



■2013年5月のマンスリーNEWS 第106号

■コラム

■5月のアークル



皆さんいかがお過ごしでしょうか？

街では研修中と思われる新入社員をたくさん見かけます。

私事ではありますが、今年は来月で満50才を迎える節目の年となります。22才で大学を卒業し、真新しいスーツを見に包み新社会人になった事が昨日のように思い出されます。期待と不安、そして新転地へ・・・。

皆さんの22才はどうでしたか？

さて先月のアークルを振り返って見たいと思います。

現在、私達自販機オペレーターの最大の業務はやはり切り替えです。

ホットコラムからコールドコラムへの切り替えなのですが、これが簡単ではないのです。先月期は特に気温の差が激しく、最も切り替えのタイミングが難しいのです。今後の展開を考えれば、早めのコールド切り替えと考えるのが一般的で、どこのメーカーもオールコールドへの切り替えが先月期は一気に進んだ様です。しかしオールコールドにすると、寒い日はまったく売れない自販機となってしまいます。特に4月は例年になく寒い日が多かったので、早めの切り替えをした自販機はまったく売れなくなってしまったのです。

当社は3メーカーの扱いがあるため、メーカーごとに切り替えのタイミングをより分けたのです。順番はJT→サントリー→ダイドーの順番で切り替えをしていきます。やはりコーヒー主流のダイドーは最後までホットで引張るといのが、定石です。

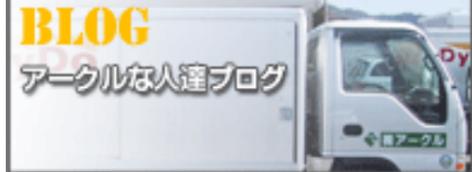
切り替えが終了するのが5月末として、そこで夏場最盛期の自販機の顔が出来上がります。自販機の顔が出来上がるとその自販機はルートマン自販機コンテストの作品(?)となります。ある一定の条件をクリアするように自販機を作り上げていき、全て自販機の写真が撮られ7月までに各ルートマンの採点がなされます。ちなみにその条件には、セット商品の陳列以外にも売り切れ防止のための商品満タン投入などもあります。コンテストはその獲得点数により表彰が行われるということになるのですが、表彰は毎年、社内レクレーションのボーリング大会を兼ねて厚木のホテルで行われます。各飲料メーカーさんも参加して盛大なものとなります。

春の自販機管理での大きな問題として賞味期限があります。賞味期限切れの可能性があるのは夏場からセットされていた500ペット類などです。500ペットは半年ぐらいの賞味期限しかないものが多く、夏場に良く売れていた商品が自販機庫内で売れ残り賞味期限を迎えてしまうといった感じです。

この問題が大きな問題となりやすいのは、その商品を買った消費者が飲料メーカーのお客相談室へ連絡して飲料メーカーの担当者が担当オペレーターはどこか?ということから始まります。



実は残念ながらこの問題がこの春、当社で数件発生してしまいました。購入されたお客様には大変ご迷惑をおかけしてしまいました。この場を借りて謝罪します。



さて、この問題についてこれで終わってしまっはいけないのは明白です。今後この失敗をどう生かしていくのかなのです。今回の問題は賞味期限の短い商品が売れ残ってしまったところに大きな問題があります。通常冬商品（コーンスープやおしるこ）は季節商品のために早目に在庫を終了させますが、500ペット類などのコールド商品は年間商品なので、在庫調整をするという考えはありませんでした。しかし今後は夏場終了と同時に夏商品の在庫調整をしていくということになります。場合によっては昨年のように10月でも残暑が残り、500mlがよく売れる場合は、500ペットから賞味期限の長い500缶に変える必要があると認識しました。売上の低い自販機は、在庫コントロールが必要です。全て同じような自販機管理は出来ないということになります。

この問題の発生したもう一つの要因は売れない自販機にたくさんの商品を詰めてしまったということです。売上の低い自販機は、在庫コントロールが必要です。全て同じような自販機管理は出来ないということに自販機庫内の在庫を少なめにすると、売り切れランプのつく可能性が高くなってしまいます。全てを完璧に管理するというのは本当に難しいのです。自販機庫内の在庫コントロールは今後の大きなテーマになりそうです。

