

ハミングの情報がいっぱい! ハミングblog、twitter

ハミングバードでは、blogとtwitterで、最新情報を発信しています。
あまり知られていないおトク情報や、スタッフの横顔などを随時更新。
ぜひブックマーク&フォローして、ハミングバードをより楽しんでください!

twitter ハミングバード公式アカウント @humming_tweet

ハミングバードblog ケータイからはQRコードからどうぞ!	本町店 http://humminghoncho.blog.fc2.com/	
石巻店 http://hummingishinomaki.blog.fc2.com/	一番町店 http://hummingbirdmiyagi.blog.fc2.com/	
泉パークタウンタピオ店 http://hummingtapio.blog.fc2.com/	ララガーデン長町店 http://hummingnagamachi.blog.fc2.com/	

みなさまのアドバイスと励ましの お言葉が私たちの励みです お客様の声

- ♥今日は友達を連れて来たんだけど、このお店
すごく気に入ってくれたわよ!みんな元気で
雰囲気良くっていいなって。▶とっても嬉しい
お言葉です。ありがとうございます!
- ♥バーニャカウダ、生け花みたいでほんとキレイ!!
▶本町店、一番町店の人気メニュー。野菜
が鮮やかな一皿です。
- ♥本当にすりおろしの生姜が入ってる!!美味し
い!! ▶本町、一番町店の「自家製ジンジャー
エール」、風邪などひいてる方でしたら一気に
吹き飛ばすような刺激的な1杯なんですよ。
- ♥これで市内のハミングバード全部制覇した!!
▶すごい!!(TAT) 残すは石巻店ですね!
- ♥昨日も来ました。子供に大変良くしていただ
けるので、来やすいです。▶長町店にご来店

のお客様です。郊外のハミングバードは特にお子様も一緒に入りやすいお店を目指していますので、ご意見等ありましたらどんどん聞かせてくださいね

- ♥やっぱハミングバードのビールはうまいな!
▶ビールは特にこだわって注いでます。クリー
ミーな泡が自慢です!!
- ♥昔仙台住んでいて本町店によく来ていまし
た。岡山から久しぶりに仙台来て今日帰るん
です。帰る前にここに食べに来てよかった
です。▶思い出して足を運んでくださり感激で
す!またいつでもいらしてくださいね。
- ♥地震でもうダメかと思いましたが、店員さん
の迅速な誘導に助けられました。また食べ
たいと思って、3ヶ月かかってやっと来ました。
あの時、会計せずに逃げちゃいましたから
ね(笑)(震災の瞬間店内にいたお客様)▶
長町店のお客様です。長町は被害も甚大で
したので、ご無事で本当によかったです。元気な
お顔を見せてくださってスタッフ一同嬉しかっ
たです!

仙台七夕まつり

2011年8月6日(土)~8日(月)

伊達政宗の時代から受け継がれてきた、仙台の夏を彩る七夕祭り。明治初期に一度衰退しましたが、昭和初期に不景気を吹き飛ばそうと商家の有志が集って復活。太平洋戦争後には焼け野原に52本の笹飾りを立て、「仙台商人の心意気」で市民を勇気づけたという歴史があるそうです。

その当時と重なるかのように、この4月の開催決定の知らせは、まだ震災の痛みの中にあつた私たちを奮い立たせてくれるものでした。

そんな今年の七夕まつりのテーマは、「復興と鎮魂」。おそらく全国からもたくさんのお客様が、励ましの気持ちを込めて足を運んでくださるのではないかと思います。私たちハミングバードも、元気な仙台の姿をお見せできるように、今できる最高のサービスで皆さんをお迎えます。

もともと「仙台七夕まつり」は星に願いを託すお祭り。再生への願いが、空まで届く3日間となりますように…



宮城県的主要イベント(8・9月)

- 8月5日(金) 第42回仙台七夕花火祭
- 8月6日(土)~8日(月) 仙台七夕まつり
- 8月6日(土) 定義如来夏祭り
- 8月14日(日)~16日(火) 松島流灯会 海の盆
- 8月20日(土) 広瀬川灯ろう流し
- 9月10日(水)~11日(木) 第21回定禅寺ストリートジャズフェスティバル
- 9月16日(火)~25日(木) 仙台オクトーバーフェスト2011
- 9月30日(火)~10月2日(金) 仙台クラシックフェスティバル2011

humming news

ケータイがポイントカードに! ハミングバードのポイントシステム

入会したその日から、お店でのお食事がぐっとおトクになるハミングバードのポイントシステム。ご入会はもうお済みでしょうか?入会時の「次回使えるティラミスサービスクーポンプレゼント」に始まり、その後も来店に応じた様々な特典をゲットできます!

