



オクソン 倶楽部



1989年 夏季号

☆☆

血のしたたるようなステーク。私の幼い頃の、ウマイものを表わす代用名詞だった。しかし、現実には一体ステーキは、どんな味がするものやら、かいても見当がつかない。当時ステーキは、庶民にとって雲の上、それほど遠い存在だったのだ。私はモスクワへ留学し、演奏活動をするようになってようやくビフ・ステーキなる味を知った。一度住居にしていた宿舍の近くにレストラン「プラーハ」なる一流どころがあった。

レストランの方は、高級過ぎて毎日行くわけにはかかなかったが、一階にはカフェがあり、そこで一年あまりの間、毎日欠かさず通った。メニューの選択はほとんどない。キャピタル・サラダ、(ささ身入りポテト・サラダ)ブイヨン、そして正に血のしたたるようなぶ厚いビフテキ。ロシア料理の代表の一つ、ビフストロガノフ。最後はトルコ風コーヒー。つまり250gのステーキかわりばんこに一年も続けたことが後々お肉に対する私の舌の基盤になったと思う。

食事に美酒は欠かせない。特にワインは、お肉の味をひき立たせてくれる。おかげでいつの間にもフランス・ワインにも深入りしてしまった。特別な記念日は、かならず年代物のワインを開けて肉を焼く。もちろん気の合った友人達を招んで。毎年一度はパリへ行き、行ったついでにワインを買い込んでくるのが長い間の習慣になっている。一度オランダを回って帰国する途中のことだった。アムステルダム空港で筒を受け取るとどうもワインを入れた箱があまり軽い。もしも割れていたら保険金が支払われるかもしれないというので、オフィスマで持っていく、開くと二本も割れてしまっていた。75年のラ・タージュとリジュブール。私は泣きたくなった。そして香り立つあまりの香ばしさに職員達は酔ってしまった。おかげで最高級のワインの値段に驚きながらもあっさり被害金の支払いを認めてくれた。もっとも金額は拒絶反応を起さないよう、半分近くにおさえたのだが。しかし、お金ではない。美味しいワインと本物のステーキ。お金さえあれば買えるように、何かそれ以上のものがある。ステキな出会いのような。そしてそんな出会いの可能性を秘めているお店を知っていることは、財産だと思ふ。

☆☆



バイオリニスト 佐藤 陽子

暑中お見舞い申しあげます

平成元年 盛夏



ステーキオクソン



スタミナフランス料理

MENU

- Marinés de Fruit de Mer.
海の幸のマリネ
- Bisque de Homard.
オマール海老のスープ
- Pâté chaud d'Anguille.
うなぎのパテ
- Salade de foie gras.
フォワグラのサラダ
- Filed Mignon de "OXON"
オクソン風ステーキ
- Desserts
デザート
- Café
コーヒー

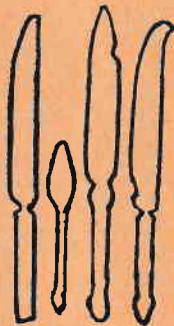
特別コースのため ご予約をお待ちしております。
 料金 ¥12,000 (税・サービス込み・飲みものは別)
 期間 7月20日(木)～8月12日(土)

☆☆

hysoise glacée ヴィシソワーズ

材料(4人分)
 じゃがいも……………3個(500g)
 玉葱……………大1/2個
 長葱(白い部分)……………2本分
 ブイヨン……………1ℓ
 牛乳……………600cc
 生クリーム……………200cc
 バター……………30g
 あさつき(刻んだもの)……………少々
 塩、コショウ……………適量

作り方
 (1)じゃがいもは皮をむき、一口大に。玉葱は薄切り、長葱は小口から薄切りにする。
 (2)鍋にバターを入れて熱し、玉葱と長



のひとり言

井 豊次

フランスでは、スープは「飲む」ではなく「食べる」と言うのをご存じでしょうか。もともとスープは、ブイヨンに浸したパンをさす言葉です。ポターージュは、鍋で煮た肉や野菜のことでした。18世紀以降、汁の方が主役になってからも「食べる」という言い方が残り、そして、そのスープやポターージュに四季が織り込まれました。例えば春には、市場にあふれるグリーンピースや新じゃが、新人参が色鮮やかに。そして初夏には、とうもろこ

