

★ふらりグルメ食べ★

「土佐炭火焼きうなぎの源内」

いまウナギが高い。シラスウナギの極端な不漁が続いているからだ。「平成18年以降、天然ウナギの漁獲量は、それまでの半以下の状態が続いている。海流の変化だけでは説明がつかず、長年にわたる乱獲が影響していると言われている。

さて、今回おすすめのおうなぎの「源内」は以前、八反町の城北中学校の運動場前側路駐りにあった。そのため、お客も店主も交通パトロールを気にしながらの食事であった。現在は北御座に移転してきたので会社からは近い上に駐車場も十分あるので安心だ。

前置きが長くなったが、私は「源内」では「まぶし井」を注文する。「まぶし井」は一面の刻み海苔とネギ、真ん中にちょこんとわさびのつった一品だ。

注文してから炭火で焼いているので、早くとも20～30分はかかる。刻み海苔とネギを箸で寄せると、下から飴色にこんがり焼かれたタレに絡まっていたうなぎが顔を出す。皮はカリッと香ばしく身はふわっとしてうなぎの旨みが出るとわっと出てくる。感激に浸りながら半分食べたら上にのったねぎ、海苔を一緒にいただく。食べ方は好みだが私は練りワサビをのせて肝吸いをかける。絶妙の味わいに最後まで飽きずに完食できる。夏バテの疲れた胃でもさっぱり美味しくうなぎを味わえる。



まぶし井 ¥2,500- (旧値: ¥1,900-)
肝吸い ¥250- (旧値: ¥200-)

残り半分に肝吸いをかけると、お茶漬け感覚でサラサラと美味しく味わえる

場所: 高知県高知市北御座 11-22
電話: 088-874-3482

(予約 OK なので事前に頼めば待ち時間も少なくすむかも)

営業時間: 11:30 ~ 14:00
17:00 ~ 20:00

(定休日: 木曜日)

お薦め度 ★★★★★☆



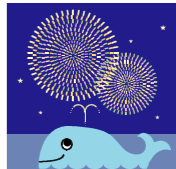
COM待夢

32号紙
2012年8月24日

今月の「ピカリンcom」は、『中央精機の誰かにスポットを』第二四弾、「奥田会長編」をお送りします。

ピカリンcom

奥田会長編



Q1 子供の頃なりたかった職業は何ですか?
小学校6年生の時、機械を作りたいと思いました。



Q2 今の仕事に進んだ理由は何ですか?
この道が好きで外ない。

Q3 自分の仕事で好きなところや苦手なところは?
自分の仕事は皆好き。

Q4 ポカミス対策で日頃気を付けている事はありますか?
気を付けてもミスをする。先日もハチに刺された。

なの日

愛酒の日: 酒をこよなく愛した歌人・若山牧水の一人八五年の誕生日に因む。
月遅れ地藏盆: 地藏盆(じぞうぼん)は、地藏菩薩の縁日(毎月24日)であり、なおかつお盆の期間中でもある旧暦7月24日に向け、その前日の宵縁日を中心とした3日間の期間を指し、またそのうちの日を選んで行われる地藏菩薩の祭のことをいう。

Q5 最近、スキルアップした事はありますか?
毎日が勉強。



Q6 趣味は何かありますか?
読書・釣り。
前はカメラもやった。



Q7 得意な家事、苦手な家事などはありますか?
料理。プロ級だ。



Q8 座右の銘やモットーとしてしている事はありますか?
この道一筋、機械のみち。

Q9 お薦めのお店や観光スポット等はどこにありますか?
観光は卒業した。

Q10 どんな風に年を重ねていきたいですか?
来年は85歳。大往生がしたい。

新コーナー

来月より社員全員が参加しやすい新コーナーを始めたいと思っております。内容としては、
①社内でも気になった事・場所についての改善案・要望を出してもらおう。

②紙面上に掲載

③みなさんから意見を投書してもらおう

④各グループのリーダーやチーフに協力を依頼し、実行してもらおう。

⑤経過や結果を紙面上に掲載しながらよりよい環境作りを目指す。

以上の内容でコーナー作りを行いたいと思っておりますので、気になる事・場所の写真などと一緒に改善案・要望などをCOM編集メンバーもしくはポストへお願いします。