入会方法はカンタン!

1. FeliCaマークのついているケータイをレジ前に設置しているリーダーにかざします。
 2. 表示されたURLへアクセスし、空メールを送信!
 3. 折り返しハミングバードから届くメールに記載されたURLにアクセスし、会員情報を入力して完了!
- レジェンド会員になると、なんと毎回10%OFF!!
どんどんポイントを貯めてトクしよう!

メディア掲載情報

6月 Date fm メールマガジン『野菜スイーツ』掲載
7月14日 河北Weeklyせんだい『ごぼうのショコラ』掲載



編集後記

東北六魂祭も大盛況のうちに終わり、東北はそれぞれ本祭りの季節に突入!ハミングバードスタッフもお祭りに行きたい衝動を抑えつつ、店舗の営業にエネルギーをあげたばかりのぶついている今日の頃です。そして『ハミング通信』、創刊!!これから2か月に1度のスパンでハミングの情報をみなさんにお伝えしていきますので、かわいがってってください!♥

発行: 株式会社 ハミングバード・インターナショナル
住所: 980-0014 宮城県仙台市青葉区本町2丁目6-16 青木ビル4F
TEL: 022-225-0522 FAX: 022-215-6509
URL: http://www.h-bird.co.jp/ MAIL: info@h-bird.co.jp
※掲載内容の中には、一部店舗で取り扱いのない商品がございます。

Shop List

osteria humming bird(本町店) 仙台市青葉区本町2丁目6-16 TEL 022-225-0521	trattoria humming bird(泉パークタウンタピオ店) 仙台市泉区寺岡6丁目5-1 泉パークタウンタピオ内 TEL 022-355-6111
casual italian humming bird(一番町店) 仙台市青葉区一番町4丁目3-22 TEL 022-723-4501	trattoria humming bird(ララガーデン長町店) 仙台市太白区長町7丁目20-5 ララガーデン長町内 TEL 022-399-7750
pasta & pizza humming bird(石巻店) 石巻市蛇田字新金沼170番地 イオン石巻ショッピングセンター内 TEL 0225-92-1346	humming bird 楽天市場店 http://www.rakuten.co.jp/h-bird/

humming通信

issue:01

AUGUST 2011
HUMMING BIRD INTERNATIONAL

humming bird for humming life ~Brightness into the Regional days~



民話のふるさと、遠野。
豊潤な水と清気に溢れた
日本の原風景に包まれる。

クレソンの生産者を訪ねて

辛みが強く、クレソン独特の風味がいきいきとした遠野クレソンの栽培を見学させてもらおうと、私たちは岩手県遠野市を訪ねました。

柳田國男が遠野に伝わるふるさとの伝承を綴った『遠野物語』が生まれてから、去年で100年。遠野は民話の世界と自然と、そして住む人がゆったりと共存した幻想的な空気に包まれていました。

遠野市には「あぐりステーション遠野(通称AST(アスト))」と呼ばれる農業活性化本部があり、農業家の新たな取り組みを支援しています。その日はアストのアドバイザーでもある四戸秀一郎さんとクレソンの生産者である佐藤寿子さんに案内していただきました。

あいにくの雨の中、辿り着いたのは水が貯められた沼のような場所。水面をよく



見ると、見慣れた緑色のクレソンの葉が…。8月が収穫の最盛期とのことで、ある



程度育っているのかと思いきや、まだバラバラといった感じです。ところがクレソンは非常に繁殖

力の強く、ここから数日の間で一気にこの沼一面に密生する状態になるとのこと。「ここを見てごらん」と導かれて沼の脇に目をやると、沼に絶えず流れ込んでいる水路が。見事に澄んだその水のまた冷たいこと!