オクソンの音楽会のお誘い

“高橋キヨシ”ラテン・ポップスのタペアルフレッドヒルの弾くレキントギターの音色に魅せられたのが15歳の時。歌手を目指しギター1本を手に大阪に……………

《高橋キヨシ》

MBS「ヤングオーオー」やNHKTV「ステージ101」では、歌に踊りに大活躍。第4、5回ヤマハポピュラーソングコンテスト歌唱賞受賞。
 第1、2回大阪大衆音楽祭優秀賞を受賞。



《ギター 古川忠由》

テレビ大阪「演歌一夜」、朝日放送ラジオ「植草貞夫のプロ野球スニーカー」などにレギュラー出演中。

期間 10月2日(月)～10月7日(土)

料金 ¥15,000(税サ込、飲み物は別)

お食事時間 PM6:00～

演奏時間 PM8:00～PM9:00

人数に制限がございますので、ご予約をお早めにお待ち致しております。

SAKE

夏の酒に代表されるものに「ビール」があります。このビールの歴史は、以外に古く、農業の歴史と同じくらいだといわれています。

日本でのビールの歴史は、かなり遅れており、江戸時代の末、蘭学者の川本幸民が、蘭書を手引にビールを試醸したといわれていますが、明治の初めに、アメリカ人のコブランドによるビール製造が、横浜で始められたのが日本で最初のビールといえます。

その後、甲府や大阪、京都などで試醸され、明治9年には、ドイツで醸造技術を学んで帰国した、中川清兵衛を中心として、北海道開拓使札幌麦酒醸造所が開業されました。(サッポロビールを発売)この時から、本格的なビール産業の幕開けとなったわけです。

ビールの生産量が最も多い国はアメリカで「パドワイザー」を代表するアンホイザー・ブッシュ社は、世界最大のビール会社です。

徳川時代、幕府にビールの樽を献上したと伝えられるオランダを代表する、ハイネケン社のビールは、オランダ国内の半数以上のシェアを占めるばかりでなく、海外でも

広く愛飲されています。一人当たりの消費量が最も多い国は西ドイツで、レーベンプロイ社は、本場ミュンヘンを代表するビール会社です。

ビールの生命ともいえる「ホップ」は、桑科のつる草で、苦みや香りのもとになる成分が含まれる雌花を使用します。ホップは、ビールの味をよくするばかりでなく、濁りをとり、泡立ちをよくし、腐敗を防ぐ作用があります。また、ホップには、神経を鎮め、内分泌や外分泌を促進させ、食欲を増進する効果があることも証明されています。

特殊な原料や、発酵法を用いたビールもあります。例えば、ベルギーでは、ホップの代わりにビターチエリーを使ったチェリービールや、野生酵母を使って3～4年も熟成させるランビックなどがあります。ノルウェーでは、自宅醸造ビールが多く、杜松の実を香り付けたジュニパーエールや、柳などの若枝を使ったビールなどがあります。

このように、ビールは世界各国で、それぞれの長い歴史を持っているだけに、原料や製造法、色などさまざまな種類を持っている飲み物です。

(尾形)

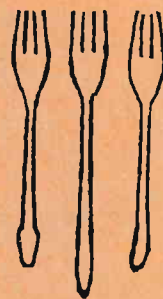
Crème Vichy クリーム

- (1) 葱を入れ、色づけないように弱火でしんなりするまで炒める。
- (2) の中に、じゃがいもとブイヨンを加え、強火で熱し、煮立ったら火を弱め、あくを取りながらじゃがいもが柔らかくなるまで煮込む。
- (3) をミキサーにかけて牛乳を加え、溶きのばす。
- (4) をボールに移し、生クリームを加え、塩とコショウで味を整え、ボールごと氷水か冷蔵庫に入れて冷やす。
- (6) 冷やした器に盛り、刻んだあさつきを散らす。



シェフの

横井



しや南瓜の冷たいスープが食欲を増進させたり、冬の寒い頃には、時間をかけて煮込んだ滋養たっぷりのスープ、ポトフやオニオン、ミネストラルc というような形で食卓に飾られてきました。当店オクソンでも、百を超える野菜、果物、肉の品種や産地、収穫期を頭の中に描きながら旬の味を求めて調理致しております。今回は、夏の代表的メニューでもある、じゃがいも(メークイン)とクリームを使って冷たいスープ、ヴィンソワーズを作ってみました。

Just Interview

大沢一誠氏と語る

作・編曲家そして管弦楽団の指揮者である大沢一誠の「ピアノでつづるディナー&ミュージカル」素晴らしいミュージカルの数々をクラシック音楽風に、ジャズのスパイスをかきながらのコンサート、妙なる味わいにご好評を得、一息ついた氏にインタビュー!!

