

ハバネロ友の会 会報

8月号

2009年 8月 11日

ハバネロ友の会会員様

トピックス

新情報や季節
の話題イロイロ。
海外の話題も掲
載中。
メール会員募集
中。

梅雨もようやく明け急に気温が上昇して、連日30度を越す日が続いていますが如何お過ごしでしょうか。今年は以上気象のせいで農産物全体に影響がでてきております。

ハバネロも多分に漏れず唐辛子共通の、長雨には根腐れしやすい性質もありますので、全体的に今年の収量は少なめになるのではないかと心配しております。

また、収穫時期が例年より1週間程度遅れ気味で、ようやく青い果実が少しづつですが出荷出来るようになりました。

今の予想では8月20日頃から本格的に収穫が開始出来そうです。



青い実が
ちらほら
付きかけて
きました。



ハバネロ友の会事務局

目次:

ファミリーマートで販売開始	2
テレビ取材等報告	3
バン格拉ディシュ	4
ハバネロ館NEWS	5
乙女のつぶやき	7
京都便り	8
児島さん投稿	9
京都ハバネロの里	10
ハバネロ探検隊	11
ハバネロ料理	12

ファミリーマートで8月11日(火)~ハバネロ商品(5品目)の発売

ファミリーマート関西の1,300店舗で
亀岡産ハバネロを使った商品が発売されます。

ジャンバラヤおむすび	110円	ジャンバラヤ	298円
激辛! 焼きビーフン	360円	冷し激辛坦々麺	395円
ハバネロシュー	120円(これは東海地区でも販売)		

*「京都ハバネロの里」商品も同時に販売店拡大中!

ハバネロ友の会 事務局

毎日放送「魔法のレストラン」で取材されました。

「燃えよ日本の夏! 激辛ヒートアップ」コーナー

8月12日(水) PM7:55から放映

ダチョウ倶楽部の上島さんと肥後リーダーと激辛アイドル築愛美さんが
亀岡と向日市の飲食店を訪問して世界の唐辛子入り料理を堪能(?)します。

【亀岡】 ポポ・クラブ 上島竜平さんがハバネロ入りアイスコーヒーを一気飲みしたところからストーリーは始まります。
へき亭 ハバネロ入り「京都ポークのしゃぶしゃぶ」を食べます

【向日市】 はなこ/麒麟園/栄久堂/お好み焼き久蔵



ポポクラブでハバネロアイスコーヒーを一気飲みしている上島さん。

ハバネロ友の会 事務局

関西テレビ「冒険チュートリアル」月曜日PM7:00～**「激辛ハバネロでチュートリアルvs藤原の食べ比べ対決」**

へき亭(亀岡)が会場で、女将が作るハバネロ料理を食べ比べします。
勝者は……。番組をご覧ください。

「冒険チュートリアル」
関西テレビ
月曜日PM7:00～
放送予定は 8月31日(月曜日)PM7:00～です。

ハバネロ友の会 事務局

ハバネロ友の会&メルマガ会員の参加をお誘い下さい。

お蔭様で会員様の暖かいご支援を頂き、現在50名近くの会員登録をさせていただいております。
また、今年から初めました無料の「メルマガ会員」も100名を超える沢山の方に参加して頂き、盛り上がりの手応えを感じております。
詳細はhttp://www.shinofarm.jp/habanero_tomonokai.htm をご覧下さい。
メルマガ会員はメール送信のみとなりますので、会員特典や郵送をご希望の場合は「ハバネロ友の会」にご入会下さい。

ハバネロ友の会 事務局

会員の皆様の宣伝コーナー開設いたします。

ご自分の会社やお店の宣伝・自己紹介など、案内したい内容がありましたら何でも投稿してください。
行政関係の方もどんどん投稿してください。

ハバネロ以外でも全く問題ありませんので、会報誌を活用していただけたら幸いです。
原稿の締め切りは、毎月末までにお問い合わせ出来ましたら幸いです。
翌月の10日頃をめぐりに、会報誌に掲載して配信致します。
原稿の送り先は、事務局(info@kyoto-habanero.com)宛にお願いいたします。

ハバネロ友の会事務局

バングラデシュからの便り 8月号

7月27日、バングラデシュで大雨が降りました。大雨といっても、日本で起こる記録的な大雨のようなものではなく、丸一日降り続いただけの雨なのですが、それでも町中湖のようになり交通は麻痺しました。