そういえば見渡すと山や丘、あちこちからみているのですが、この水温と大気の温度差で発生している水蒸気なんだそう。そしてこれこそがこの地区を潤している湧



き水なのです。採れたてのクレソン。口に含むと清々しい辛みと香りが鼻を抜ける。

雨が降っても濁らない、 地元で親しまれた湧き水。

私たちが訪れた宮守町連曾部地区では昔からこの湧き水の恩恵を受けてきたとのこと、早速その源泉に案内してもらおうと、『湧口神社』なる神社の横に豊かな水をたたえた水溜まりがありました(写真上)。口に含もうと手ですくってみると全く濁りがなく、なんと柔らかかな口当たり。「この水でコーヒーを淹れてもおいしいよ」と佐藤さんは言います。

ただこの湧き水、稲作に使うには水温が低いということで、何か他の作物を探していたところクレソンに出会ったそうです。もともと自生していた植物ということもあり、遠野の人々から見れば「この辛い草が商品になるの?」というのが正直な印象だったそう。

一般的にクレソンは抗酸化力が強いので油との相性がよく、多くは肉類の付け合わせなどに使われますが、ハミングバードでは「遠野クレソンのチーズケーキ」の香りと食感に役かっています。

※一部の店舗では、使用する野菜が異なることがありま
すので、予めご了承ください。



遠野クレソン研究会代表、佐藤寿子さん。雨の中穏やかな語り口で案内してくれました。

【岩手県遠野市】

早池峰山の麓に位置。平成17年には宮守村との合併により新「遠野市」となった。「願はくは之を語りて平地人を戦慄せしめよ。」で始まる遠野物語は今なお多くの人に愛されている。





新鮮なクレソンの香りと食感がユニーク

「遠野クレソンのチーズケーキ」

ハミングバードグループ内で行われた「遠野クレソンメニューコンテスト」において、生産者のみなさんから2位に選ばれたチーズケーキ。

8月からハミングバード一番町店、本町店での提供がはじまりました！

クレソンのおいしい食べ方を競う社内コンテストを実施

7月20日、ハミングバードグループではシェフが集い、社内で「遠野クレソンメニューコンテスト」を開催。その日は遠野からクレソンの生産者の皆さんも来てくださり、各シェフが考案したクレソンを使った料理を審査していただきました。優秀なメニューは店舗にて提供する権利をGET!さらには遠野の皆さんにレシピを公開し、地元のクレソン振興に役立てていただく趣旨も。普段は添えものになることが多いクレソンに焦点を当てたメニューとあって、並

んだ料理はどれも普段目にしない創造的なものばかりでしたが、皆さん楽しみながら一品一品丁寧に審査してくださいました。



料理の説明に熱心に耳を傾ける生産者の皆さん

コンセプトはおいしくて、カンタン。

厳正なる審査の結果、コンテストの最優秀賞は炙屋十兵衛二日町本店佐々木章料理長の『クレソンの冷たいひつまみ〜たっぷりの刻みクレソンをのせて〜』に!

そして次に続いたのがこの、ハミングバード一番町店鈴木陽典料理長の『遠野クレソンのチーズケーキ』。女性スタッフ達の協力も得て生み出したというこのチーズケーキ、遠野の皆さんもはじめは「クレソンがチーズケーキに???」と怪訝顔でしたが、食べてみると口々に「おいしい!」と声があがった一皿。食感と風味を活かすためクレソンには火を入れず、チーズの濃厚さ、甘みと合わせて仕上げました。「誰にでもカンタンに作れて、かつおいしく召し上がれるよう工夫しました。」と鈴木料理長。

皆さんもぜひお店でお試ください!

ハミングバードはみなさまに愛され続けて今年で31周年。

仙台で初めてのスパゲティ専門店

humming birdが誕生したのは、1980年。仙台ではまだまだ『スパゲティ』の馴染みが薄く、スパゲティと言えばナポリタン、という頃、仙台で初めてのスパゲティ専門店として生まれました。

当時から既にトマトソースやクリームソースのスパゲティはもちろん、しょうゆ味や生姜風味のスパゲティなど多数取り揃え、さらに具材にはたらこや納豆を使ったものもあるとあって、仙台のお客様たちはたいへん驚かれたそうです。

また、茹で上がりの食感をお楽しみいただくために、当時からこだわったのはご注文を受けてから麺を茹でてお出しすること。今ほど設備も整っていないなかったため、提供するのにずいぶん時間がかかりましたが、それでもおいしいパスタを食べようとじっと待つお客様で店は溢れかえったそうです。