賞味期限の管理は当社では前々からやっています。毎年この時期になると廃棄商品はかなりの数になります。

まだ飲めるに非常にもったいないといつも思うのですが仕方ありません。そんな中、日経新聞に非常に興味深い記事を発見しました。

実はこの問題は飲料だけではなく、食品流通全てに共通する問題で、食品メーカーは「**消費者の安全志向を重視し厳しく設定しすぎている**」との指摘もあり各社期限設定を延長しようとしているとの記事でした。

食品には傷みやすい商品が対象の消費期限と日持ちする商品用の賞味期限があります。その日を過ぎたら食べないほうが良い消費期限に対し、賞味期限は美味しく食べられる目安なのです。期限を過ぎたからといって、食べられなくなるわけではありません。

もちろん飲料は賞味期限のほうなので、出来れば飲料メーカーのほうで賞味期限を延ばす商品開発をしてほしいのが本音です。私達自販機オペレーターの管理不足と言われてしまえばそれまでですが、廃棄ロスや管理の苦勞を考えると、メーカーの賞味期限を伸ばす努力も必要だと思ふのは私だけでないはずで、よくディスカウントで賞味期限のわずかな商品を格安で売る光景をTVなどで目にしますが、メーカーイメージとしてもあまり良いものではありません。そういう意味でも賞味期限を伸ばす開発もしてほしいものです。

季節変わり目は非常に難しい運営を迫られる、自販機オペレーターです。

■コラム

■先月の売れ筋商品

DYDO売れ筋ベスト5		SUNTORY売れ筋ベスト5		JT売れ筋ベスト5	
1位	新ダイドブレンドコーヒー	1位	ボス贅沢微糖	1位	ルツインパクト微糖
2位	新ブレンド微糖	2位	ボスレインボーマウンテン	2位	爽快ビタミ500缶
3位	Nデミタスコーヒー	3位	ボス無糖ブラック	3位	ルツインパクトスピリット
4位	BC葉の茶朝摘み290	4位	ボスカフェオレ	4位	ルツインパクトブラック
5位	Mコーヒー樽	5位	南アルプス天然水500P	5位	ルツインパクトデミタス

■コラム

■資産防衛マニュアル・日本の国家破産マニュアル

橘玲 著

昨今世の中はアベノミクスの話でもちきりです。このかつてない大きさの金融緩和で株価や地価の上昇、そして急速な円安になってきています。なんとしても2%の物価上昇をおこそうとしているのですが、この大規模な金融緩和の効果についてたくさんの経済学者(?)が賛否両論を繰り広げています。本屋へいくと、「**日本経済は大復活する**」というようなものから「**国債暴落、日本は破綻**」なんていう間逆な文字まで、いったいどっちなの?って言う感じで並んでいます。



この本は「アベノミクスで日本経済はどうなるか？」という問題は一切扱っていません。これから起こりうるシナリオに対して、我々はどう対処していったらよいのかというのが書かれています。

橋玲ファンの私は、全ての本を読破していますが、彼のリアリズム的発想にいつもうなずきながら読んでいるのですが、今回は私達のリスクに備える提言本として読んでみるといいのではないでしょうか。さて中身を少し紹介しましょう。

今後市場で起きる出来事は3つしかありません。

- ① 楽観シナリオ：アベノミクス大成功、高度経済成長が再び始まる。
- ② 悲観シナリオ：金融緩和策効果なし、再び円高によるデフレ不況が始まる。
- ③ 破滅シナリオ：国債価格の暴落（金利の上昇）と高インフレで財政破綻し、大規模な金融危機が起きて日本は大混乱になる。

つまり上記3つに対する対処が出来ればどんな未来がやってきても資産を守れるということになります。

①楽観シナリオについて

2%のマイルドなインフレ。円安で製造業が息を吹き返し、株価高騰。景気がよくなり地価も上昇。国債の長期金利は上がるが、税収も増え、財政赤字は解消し、1000兆の借金は減っていく。