私は前日、友人と飲み会に参加し夜の3時に帰宅したのですが、その時はもう道という道は川と化し、何十台という車が壊れ立ち往生していました。私の自宅はダッカ市内ではもっともインフラが整備されているところなのですが、それでも車は自宅まで辿り着かず、最後の300mは泳いで帰りました。

少しの雨で町が氾濫してしまうことに対する政府への批判、町中に散らばるゴミが流されきれいになるからいいという肯定的な意見、災害だから仕方がないという諦めに近い意見、人それぞれいろいろな意見があります。

そして、冠水して被害を受けた店や家、従業員が通勤できず生産を止めた工場、通常の5倍もの料金で人を運ぶタクシー、大雨を疎む者と喜ぶ者がいます。

6月は干ばつ、そして突然のサイクロン、7月は雨が降り過ぎ、今年は農家にとって厳しい年であります。



Ryo Takeuchi

ハバネロ館NEWS

ハバネロ専門店 ハバネロ館です。
ハバネロ館も約3ヶ月が過ぎ、メディアにも取上げて頂けるようになりました。
これからも、地元発信としてがんばります。応援よろしく！！

★ NEWS ★

ハバネロ館が Leaf[リーフ]9月号に掲載されました。
「NEW OPEN」紹介！ めずらしい店として取上げていただきました。！！
7月25日発売！！



7月29日(水)16:26～生放送
県内初のハバネロ専門店として生放送されました！
エフエム滋賀(e.radio)FM77.0がハバネロ館に
やってきました。



リーポーター森田さん、ハバネロうま辛カレーを食べて絶叫！！

ハバネロ館の放送を聴いて、リスナーの方が続々店内に！
ラジオ放送効果で、翌日は朝からラジオを聴いたお客様が……



7月29日(水)びわ湖大津経済新聞が取材に来られました。
 大津・草津を中心に活躍されています。
 札幌から那覇、海外を含めて全国45拠点の全国ネットワーク新聞！
 既存新聞とは違う街情報取材しWEB上で掲載。
 ヤフーニュースにも発信！！
 「7月29日から全国にネット発信中！！」
<http://biwako-otsu.keizai.biz>

新商品の紹介！

2009/7/25 同時発売！！



県内初 ハバネロアイス新発売！！
 竜王インターすぐにあります。
 古株牧場さんと
 初コラボしました。
 新鮮で美味しい牛乳を使って、
 ハバネロアイスを作りました。

県内初「ハバネロパフ生キャラメル」

守山 びわ湖の
 恵本舗さんとのコラボ商品です。



店頭でもハバネロ商品を販売していただいております。



友の会の皆様
 お近くにお出向きの時は、
 ハバネロ館にお立ち寄りください。
 お待ちしております。

店主

滋賀県栗東市霊仙寺6丁目1-1
 ハバネロ館
 TEL 077-551-5078 FAX 077-551-5080
 e-mail: info@habanero-shiga.com

乙女のささやき

25番ポートブロック (Outbound Port25 Blocking) にご注意を！

7月の末からメールが受信できても、送信できないという連絡が一後を絶たない状態です。原因は、25番ポートブロック (Outbound Port25 Blocking) です。



自宅では問題なく送信できるのに、外出先でメールを送ろうとしたら送信できない。こんな症状の場合はほとんどがこの25番ポートブロック (Outbound Port25 Blocking) が原因です。

近年、ウイルスメールや迷惑メール、フィッシングメールなどが、契約されているインターネットプロバイダーが提供するメールサーバーを経由せずに多数送信されるようになり、セキュリティ上非常に問題になっているところから、プロバイダーが利用者の安全の向上を図るため、25番ポートブロック (Outbound Port25 Blocking) および、サブミッションポート(を実施しているのです。

設定を変更すれば、送信できるようになります。プロバイダーのメールアドレス以外に独自ドメインを利用されている方も対象となる場合があります。もしそんな症状が出た場合は、契約されているプロバイダーまたはレンタルサーバ会社の方へと問合せ下さい。週に数度この電話の対応をしている状態です。

「ハバネロなんでも質問コーナー」開設中

事務局(info@kyoto-habanero.com)宛にご質問いただければ、直接ご質問者にお答えすると共に、承諾いただいた内容は直近の号でも紹介したいと思います。匿名希望の方は「匿名希望」と伝えてください。