そうしてハミングバードは一躍話題の店となり、仙台のおしゃれなスポットとしてCM撮影のロケ地に使われたことも(写真下:若き日の石坂浩二さんが出演なさっていました)。その頃からのファンのお客様もいらっしやるんですよ。



当時のハミングバード本町店での撮影風景。丸いガラス窓が目印でした。

東日本大震災を経て

そして3月11日、いつものように賑わったランチタイムも終わりにさしかかった14時46分、突然の大きな揺れに見舞われました。

三陸沖を震源とするM9.0の東北地方太平洋沖地震。お客様、スタッフともに1人もケガすることなく無事避難することができましたが、そのまま全店営業ストップに。押し寄せ



ハミングバード長町店

る不安を胸に暗闇の中で過ごしたあの夜を、私たちは忘れることはないでしょう。

明けて翌日、津波に遭わなかった仙台の街でさえ、もうこれまでとは全く違ってました。ほとんどの店舗は営業しておらず、食料や生活用品は思うように手に入らない状況。そんな中、13日にはハミングバード本町店、グループ店の炙屋十兵衛二日町本店にてお昼の営業とお弁当の販売を開始しました。



本町店店頭でのお弁当販売

私たちはその時、たくさんの方々からいただいた「ありがとう」の声と久しぶりの温かい食事にほころぶお客様の顔に、「食」が持つ力とこの仕事の原点、そして誇りを改めて教えられました。

まだまだ震災の爪痕は残りますが、復興の一助となるべく、ハミングバードは31年目の今日を歩き出しています。

あらためて…
自慢させてください!

ハミングの生パスタってすごいんです。

材料はデュラム小麦、塩、水、卵白のみ。

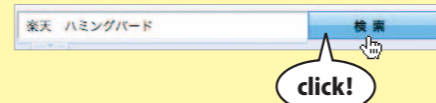
原料の希少なデュラム小麦は、アメリカ、カナダから季節に応じて一番よいものだけを厳選し粗穀のまま仕入れています。さらにその最高品質のデュラム小麦を甘みのある中心部分まで削り、粗挽き(セモリナ)にしたもののみで作っているという徹底ぶり。こだわり抜いた素材の味を生かすため、余計なものは一切入れません。

おいさを逃がさない『無加熱製法』。

直径2ミリの極太パスタはひとくちで「おや?」とを感じるもちもち感。その秘密はグルテンにあります。グルテンとはコシと粘りの成分。ハミングの生パスタは、このグルテンを失わないように無加熱で作るため、自然に近い風で72時間かけて乾燥させているのです。そのため独特の食感と、鼻からふわっと抜けるデュラム小麦本来の香りが生きているのです。

お持ち帰りや通販も可能。

ハミングで食べるのが一番おいしい生パスタではありますが(笑)、茹でる前の生パスタをその場でお買い上げいただくこともできますので、ご希望の方はスタッフまでお気軽にどうぞ(¥210)。通販の『ハミングバード楽天市場店』ではソースがセットになったラクチンなパスタも販売中。<http://www.rakuten.co.jp/h-bird/>を即CHECK!



click!

元気な松島を取り戻そう! 『松島町復興ボランティアツアー』を開催

県内、首都圏、関西からの50人が2日間に渡って奉仕

毎年秋になると決まって、ハミングバードで提供している松島のカキ。震災で県内のカキはかなりの被害を受けましたが、松島では奇跡的に半数のカキが生残りしました。

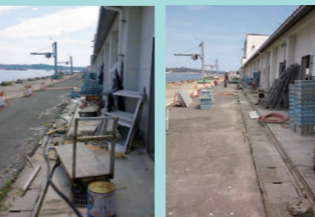
今回ハミングバードでは、参加している「みちのく6次産業プラットフォーム」にて『松島町復興ボランティアツアー』を企画。日頃ボランティアをしたいと思いつつも、方法が分からなかったり敷居が高くてなかなかできないという方向けに、宿泊先と食事を組み込んだツアーとして、ハミングバード各店をはじめインターネットなどで広く参加を呼びかけました。

当日の7月9日(土)、10日(日)は、太陽がジリジリと照りつける中、「被災地のために役に立ちたい」という強い気持ちを持った県内外の50人の方々が集まってきました。



