

胡麻インストラクター協会 会報

2010年4月20日発行 第11号

胡麻インストラクター協会

〒604-0845

京都市中京区烏丸御池上ル二条殿町 546

Tel 075-222-7318 fax 075-222-0318

## ありがとう阪急梅田本店さん♪

胡麻インストラクター協会 会長 深堀勝謙

先日行って参りました阪急梅田本店さんの「京都うまいもの特集」  
お陰さまで大盛況でした。



閉店しても、行列が収まらないので途中でお断りするほどの盛況ぶり。

正直ここまですごいとは思ってもいなかったのでなんともありがたい限りです。

毎日お越しいただいたお客様もあり、感謝感激の1週間となりました。  
また、催事終了後もたくさんのお客様がお店にお越しいただいております。

胡麻がたくさんの人の喜びとなりますように。。。

## 裏胡麻美人ワールドへようこそ！

事務局長GOMO-ISSA

あっという間の1年が…去年の今頃は何をしていたか？と振り返ってみると、胡麻インストラクター協会を立ち上げる準備で必死だったような…

無事、6/19に第2回セサミマイスター試験を迎えられる準備も整いました(\*^\_^\*)

さて、今回も裏ネタを(^\_^)v  
毎回、何がどーなったらこんな裏ネタが出てくるのだろうか？と疑問を抱かれているマイスターも、ひよっとしたらおられるのでは？

お答えいたします m( )m

…それは、会長の存在そのものが胡麻とネタで形成されているからです！（笑）

前置きが長くなってしまいました…では、今回は梅田阪急百貨店でのネタを。  
みなさまご存知でしょうか、お客様と従業員の使うお手洗い、エレベーターは違います。そのエレベーターでのこと。

新宿伊勢丹の催事でもご一緒した、清水二寧坂の藤菜美さんというおだんご屋さんのお二人と、近日オープン予定のGOMAYA CRAPE DOの福永さん、会長、藤本マイスター、私とで、エレベーターを待っていた時のことです。

2機のエレベーターが同時に到着！さあ皆様ならどちらのエレベーターに？  
迷うことなく、会長だけが2号機へ…1号機の中では、到着後の会長の行動の話でもちきり(^\_^)v

「エレベーターが到着して、扉が開いたら間違いなく扉の前に勝ち誇ったように会長が立ってるから！」と私。

じゃーん！！

扉が開いた瞬間、腕組みして仁王立ちの会長が「へっへっへっ」と、予想に反することなく、天下でも取ったかのように得意げなお姿で！  
これには大爆笑\(^o^)/



その笑いに会長は、「なんだかわからないけど、なんか悔しい。」と連発。  
そりゃそうかも…

まったくガキ大将まんまの会長の姿に、一瞬疲れもとんだ？！そして、なんとなく懐かしい感じでした。小学生の頃、クラスに一人は必ずこういう子がいましたよねえ…（笑）会長の少年時代が丸見えのひとこまでした(\*^\_^\*)

次回は、店長の裏ネタでもいつときますか？これまた同じ遺伝子のせいかな？結構あるんですよ(^\_^)♪

それでは、来月また会報でお会いいたしましょう！

一日一麺。担々麺。

一期一麺。担々麺。

旨コク辛の担々麺。

広報担当 後藤武史

4月のとある日、セサミマイスターの石田さん「前を通るたびに気になる」というお店へいく事へ。このお店が担々麺のお店ということはわかるらしいのです。なぜなら表にはタイトルの文字が大きく書かれており、それ以外はあまり飾らず。一見何のお店かわからない担々麺やさん。それが京都・山科にあるお店「担担麺 胡〈YEBISU〉」さんです。

少し緊張の二人がそっとドアを空けてみると以外にカフェ風？な落ち着いたお店。ほっと安心し、いざ、テーブルへ。

メニューは担担麺を中心に、一品料理やセットなどそこそこです。しかーし！！担担麺でもつけ麺や冷し麺〈季節限定〉など様々なバリエーションがあります。

これは次にも来店したくなるうまい仕掛けですね。また卓上には、粉唐辛子、ニンニク豆板醤、マラー醬の3種類の薬味で自由に味つけできるようになっています。私は冷やし麺が季節限定ということで「つけ麺」を注文。