ハバネロ友の会事務局

京都便り

8月16日(日)PM8:00～京都・五山の送り火が点されます。

祇園祭と並び京都の夏を彩る風物詩として全国から大勢の方が見学に来られますので、一見の価値は十分あると思います。

お盆の翌日に黄泉の国に帰る精霊を送る盆の行事で仏教が庶民に浸透した室町時代以降に始まったと言われています。

大文字:PM8:00 / 松ヶ崎妙法:PM8:10 / 船形万燈籠:PM8:15 / 左大文字:PM8:15 / 鳥居形松明PM:8:20



大文字



舟形



妙



法

ハバネロ通信 8月

児嶋きよみ(亀岡市交流活動センター)

暑い日が続きます。みなさまは、お元気でお過ごしでしょうか？

頭の中は、ぼんやりとして混沌のままです。

職場では、今、比叡山の修験洞に4年間籠もっている人の話で盛り上がっています。

それより怖いのは、「この交流会館の冬の夜、帰る時、今は、半径5キロ以内は、全く自分ひとりであると自覚したとき」という話も出ています。

暑いので怖い話の方が涼しげでしょう？

* 葉群より鳥は飛び立ちふうはりと広き葉の落つ鳥二羽のごと

木を見上げていたら、鳥がぱたぱたと飛び立ちました。同時にふわりと何か落ちて来て…鳥かと思った。

* 落ちさうなボタン縫い止む暑き午後検診結果を電話に聞きつ

* 朝の陽に車かすめて燕飛ぶ「ちぎる」「突っ切る」動詞の浮かぶ

* そばに来て大きため息ふうとつく娘は夜中に五度起こされて

* 児ら寄れば回転木馬の馬のやう生真面目顔で動きをやめず

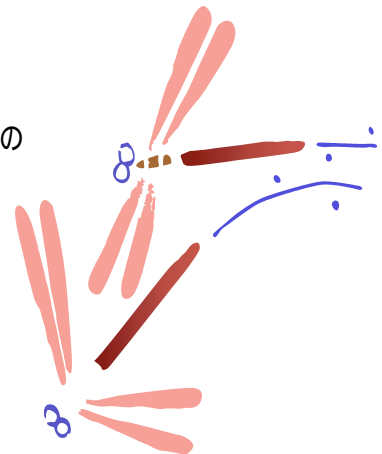
* 欠けし月掬い取られて登り来つ何が足りぬ真夜のひとりゐ

* 雨の日は好きと書く友百株のバラ咲く庭に頼杖つきて

暑くても、雨の日でも、友のことも、娘や孫達のことも、親のことも、仕事のこと、ひっくるめて考えています。

どれも、これも自分とのつながりがありてこそと思って。

秋の日まで、ご自愛ください。



京都ハバネロの里 姉小路店 より

夏に食べたい!
激辛ハバネロレシピ★

毎日暑いですね。夏バテぎみで食欲がそそらない・・・そんな方も多いのでは？
夏にこそ激辛唐辛子ハバネロを使った料理でパワー回復！ご家庭で簡単にできるレシピをご紹介します。
ハバネロには食欲増進などに役立つ、エンドロフィン作用などが期待できるといわれています。

ハバネロサラダうどん♪



さっぱり、ピリ辛！ 夏バテぎみの体に。つるつる食欲をそそる冷たいサラダうどん。玉ねぎ風味、味噌風味は好みで。

材料 (2人前)

ハバネロうま辛玉ねぎドレッシング 又は ハバネロうま辛味噌ドレッシング	
ゆでうどん	2玉
ツナ缶詰	小1缶
レタス	1/4個
キュウリ	1/2本
人参	小1/4個
プチトマト	4個
コーン缶詰	小1缶
めんつゆ	少々
マヨネーズ	適量



ハバネロうま辛玉ねぎドレッシング (左)
ハバネロうま辛味噌ドレッシング (右)
各700円(税込)

- 1 ツナ、コーンは缶汁をきる。レタスは手でちぎる。キュウリ、人参は細切りにする。プチトマトは1/4に切る。
- 2 うどんはたっぷりの熱湯でさっとゆで、手早く水洗いして水けをきる。
- 3 器にうどんを1/2量ずつ盛り、めんつゆ少々をかける。
- 4 うどんの上に野菜、ツナ、コーンを等分にのせる。
- 5 ハバネロうま辛玉ねぎドレッシング又はハバネロうま辛味噌ドレッシングをよく振ってから好みの量をまわしかける。
- 6 マヨネーズをかける。