この時の最適な資産運用はいうまでもなく日本株と国内不動産です。普通預金も資産運用戦略としては有効であると筆者は言います。その理由は是非この本を読んでください。

②悲観シナリオについて

デフレ不況における最適な資産運用は普通預金です。デフレはほっておいても貨幣の価値が上がっていきます。また不況なので地価や株価は下落していきます。1000万までの元本と利息が保証されている銀行預金を使っていれば勝手に資産がふえていくことになるのです。つまりバブル経済崩壊後の「失われた20年」で最も成功した投資家は、一切リスクをとらずに金融資産の全額を預金していた”臆病者”であったことは間違いのないのです。

③破滅シナリオについて

さてここから皆さんが興味があるところかもしれません。アベノミクスの暴走で日本国の財政が破綻する「破滅シナリオ」が現実のものとなったらどうすればいいのでしょうか？まず、日本国の財政破綻を3つのステージに分けます。

第1ステージ：国債価格の下落で金利が上昇する

第2ステージ：円安とインフレが進行し、深刻な金融危機が起き、国債債務の膨張が止まらなくなる。

第3ステージ：日本政府が国債のデフォルトを宣言し、IMFの管理下に入る。

まずは第1ステージから

ここでの最適な資産運用は普通預金か短期の定期預金です。どちらも金利上昇のメリットを享受できます。この時点ではまだ外貨預金は最適な資産運用とは言えません。国債価格の下落によって大幅な金利の上昇が起きたとしても、それがただちに円安につながるとは限らないからです。高金利は短期的に通貨高になるからです。この時点では利息が増えて、1000万まで日本国が保証してくれる普通預金のほうが、為替リスクを取るより優れているというわけです。

次に第2ステージ

この時点では、インフレと円安によって円資産の価値が失われ、日本人の資産ポートフォリオの中核（不動産、年金、円預金）は大きく毀損してしまいます。もはや普通預金では資産を守ることができなくなります。このインフレがスパイラル状に進行する場面ではかなり危険な状態であることは間違いありませんが、たった3つの金融商品でヘッジすることができます。

財政破綻に備える金融商品①-国債ベアファンド

国債ベアファンドは、国債が下落すると利益を生むように設計された投資信託です。近所の証券会社で少額から購入可能で、投資に3~5倍のレバレッジがかかっていますが、先物と違って基準価格がゼロを下回らないので初心者にも安全です。現在日本国債の長期金利は0.8%ぐらいですが、これより下がるといってもわずかです。それに対して金利が上がれば儲けが出る商品なので、限定された損失で大きな利益が得られるきわめて割りの良いギャンブルとなっているのが現状です。

財政破綻に備える金融商品②-外貨預金

円安で利益を生む投資戦略で誰もが思い浮かべるのが外貨預金や外貨MMFでしょう。外貨預金をする際のポイントは、為替手数料に敏感になることです。ちなみに1ドルあたりの手数料は銀行で1円、U S M M Fで50銭、ネット銀行で10銭、F Xで3銭といったところです。

財政破綻に備える金融商品③-物価連動国債ファンド

インフレとは生活コストが上昇することですから、それに応じて収入が増えなければ私達の生活はどんどん貧しくなってしまいます。その状況に対応するためには、インフレ率に応じて元本が増えていけばよいということになります。実はそんな便利な金融商品がこの物価連動国債なのです。物価連動国債は、消費者物価指数に応じて元本が増減するように設計されています。インフレに応じて元本も配当も増えるのですが、デフレになると、損失が生じてしまいます。つまりデフレ下では需要がほとんどなく、2008年から新規発行が停止されています。

物価連動国債は機関投資家向けで、個人はファンドを通じて購入することになりますが、2008年末から2009年にかけて最大15%近く下落しており、「国債は元本保証」という信仰が強いため、こうした商品性が受け入れられませんでした。

いかがでしょうか？ほんのわずかな要点だけを覗いてみましたが、まだまだ興味をそそる内容が盛りだくさんです。また金融の基礎的なことも書かれているので大変勉強にもなります。

私達にとって大切なこと。それは新聞やニュースを見て日本経済の評論家になることではありません。現実には起こりうるシナリオを想定してヘッジすることなのです。今現在は円安になり、製造業も儲かり株価も上がり、アベノミクスによって景気が回復しているなあ〜と感じるようになってきた時です。しかしこの先、高度経済成長が再び始まるなんて思っている人は少ないでしょう。このかつてない規模の金融緩和はもしかしたら、今後の人類の壮大なる実験となりうるかもしれません。