音楽との出会いは?

14/5才の頃だったとおもいますが、初めて出会ったミュージカルが「ウエストサイド物語」。

行った私は「ウエストサイド物語」の主題歌トウ・ナイトのシングルカットを聞かされ、その素晴らしさに愕然とさせられました。そして、そのことは大作曲家でありニューヨークフィルハーモニーの大指揮者であるバーンスタインの存在を知るところとなり、今もって最も尊敬する音楽家であり、私の音楽人生の目標となりました。

これからの夢とは?

現在、奈良の学園前に於いて、総合芸術学院フイオーレを経営し、音楽普及につとめています。

又、大阪アカデミー管弦楽団・アンサンブル「アトレーユ」などの常任指揮者として、活動しています。本年度よりミュージカル劇団「フイオーレ」を創立し、自己のオーケストラをも創設し、全国に素晴らしい「生」の芸術を広めたいと夢見ています。

最後に大沢さんの忘れがたい味とは?

「食べる」という事は、人間の本能的な事から精神文化へと逸脱してきていると思えます。ただ味わうという事で終らず、そこに精神的な充実を必ず

要とされてきているような気がします。

オクソンでのコンサートのに於いて何よりも心に残ったのは、お客様が音楽を味わおうとされる気持ち、ひしひしと伝わって来た事です。このことは、オクソンのお客様が、ただステーキを食べに又、他の店よりもおいしいぐらいの理由でオクソンを選ばれてはいらっしやらないと思えます。

つまり食べるという事は、

精神文化、芸術にまで高めていらっしやる事に感激致しました。何よりも忘れがたい味でした。

健康づくりのための食生活指針

日常の生活活動に見合ったエネルギーを

近年、交通機関の発達、職場の機械化、家庭における省力化の進展により、日常生活のなかで、からだを動かして消費するエネルギーは減少する傾向にあり、このことが結果的にエネルギーの過剰摂取をもたらしています。

このようなエネルギーの過剰摂取は肥満を招き、やがては心臓病、糖尿病などのいわゆる成人病になる危険があります。

(1) 食べすぎに気をつけて、肥満を予防

昔から、腹八分目とい

うことがいわれていますが、食べすぎに注意し、ふだんから自分の体重にも関心をもつように心がけることが大切です。

(2) よくからだを動かす、食事内容にゆとりを

エネルギーは、活動量に見合った量をとることが大切です。活動量の少ない人がエネルギーをそれに見合った量に抑えると、食物の選択の幅が狭くなり、食生活が窮屈で味気ないものになります。

活動量の少ない人は、日頃から積極的にからだを動かすようにして、食事内容にゆとりをもたせることが大切です。

(厚生省保健医療局健康増進課編より)

辻野

CUISINE

この季節は、スタミナをつけるために栄養価の高い物や消化吸収の良い物を料理に加えたいものです。

例えば、牛の内臓(もつ)は、ミネラルを多く含む、栄養価も高く、消化吸収も良いので、お料理に使ってみてはいかがでしょう。一般的には、胃腸や脳みそ、舌、心臓、腎臓などが使われています。

使用するにあたっては、臭気抜きや血抜きをします。

舌、胃腸、脳みそは、手に入りやすいので、血抜きをした後、香辛料をかきかしてステーキにすればいいかがでしょうか。

(竹下)

Ave. 35 Q-zaemon Ave.

