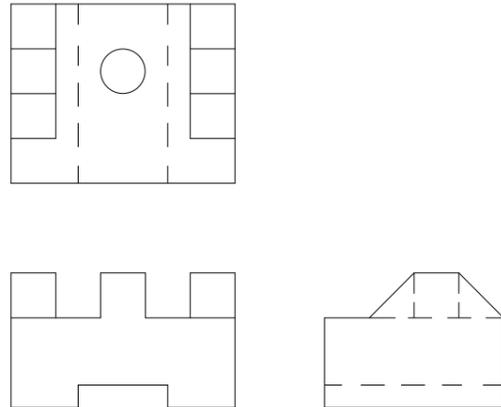
5月も半ばを迎え昼間は少し暑いですが朝晩は涼しく過ごしやすい季節になりました。

何かするにはちょうどいい季節、仕事も遊びもはかどります（笑）。仕事はもちろんですが行楽シーズンです！うかうかしているとアツと言う間に梅雨入りしてしまいます。休日も精一杯満喫して仕事へのモチベーションを上げていきたいところです。先月催された団地でのバーベキューもあいにく天気こそは崩れましたが、他社の方々の交流などもふまえて充実した時間となりました。「最近バイクと車見かけんが動いてる？」と親切？に声をかけて頂きました（笑）。梅雨入り前に乗り回したいのですが、購入しておいたパーツもありますのでいじりたいというのがあります。何とも贅沢な悩みです。週末などに

いじる際には時々会社の設備やスペースを拝借させて頂く事もあります。そんな事もあり来月以降不定期ではありますが私の「乗り物いじり奮闘記」などもCOMで紹介させて頂きたいと思います。

ズドツク

図はある部品を第三角法で投影したものである。但し、この図には1ヶ所誤った箇所がある。さて、それはどこか？
難易度：☆ 制限時間：2分



Brain タマツウ

4月号の答えへ
四十五分。最初は、当然のことながら、5×10＝50で、五十分も、ラクダの悲しげな声を聞かねばならないと考えがち。しかし、実際には、四十五分しか聞かえなかつた。なぜなら、九頭に押せば、残りは一頭で、この一頭は、印がないことで、他と区別がつく。だから、焼き印は、九頭にだけ押せばよいことになる。

◎正解者 1名

問題へ
トルコに伝わる民話なかに、ナスレット・ホジャという知者がいる。ある村に、めっぽう疑い深い男がいて、だれの言うことも真に受けないので有名だった。これを聞いたホジャは、「おれが騙してやる」とその男に言った。男は、ほくそえんで、「騙せるものなら騙してみよ」と、なおも、いばりかえっていた。そこで、ホジャは、「ちよつと待て。いま、用意してくる」と言つて、家の中に引込んだ。さて、ホジャは、どんな手段でこの男を騙したか。