「くれぐれも水分補給は忘れずに!」と呼びかける(株)ハミングバード-インターナショナル専務取締役の青木と参加者の皆さん

参加者はまず直売所も兼ねる磯崎地区漁業組合のカキむき工場を訪問。カキの水槽などにたまったヘドロやゴミを、汗だくになりながらスコップで清掃しました。



カキむき工場の清掃前(左)と清掃後(右)。地元生産者の方も大変喜んでくださいました。

その後は地元の漁師や農業者さんと、松島食材で

のバーベキューで大交流会。支援、復興の想いで繋がった仲間同士、親睦を深めることが出来たようです。



「もっと時間をかけてやりたかった!」参加者の熱い想いに圧倒

夜は松島一の坊さんにに宿泊し、明けて2日目は冠水した水田の除塩のため、綿花の苗を植える作業をしました。こちらは途中で終了時間が来てしまい、そこでの作業切り上げとなりましたが、参加者からは「最後までやり遂げたい!」という声が続々。炎天下の中にもかかわらずのブーイングに、主催者側の私たちは感謝の気持ちで胸が熱くなりました。

今年の松島の牡蠣の収穫は少し遅く11月頃で、種牡蠣は8月頃から種付けをすれば全国に出荷する事ができるそう。ハミングバードでは今後も息の長い復興のため、継続的にこういった企画を行っていく予定ですので、ご希望の方はまた次の機会にぜひご参加ください!

まずはみなさん、本当にお疲れさまでした!



一の坊さんからの嬉しいメッセージ。ホテルが営業再開できる状況にありながらも支援者のために施設を提供されていました。9月からは一般のお客様の宿泊も受け付けるそう。

【みちのく6次産業プラットフォーム】

農林水産業と商工業が協力し、東北の新ビジネス創出を進める民間組織。会員は、東北大や東北経済連合会など6者で作る連合体が21年度に開講した「農商連携プロデューサー育成塾」の1期生を中心に約30人で構成。「6次産業」には、1次、2次、3次産業それぞれにとどまらず、1×2×3で新事業を起こすという意味が込められている。

INATŌRA 1st Anniversary “稲フェス”満員御礼!

全60種類のワインを飲み尽くしたINATŌRAの1年で一番熱い夜

ハミングバードのグループ店『南欧BARU INATŌRA』が、7月で1周年を迎えました。

店では皆さまにかわいがっていたこの1年の感謝の気持ちを込めて、一夜限りの3,000円ワイン飲み放題を決行!こだわりのワインを好きなだけ、インポーターさんやワイナリーさんの直の説明を受けながら味わっていた



きました。1周年を祝いに来てくださったたくさんのお客様、大量のワインを持って応援に駆けつけてくださった山形のワイナリー様など、多くの皆さんに支えられてイベントは大成功。お馴染みのお客様も初めてのお客様も、皆さん入り交じった笑いの絶えないひとときとなりました。

来年は、より一層グレードアップしたINATŌRAで2st Anniversaryを開催できるよう、また1年スタッフ一丸となつてがんばっていこうと気持ちを新たに1日でした。

みなさん本当にありがとうございました!



旬の食材でおいしく!
ハミングシェフのレシピで
わくわくおうちごはん。

エビとアボカドの冷製トマトスパゲティ

夏はやっぱり、フレッシュなトマトの冷た〜いパスタがおすすめ! 暑い日にもさっぱりとおいしくいただけます。

【材料(2人分)】

- スパゲッティーニ (太さが1.6mm前後の細めのパスタ) またはサラспа……………90g
- ミニトマト……………3個
- アボカド……………¼個
- ボイルエビ……………4尾
- スリムネギ……………少々

〈ソース〉

- トマトジュース……………150ml
- エクストラバージンオイル……………20ml
- 塩……………4g

1. トマトジュース、エクストラバージンオイル、塩をボールに入れ、よく混ぜておく。
2. スパゲッティーニには通常の倍の時間茹で、氷水にあてしっかりと冷やす。
3. パスタとソースを和え、5分ほど冷蔵庫で冷やし味をなじませる。
4. ミニトマトは4等分、アボカドは角切り、スリムネギは小口切りにしておく。
5. 冷蔵庫から出して皿に盛りつけ、ミニトマト、アボカド、エビをのせスリムネギを散らしてできあがり。



「1のソースを混ぜる時にカレー粉を加えてもおいしいですよ」と西城総料理長