どうなるのかは神のみぞ知るといったところでしょうか。

■コラム

■特攻平和記念館

鹿児島へ・・・

今年の1月号の当マンスリーで紹介した百田尚樹の大ベストセラー「永遠のゼロ」を皆さんはもう読みましたか？今年の年末には映画化され放映されるようです。その読書後の、「近いうちに鹿児島・知覧の特攻平和記念館に行こう」と決めていました。早速子供の春休みに、貯まったマイレージを利用し鹿児島へ初訪問と相成りました。



知覧は鹿児島市内から指宿に向う途中にある、お茶の産地で有名な町です。せっかくの初鹿児島ということで、鹿児島市内・指宿・枕崎・霧島と観光を兼ね、知覧特攻平和記念館を見ることとしました。

鹿児島空港からまずは鹿児島市内へ。皆さんも良くご存知の通り鹿児島は幕末の雄、西郷隆盛や大久保利通のふるさとで、また篤姫のゆかりの地でもあります。

ということで、まずは鹿児島市内の「ふるさと維新館」を訪ねます。この「ふるさと維新館」は幕末にタイムスリップすることができます。単純な展示ではなく、体験型の展示方式をとっているために非常に興味深く見ることができます。例えば幕末の郷中教育も様子であったり、篤姫の居室が再現してあったり、映画館もあり幕末の短編映画が上映されたりもしています。鹿児島へ行ったら要チェックポイントの一つだと思います。それから鹿児島市内で体験しなくてはと思っていたのが「白熊」です。もうおわかりですね。白熊アイスです。説明するまでもないかもしれませんが、白熊アイスとは、カキ氷に練乳をかけてフルーツや豆をトッピングしたカキ氷のことを言います。その元祖のお店が「天文館むじゃき」です。初本格白熊は見た目のボリュームほど重いものではなく、カキ氷はふわふわなので以外とどんどん食べれます。種類もたくさんあり、子供は大喜びです。

鹿児島市内から指宿へ、名物砂風呂を楽しみ初日は終了です。2日目はJ R西山駅（J R最南端駅）から開門岳を眺め、枕崎へ向います。枕崎で

は鯉節工場、焼酎工場を見学し知覧へという行程です。この時、開門岳の眺めは素晴らしいものだったのですが、その開門岳の姿に大きな意味を持つことに、この時は一切気づかない私でした。

枕崎を出て知覧までの道のりは、まるで静岡の牧の原台地を走っているような景色で、茶畑のあざやかな緑の中、知覧特攻隊平和記念館に向います。



天文館むじゃき

まず特攻平和記念館とはどのようなものなのか？資料には以下のように書いてあります。

この知覧特攻平和会館は、大東亜戦争（戦後は太平洋戦争ともいう。）末期の沖縄戦において特攻という人類史上類のない作戦で、爆装した飛行機もろとも敵艦に体当たり攻撃をした陸軍特別攻撃隊員の遺品や関係資料を展示しています。

私たちは、特攻隊員や各地の戦場で戦死された多くの犠牲によって今日の平和日本があることに感謝し、特攻隊員のご遺徳を静かに回顧しながら、再び戦闘機に爆弾を装着し敵の艦船に体当たりをするという命の尊さ・尊厳を無視した戦法は絶対とってはならない、また、このような悲劇を生み出す戦争も起こしてはならないという情念で、貴重な遺品や資料をご遺族の方々のご理解ご協力と、関係者の方々のご尽力によって展示しています。

特攻隊員達が二度と帰ることのない「必死」の出撃に臨んで念じたことは、再びこの国に平和と繁栄が甦ることであつたらうと思います。

この地が出撃基地であつたことから、特攻戦死された隊員の慰霊に努め、当時の真の姿、遺品、記録を後世に残し、恒久の平和を祈念することが基地住民の責務であろうと信じ、ここに知覧特攻平和会館を建設した次第であります。



開門岳（J R西山駅より）

特攻平和記念館に入館すると、なんとも言えない重苦しい雰囲気になります。音声ガイドを借りて早速中へ入っていくと、フロアのど真ん中に大きな戦闘機が展示され、その前では語り部のおじいさんが当時の様子をとうとうと話しています。