付け合わせにもう一品

ハバネロカレースープ♪

材料

ハバネロうま辛カレー	1袋
鶏ガラスープ	約200ml
乾燥バセリ	少々



ハバネロうま辛カレー 625円(税込)

- 1 鍋にハバネロうま辛カレーを入れ火にかける。
- 2 味をみながらお好みの量の鶏ガラスープを入れる
- 3 器に注ぎ乾燥バセリを振る。

京都ハバネロの里本舗
姉小路店 (あねやこにてん)

〒604-8086京都市中京区寺町通
姉小路西入ル丸屋町334-1
TEL.075-221-0855
FAX.075-221-0855
<http://kyoto-habanero.com/>



ハバネロ探検隊 「ピリ辛味噌とんかつ」

国道9号線亀岡市庁舎そばにある
ロードサイド和風レストラン「しん愛」
そういえば先日TVに出ていた。
何でも、営業時間とラストオーダーの時間が
不思議らしい………入ってみるか。

メニューを見ると、
ここのお店は「味噌とんかつ」がお勧めらしい。
(・-・)……ん?ピリ辛味噌とんかつ……



ハバネロ入り……これにしよう!!



白味噌が入ったとんかつ
名古屋の味噌とんかつを想像してたから、
チョット意外だ。

一口ほおばる……ほんのり甘い白味噌にチー
ズかな?風味が広がる。
ほんの少しピリッとするのがハバネロかな?

とんかつの横には、辛さが足りない人にと
ペーストが付けられてある。

ペーストをつけてみると………カライ!!
辛いけど、でもあまり美味いとは思えない。
そのまま食べるのがお勧めかな。

今回はピリ辛味噌とんかつを食べたが、韓国風味噌と
んかつなど違うメニューもイロイロあり。

わざわざとはお勧めしないが、近所ならお試しあれ。

ピリ辛味噌とんかつ御膳 ￥1560

レストラン しん愛
京都府亀岡市荒塚町1-10-5
TEL 0771-24-1122
WEB <http://www.eonet.ne.jp/shinai/>



ハバネロ友の会 事務局

〒621-0008
京都府亀岡市馬路町狐瀬20-1
篠ファーム内

info@kyoto-habanero.com

Fax 0771-24-7885



「ハバネロなんでも質問コーナー」開設中

事務局(info@kyoto-habanero.com)宛にご質問いただければ、直接ご質問者にお答えすると共に、承諾いただいた内容は直近の号でも紹介したいと思います。
匿名希望の方は「匿名希望」と伝えてください。

会員の皆様の宣伝コーナー開設いたします。

自分のところの会社やお店の宣伝など、案内したい内容がありまましたら是非、投稿してください。行政関係の方もどんどん投稿してください。

ハバネロ以外でも全然問題ありませんので、活用していただけたら幸いです。
原稿の締め切りは、毎月末までに頂きました原稿は、翌月の10日頃をめどに、会報誌に掲載して配信致します。

原稿の送り先は、事務局(info@kyoto-habanero.com)宛にお願いいたします。

ハバネロ友の会事務局

ハバネロ料理コーナー

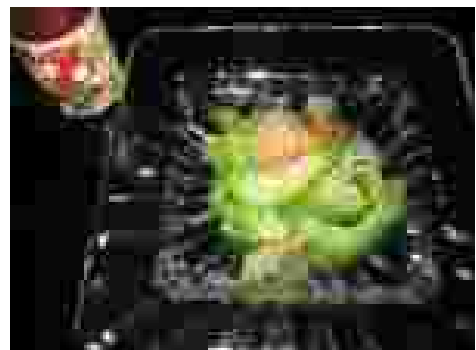
ゴーヤのおひたし

材料

ゴーヤ1本
出し汁1カップ
塩、みりん、薄口醤油、鰹節、

作り方

ゴーヤをたて半分に切り、種を取り、綿状のもできるだけとっておくそれをすくすライスして暫く流水にさらす(ゴーヤの苦味がとれる)鍋にお湯を沸かしそこにゴーヤを入れゆがく、ゆがけたらざるに入れ流水にさらします。



出し汁に塩、みりん、薄口醤油を入れ、素麺だしのような味をつける、その中にゴーヤをいれる、最後に鰹節をいれ冷蔵庫で冷やし食べる、お好みでハバネロラー油をかけていただいても良い。
頂いたく。