しばし待っている間にメニューの裏を見ると「胡麻について・・・」と長々と文章が載っていました。文章の善し悪しはべつにしてせっかくですからここにも載せておきますね。

胡麻について・・・

ごまに含まれる主な成分は、オレイン油、リノール油などの不飽和脂肪酸、カルシウム、鉄分、セレン、ナトリウムなどのミネラル、タンパク質、糖質、食物繊維、ビタミン B、ビタミン E、リグナン化合物など、たくさんの栄養素が含まれています。

高血圧や動脈硬化などの成人病の予防や、カルシウムや鉄分、ビタミン E、の効果で疲労回復、貧血にもよいとされている食品です。

活性酸素が大量発生しがちな肝臓に対して、強い抗酸化能力を発揮します。

脂肪分解や処理など、脂質代謝に深く関わっている肝臓機能を上昇させ、体脂肪の減少を促すよう働きかけるのです。

また、血管の弾力性を向上させる作用もあり、血流を改善し、高血圧予防にも好適です。これら

の栄養素の中でも特徴的なのがゴマ特有に含まれるセサミン（セサミノール）というリグナン化合物です。セサミン（セサミノール）には、抗酸化作用、つまり細胞の老化やガンを促進させる活性酸素が体内でできるのを防いでくれる働きがあります。

アルコールなどによって負担を強いられる肝臓は特に活性酸素が大量発生しがちな臓器です。そのため、セサミン（セサミノール）の抗酸化作用は肝臓機能を上昇させ、脂質の代謝を活発にさせる作用があります。

また、血液中の悪玉コレステロールを減少させて動脈硬化を防いでくれる働きもあります。

とのことですが。待ち時間が長いとこれくらいの文章は読んでしまうかも知れませんが、もう少し簡潔にした方がわかりやすいかな？とも思いますね。

さて、実際食べてみた感想は・・・

つけ麺は普通の担々麺より麺も太くしっかりした味つけで、私的にはいい感じです。また最初はゴマの風味を楽しみ、徐々に薬味で調整するなんてこともできちゃいますね。次は冷し麺食べに行ってみます!!

担担麺 胡 YEBISU

京都市山科区御陵中内町 10-4

TEL 075-591-6556

営業時間 AM11:00～15:00

PM18:00～24:00

## 胡麻屋くれえぷ堂店長日誌

広報担当 深堀 秀生



インターネットラジオ「FM-GIG」(エフエムギグ)の取材がありました！

インターネットのラジオですので、世界中どこでも聴くことができるそうです。

5月20日22時より放送だそうです。

<http://www.fm-gig.net/>

今月は『おみやさん7』の撮影が胡麻屋くれえぷ堂前の三条大宮公園であり、出演されている小野寺様、林様、一條様がご来店くださいました。ご来店誠にありがとうございました！



関西テレビ『プチっとく』(毎週月～金曜午前11:25～11:30の5分間放送)で、胡麻屋くれえぷ堂のごまクレープが紹介される予定です。6月9日(水)放送予定です。乞うご期待！

<http://ktv.jp/p-toku/index.html>

ということで、これからもよろしくお願いいたします。

---

◎2010年6月19日(土)に第2回セサミマイスター試験を開催いたします。マイスターの皆様には補助スタッフなどをお願いすることもありますのでどうかよろしくお願いいたします。

◎年会費のお願いを郵送させていただきました。下記口座に4月30日(金)までにお振込みくださいますようお願いいたします。

年会費お振込み先

京都銀行 三条支店 普通預金 口座 No. 4172211

胡麻インストラクター協会 代表 深堀勝謙

◎セサミマイスターの皆様には、順番に会報の文章を依頼させていただくと思いますので、よろしくお願いいたします。次回ご投稿予定は高木様です。よろしくお願いいたします。その他、情報や投稿を随時募集しております。あて先は [goma@wadaman-s.com](mailto:goma@wadaman-s.com) までお願いいたします。次号は5月20日配信予定です。お楽しみに！