フロアの周りには数多くのショーケースがあり壁には遺影が展示されています。

音声ガイドに沿って、この特攻によって命を失った若者の遺書や絶筆の背景を聞いていくのですが、数分後にはハンカチ無しではいられなくなってきます。

わずか20歳前後の若者が自らの命と引き換えに敵艦を撃沈するためにこの地から飛び立っていったのです。そんな立場に置かれた若者の家族を思いやる手紙などを見たらこらえきれずに泣いてしまうのです。

そんな悲しい思いも少し経つとだんだん怒りに変わってきます。当時の戦況は連合軍が沖縄上陸作戦を決定した段階で日本の敗戦は確定的だったそうです。つまり負け戦がわかっていた中で、この特攻という行為は「悪あがき」の何物でもないということです。小説「永遠のゼロ」にも書かれていましたが、この若者達は一人として故郷に妻を子を両親を恋人を残したまま、好きこのんで「死にたい」などと望んだ人はいないということなのです。そう考えると、特攻の若者達の死を美化するのは違和感を感じてしまうのです。本来であれば、この人の命を命と考えないこのシステムがいかにか愚かであつたことかというのを、もっと強調した表現があつてもいいのではと思ってしまう。端的に言ってしまうと、国に「おまえ死ね！」といわれているようなものですから。

そんな怒りが確信に変わったのが上原少尉の遺書を目にした時です。実はこの特攻平和記念館から車

で5分くらいのところに、[富屋食堂\(ホタル館\)](#)があります。ここは特攻の母として慕われた「[鳥浜トメ](#)」の食堂で、平成13年に資料館として復元されたものなのです。平和記念館を出て後、富屋食堂の中に展示されていた上原少尉の遺書が私には一番印象に残るものでした。



富屋食堂

上原良治(少尉)とは、慶応大学経済学部在学中に学徒出陣となり、特攻隊員として22歳で死んだ若者で、戦没学生の手記「きけわだつみのこえ」に、所感として遺書が掲載された特攻隊員なのです。

彼は自らのことを「自由主義者」と呼んでいました。出撃前に帰省した際、「おれが戦争で死ぬのは国のためではなく、大切な人のため。おれは天国に行くから靖国神社にはいない」と家族に話していました。

彼の遺書を紹介しておきます。

私は明確に言えば自由主義に憧れていました。日本が真に永久に続くためには自由主義が必要であると思ったからです。これは馬鹿な事に聞こえるかも知れませんが、それは現在日本が全体主義的な気分に含まれているからです。

しかし、真に大きな眼を開き、人間の本性を考えた時、自由主義こそ合理的なる主義だと思います。戦争において勝敗をえんとすれば、その国の主義を見れば事前において判明すると思います。人間の本性に合った自然な主義を持った国の勝戦(かちいくさ)は火を見るより明らかであると思います。日本を昔日の大英帝国の如くせんとする、私の理想は空しく敗れました。この上は、ただ日本の自由、独立のため、喜んで命を捧げます。

(抜粋)

第2の遺書の巻末にこう記されていました。

離れにある私の本箱の右の引出しに遺本があります。開かなかつたら左の引出しを開けて釘を抜いて出して下さい。

これにより出てきた物が第3の遺書です。

親しい身内だけが知り得た遺書がこれです。

権力主義、全体主義の国家は一時的に隆盛であろうとも、必ずや最後には敗れる事は明白な事実です。我々はその真理を、今次世界大戦の枢軸国家において見る事が出来ると思います。ファシズムのイタリアは如何、ナチズムのドイツもまた、既に敗れ、今や権力主義国家は、土台石の壊れた建造物のごとく、次から次へと滅亡しつつあります。真理の普遍さは今、現実によって証明されつつ、過去において歴史が示したごとく、未来永久に自由の偉大さを証明して行くと思われまふ。空の特攻隊のパイロットは一器械に過ぎぬと一友人がいった事は確かです。