35 Q-zaemon Ave. 35 Q-zaemon Ave. 35 Q-zaemon Ave.

オクソンの味。
我、奥様の味より聖なる味

萩焼

三輪 栄造

美味求真 オクソンにて

参議院議員

田 英夫

紫陽花の はな重たげに 雨しとど

彌吉診療所

美代子

好きな詩(忘れな草)

流れの岸のひととは

み空の水あさぎ

波ことごとく くちづけし

はたことごとく 忘れゆく

岩谷産業

三好

林 宏治

得意平然
失意泰然
着眼大局
着手小局

鴻池組・豊田

(1) ドラマの主人公になれる人物像は
トラブルを解決する能力を持っている人
すなわち人間としての厚み、器量のもつ
ている人。

(2) 自分の人生をもっている人
いい生活をするより、いい人生を送りた
いと考える人。

近畿大学農学部教授

布施

まだ、ちっさい頃、このOXONに来た時の
ことは、よく覚えていなかったけれど、二十
歳の誕生日に、ここへ連れて来てもらって、
まるで別世界の場所に来ているようで、楽し
い時間を過ごしました。

お父さん、お母さん、ちゃあちゃん、ありが
とう……

鬼手仏心

戸田整形外科

戸田

年豊人楽

難波神社宮司

亀山

アタック600

正統派で押すニュースの
「オジサン」キャスターが

ニュースで気の利いたことを
云おうとするのは邪道です

関西テレビアナウンサー

鈴木

ご存じでしょうか

臭わないガリック

肉料理には、欠かすこ
とのできないガリック。
皆様もご存じのとおり、
食べた後のあの嫌な臭い
が気になることと思いま
す。オクソンでも、ステ
ーキの付け合わせとして
使用してりましたが、
この六月より「におわな
いガリック」を取り寄
せ、お客様から好評を得
ております。

このガリックは、見
た目はもちろん、味も普
通のガリックと変わら
ず、日本食品分析センタ
ーによる分析の結果は栄
養成分はほとんどかわら
ず、それでいて食べた後、
臭いが残らなく私共で試
食したところ、香りがや
やひかえめというだけ、
普通のガリックと全く
同じだということがわか
り、以後この「におわな
い『ドクターサイカイ・ガ
リック』」を使用致し
ております。

農学博士、境功太郎氏
の発明した、このガリ
ックは、東京都発明賞を
受賞し、アメリカではFDA
(食品医薬品局)で
認可されたものです。
(尾形)



オクソン クルーズの お誘い

人と人との出会いや、
大自然に身をゆだね、ゆ
っくりと自分の時を過す
……

デッキで太陽を浴び、潮
風に吹かれながら大海原
を見つめていると、いつ
もと違う自分や新しく感
じるなにかがあるかも……
岡山備前焼、無形文化
財故藤原啓氏の美術館を
散策し、藤原家ゆかりの
南燦窯元で登り窯の陶芸
に挑戦していただき、土
とたわむれていただきま
す。

今回の船は、全長四十
メートル・重量二百トン
級の観光船(ベガサスII)
をご用意致しました。船

上では、恒例のビンゴゲ
ームや輪投げ、大極拳、
シナリオ作家の高橋玄洋
氏の講演、そして、ダン
スのレッスンやカラオケ
パーティ等を予定。ディ
ナータイムには、オクソ
ン特製のローストビーフ
や瀬戸内海の新鮮な魚介
料理をご賞味下さい。

どうぞ、オクソン倶楽
部のクルージングの一日
をお楽しみ下さいませ。

とき……7月16日(日)
時間……大阪港AM7時
30分/PM8時
会費……お一人様一万二
千円
人数……ペアー40組

編集後記

▼暑い日々が続く毎日、
いかがお過ごしでしょうか。
この季節は、体調をくず
す人も少なくないと思わ
れます。健康を保つ為に、
快食、快眠の習慣をつけ、
くれぐれも夏バテをしな
いよう、快適な日々をお
送り下さい。

▼先号(春季号)で、ご
紹介致しました「オクソ
ン15周年記念フランスへ
の旅のお誘い」にご希望
の方は、7月末日まで受
付を致しておりますので、
どうぞお申し込み下さい。

Steak & Wine オクソン

☎ 211-9898

営業時間 ランチ 11:30~14:00

ディナー 17:00~23:00

定休日 日曜、祭日

発行所 「大阪市中央区西心斎橋

2丁目3-9」

編集責任者 尾形 貴志

