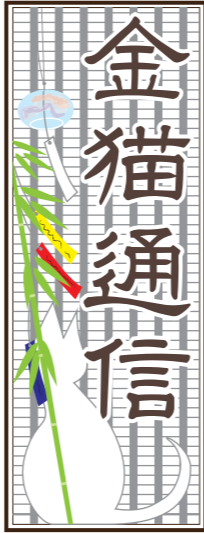
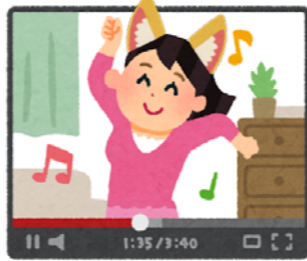


# 2022年の夏はリベンジ消費の夏!

## 値上げラッシュ、円安だけど、今年の夏はそろそろ楽しみたい!

熊本は、6月28日という1951年の統計開始以降最も早い梅雨明けに、いきなり猛暑!台風!と波乱の夏の始まりですが、新型コロナウイルスも微増ながらやや落ち着いてきたので、消費の熱も高まっています。今年の春から秋に向けての話題のものをチェックしてみました!  
メニューの参考にしたり、業務に取り入れてみて下さいね!



発行所  
株式会社漱石  
〒866-0861  
八代市本町1丁目6-8  
☎0965-34-9488

第74号  
2022年(令和4年)  
7月15日(金)

### グルメ

- カヌレ** 進化形も人気!
- 進化形イタリア菓子** イタリア田舎菓子
- レモングルメ** 夏に向けいろんな商品増!
- 昆虫食** 自販機、おしゃれなパッケージ
- 無人販売** 食品以外も増えて進化中!
- TikToker バヤシ Bayashi さん**  
グルメ系 料理の撮影のヒントにしてみてください!



### エンタメ

- きつねダンス** 北海道日本ハムファイターズ
- TikTok # 踊ってみたからヒット**  
SEKAI NO OWARI 「Habit」  
King & Prince 「ichiban」
- 「SPY×FAMILY」** 今年春のトレンドマンガ、アニメ、主題歌もヒット
- マンガアプリ** ジャンプ+が好調 webtoon (縦読みマンガ) も人気
- 2.5 次元** 刀剣乱舞などが人気 マンガの舞台化が増えています。

### トラベル

- ホカフス** ホテルでゆっくり。推し活も
- グランピング** 施設付きキャンプ

### ファッション

- 平成レトロ** ルーズソックス、プリクラ
- アームカバー**
- スマホショルダー** 長いストラップ
- ジェンダーフリーアイテム**  
子供服、おもちゃ、メイク、ファッション

### 秋に向けて

- 西九州新幹線** 福岡⇄長崎間が9月に一部開通 (武雄温泉・長崎間)
- USJ** ユニバーサル・スタジオ・ジャパン アニメとのコラボで話題
- ジブリパーク** スタジオジブリの世界観のテーマパーク 11月開園 愛知



**金猫の心**  
「ひまわりの願い」  
1970年に公開された「ひまわり」という映画が、今年日本中の映画館で上映されました。第二次世界大戦によって引き裂かれた、時代に運命を翻弄された夫婦の物語です。熊本でも一週間の上映予定が、好評のため延長されるほどでした。  
なぜ五十年ぶりに上映されたのかというところ、ウクライナの軍事侵攻に對する抵抗の象徴になっているのですね。映画に何度も出てくる地線まで広がる広大なひまわり畑は、まさにそのウクライナにあり、激戦地であったためその下に多くの兵士や市民が眠っています。  
昨年閉店した「バーそうせき」では、お客様のリクエストで、音楽や映画を流して会話をしてみました。「ひまわり」もリクエストが多かった映画で、平和なその頃には、遠い国の物語だと思っていたようなことが、今、同じ地で起きています。  
今の世界情勢のうねりで観て改めて、戦争で、どんなに多くの人が離れ、運命を変えてしまったり、亡くなったり、悲しみや悲しさをより深く感じました。心より世界平和を願います。

## 金猫の心

「ひまわりの願い」

おお女将の言葉

# 「食で心を豊かに」株式会社漱石 経営理念

## ビール Beer

## 素材を知る 7月・文月

梅雨も明けビールのおいしい季節になって来ました!最近ビールの人気がなくなってきているようですが、夏はやっぱりビールがうまい! 7月は「ビール」をまとめます。



「素材を知る」と題して、お店で扱っている食材、お酒などをピックアップしてまとめます。簡単な知識ですが、ぜひ業務に活用して下さいね。

### ビール (蘭: bier)

日本では麦酒(ばくしゅ) その歴史は古く、紀元前4千年紀にメソポタミア文明のシュメール人により作られていた資料が最古とされる。麦芽の使用割合が50%以上の原料を使用して発酵させている

### 第三のビール

ビール、発泡酒とは別の原料、製法(後述)で作られた、ビール風味の発泡アルコール飲料。麦芽の使用割合が50%未満

### 発泡酒

日本の酒税法で定義されている酒類の一つ。日本ではビール風味の発泡アルコール飲料が多い。「定められた副原料以外を用いている」ためビールとは区別している。

似てる

### ビールの原料

日本では酒税法により、**麦芽・ホップ・水**のほか副原料として、**米・とうもろこし(コーン)** **でんぷん(スターチ)**・糖類等を使用することが出来る。



### 製法

主に**大麦**を発芽させた**麦芽**(デンプンが酵素(アミラーゼ)で糖化している)を、**ビール酵母**でアルコール発酵させて作る製法が一般的。

### ビールテイスト飲料

以前は「ノンアルコールビール」と呼ばれたが、発酵していない商品を除けば、アルコールを微量含んでおり、未成年者やアルコールに敏感な人の飲用や飲用後の運転は控えるよう呼びかけている。「ノンアルコール」という表現は誤解を招くという指摘もあり、日本の業界では名称を「ビアテイスト飲料」又は「ビールテイスト飲料」に改める動きが進んでいる。



**ラガービール**  
貯蔵工程で熟成させたビール



**生ビール**  
ドラフトビール 熱による処理(パストリゼーション)をしないビール



**黒ビール**  
ブラックビール 色の麦芽を原料の一部に用いた色の濃いビール



**スタウト**  
濃色の麦芽を原料の一部に用い、色が濃く、香味の特に強いビール

現在は炭酸の清涼感とホップの苦味を特徴とするラガー、特にピルスナーが主流となっているが、ラガーはビールの歴史の中では比較的新参であり、ラガー以外にもエールなどのさまざまな種類のビールが世界で飲まれている。最近はこちらの手作りクラフトビールが人気。

**新型コロナ状況▶新規感染者は第7派に入ったと言えます。オミクロン株のBA.2から、より感染力の強いBA.5への置き換わりが進んだことと、人との接触機会が増えた事により全国で感染が急激に拡大しており、60歳以上や18歳以上の基礎疾患がある人へのワクチンの4回目の接種も始まっています。夏になったので、人との距離が保てる屋外ではマスクを外すなどの熱中症対策をしつつ、感染対策はくれぐれも気を抜かないようお願いいたします。**