操縦桿を採る器械、人格もなく感情もなくもちろん理性もなく、ただ敵の航空母艦に向かって吸いつく磁石の中の鉄の一分子に過ぎぬのです。理性をもって考えたなら実に考えられぬ事でも強いて考えうれば、彼らがいうごとく自殺者とでもいいましようか。精神の国、日本においてのみ見られる事だと思ひます。

一器械である吾人は何も云う権利もありませんが、ただ、願わくば愛する日本を偉大ならしめられん事を、国民の方々にお願いするのみです。こんな精神状態で征ったならもちろん、死んでも何にもならないかも知れません。

故に最初に述べたごとく、特別攻撃隊に選ばれた事を光榮に思っている次第です。

(中略)

飛行機に乗れば器械に過ぎぬのですけれど、いったん下りればやはり人間ですから、そこには感情もあり、熱情も動きます。愛する恋人に死なれた時、自分も一緒に精神的には死んでおりました。

天国に待ちある人、天国において彼女と会えると思うと、死は天国に行く途中でしかありませんから何でもありません。明日は出撃です。過激にわたり、もちろん発表すべき事ではありませんでしたが、偽らぬ心境は以上述べたごとくです。何も系統だてず、思ったまを雑然と述べた事を許して下さい。

明日は自由主義者が一人この世から去って行きます。

彼の後姿は淋しいですが、心中満足で一杯です。

云いたい事を云いたいだけ云いました。

無礼を御許し下さい。ではこの辺で。出撃の前夜記す

(抜粋)

また、帰郷した際家族に次の様に話したそうです。

「俺が戦争で死ぬのは愛する人たちのため、戦死しても天国へ行くから、靖国神社には行かないよ」

この遺書を読めば、本当に若者達が好き好んで特攻に行ったということでないことが明確です。私は国家総動員体制の中で人間を追い詰め、無意味な死を遂げさせられたこのばかげたシステムに怒りを感じます。

最後に開門岳のことについて触れておきたいと思います。特攻平和記念館の大きなフロアの一番目立つところに大きな開門岳の写真パネルが貼ってあります。これは特攻隊員が知覧の飛行場から沖縄に飛び立ち、この開門岳を見ながら飛んでいくのです。その時、特攻隊員達はこの山が見えているときは、まだこの世に未練が残っている状態なのだそうです。開門岳が見えなくなると、いよいよ自分自身で決心をして、戦地に向って行くのだそうです。そんな説明を受けた開門岳は物悲しく見え、先ほどJR西山駅から見た開門岳をふと思い出すのでした。

■コラム

■激ウマB級グルメ 第58弾

バンコク編 世界一の料理 マッサマンカレーって？



皆さんマッサマンカレーって知っていますか？もともとはタイ南部で食べられていた「ご当地カレー」です、アメリカの人気情報サイト『CNNGo』が「世界で最もおいしい50種類の食べ物（World's 50 most delicious foods）」という企画の中で第1位に選んだことから世界中で注目を集めているんです。

先月のコラムで紹介したミャンマー訪問は飛行機がタイ経由だったため、途中寄航して食べることにしたのです。

なぜこのマッサマンカレーに興味を持ったのか？というと、あるTV番組がきっかけでした。「国文太一の男子ごはん」という番組でバンコクの「バーンカニタ」というレストランのこのカレーを世界一のカレーとして取材していたのです。

無茶苦茶興味をそそられ、出来ることならバンコクでマッサマンカレーを食べてみたいと思っていたのです。

実はこのマッサマンカレーですが、現地のタイ人にはあまりなじみがありません。そもそも、マッサマンカレーはタイ南部のイスラム教を信仰している人々が食べていた「ご当地カレー」で、宮廷料理として親しまれてきた経緯はありますが、タイ北部や中部ではこれまであまり知られてない状態でした。使われているスパイスにはタイ人には、あまりなじみがないものも多いのです。「世界で一番」と評価されているのに本国ではマニアック。このようなミステリアスさもマッサマンカレーの魅力のひとつなのかもしれません。

バンコクのホテルに入り早速コンシェルジュエにレストランの予約を頼みます。

「バーンカニタの予約をしたいんだけど」

「あいにく本日は予約でいっぱいだそうです」

「なぬ〜！！！！」

「俺はバーンカニタのマッサマンカレーが食いたいじゃ〜！」

「それだったら良いレストランがあります。バーンカニタのすぐ近く、THE LOCALがおすすめですよ」

「そこにはマッサマンカレーはあるの？」

「もちろんです。バーンカニタにもひけはとりませんよ〜」

ということで、タクシーでTHE LOCALへ……

このTHE LOCALといレストランに行ってみると、また良い雰囲気のお店なのです。バンコクの都会の中にあるにもかかわらず、一軒家の邸宅になっていて高級感があるのに、気取っていない感じがとても好感がもてます。

早速お目当てのマッサマンカレーを注文します。

具のメインは鶏肉でジャガイモもごろごろ入っています。ほのかにココナッツの香りがするところは、タイカレーっぽいのですが、味はまるで別物です。タイカレーよりも辛さが前面に出てこず、上品な甘さと辛さがあります。

マッサマンとは「イスラム教の」という意味があります。つまり豚肉は使用せず、鶏肉となるわけです。鶏肉とじゃがいもがゴロゴロ入っていて、何か日本の家庭で作られるカレーを思い出させます。



マッサマンカレー



レモングラスのサラダ

タイカレーとの大きな違いはスパイスです。カルダモン、シナモン、クローブといったスパイスが使われ、今まで食べたことのない味わいなのです。もちろんタイカレーなので、ココナッツは入っています。このココナッツの風味が苦手なのでタイカレーは嫌いという人は多いと思いますが、マッサマンカレーはそれほどココナッツ風味が強くないので、タイカレーが苦手という人にもお勧めです。

今回はバンコクのレストランで食べたのですが、最近では日本でもこのカレーを出すタイ料理店が増えているようなので皆さんも是非チャレンジしてみたいかかでしょうか？また作りかたのレシピもネットにたくさん出ています。家庭でも作れるので今後もっと身近な存在になっていくかもしれません。



玉子と野菜の炒め物

ちなみに参考までに『CNNGo』の美味しい料理ベスト10は以下の通りです。

- 1位 マッサマンカレー (タイ)
- 2位 ナポリタン・ピザ (イタリア)
- 3位 チョコレート (メキシコ)
- 4位 寿司 (日本)
- 5位 北京ダック (中国)
- 6位 ハンバーガー (ドイツ)
- 7位 Penang assam laksa (マレーシア)
- 8位 トムヤムクン (タイ)
- 9位 アイスクリーム (アメリカ)
- 10位 Chicken muamba (ガボン共和国)

3位のメキシコのチョコレートってよく意味がわかりません。それから興味はそそられるのはガボン共和国のChicken muambaっていう料理。どんななんだろう??

THE LOCAL (タイ料理レストラン)

場所 スクンビット23 バンコク

営業時間 ランチ11:30~14:30

ディナー17:30~22:30

■アークルの人達ブログ・絶好調連載中です!

ただいまブログは8名が更新中です。



- ・小田原営業所所長日記
- ・チーフの日記
- ・販促課小田原日記
- ・販促課マネージャーの日記
- ・海老名の所長ブログ
- ・開発道
- ・海老名営業所ルート営業日記
- ・新米営業マンの悪戦苦闘日記

海老名（営）新人達・期待してます！

今月は以上です。又、来月号も宜しくお願いします。

■2013年度のマンスリーNEWS

→	2013.04	アークル	マンスリーNEWS
→	2013.03	アークル	マンスリーNEWS
→	2013.02	アークル	マンスリーNEWS
→	2013.01	アークル	マンスリーNEWS

■マンスリーNEWSアーカイブ

→	最新	マンスリーNEWSトップページ
→	2012年度	2012年のマンスリーNEWSアーカイブ
→	2011年度	2011年のマンスリーNEWSアーカイブ
→	2010年度	2010年のマンスリーNEWSアーカイブ
→	2009年度	2009年のマンスリーNEWSアーカイブ
→	2008年度	2008年のマンスリーNEWSアーカイブ
→	2007年度	2007年のマンスリーNEWSアーカイブ
→	2006年度	2006年のマンスリーNEWSアーカイブ
→	2005年度	2005年のマンスリーNEWSアーカイブ
→	2004年度	2004年のマンスリーNEWSアーカイブ
	番外編	マンスリーレポート番外編

