



愚留目都亜(グルメツアーと読みます)というペンネームを名乗ってながら「ツアー」の話題はやって「グルメ」の話題はあまり紹介してきませんでした。お待たせしました。今月ははいはいグルメ

な情報を紹介することでしょう。もちろん、単なる食べ物の情報だけではあきません。お店の雰囲気を楽しむのもグルメの王道ということで、レストランガイドも紹介することします。

# LIFE WITH INTERNET

もちろん食べることも大好きな 愚留目 都亜

## 【旅の楽しみはやっぱりグルメ】

今月も天気の話で始めましょう。梅雨が明けかと思ったら、夏真っ盛りです。みなさんがこの号を手にする頃は夏の暑さも峠を越えているのではないのでしょうか。当初の発表では冷夏になるとのことでしたが、このページを書いている7月末ではその発表も撤回され、平年並みの暑さになるとのことです。本当に暑い日が続いています。しかし40度近くまで上がった去年の夏とは違い、いまのところ35度程度で「平年並み」というのは確かなようです。

暑いときにはスタミナを付けるのが一番です。というわけで、今月は「食」をテーマにいくつかWWWサーバーを紹介します。いずれも私たち夫婦がよく利用するものではないかなかなか傑作ぞろいです。

最初に海外のレストランガイドを2つ紹介します。1つはパリで、もう1つはサンフランシスコのベイエリアです。パリのレストランガイドはホテルガイドとペアになっているもので、写真も多用されたきれいなものです。トップページを見ると、このガイドのCD-ROMが販売されているようです。

サンフランシスコのほうは収録されているレストランの軒数の多さが特徴です。カリフォルニア大学バークレー校がある

Alamedaカウンティからシリコンバレーの南端のサンノゼがあるSanta Claraカウンティまでの広範囲にわたって、総計12000軒あまりのレストランがリストされています。住所や電話番号などの基本的なデータを提供するほかに、利用者からの投書内容をページに入れる形をとっているため、人気のあるレストランを見つけることもできます。

次に紹介するのが大阪ガスが提供する「WebCooking」です。ここには料理のレシピが600メニュー分入っていて、すべてのメニューにでき上がった状態の写真が付いています。夕食のおかず迷ったときはこのサーバーに相談するのはどうでしょうか。休みの日に夫婦で昼間からビールを飲みながら、その日の夕食のメニューを決めるためにWWWを探るなんて、まさしくLife with Internetですね。

料理のレシピを提供しているサーバーをもう1つ紹介します。ハワイの電気会社が提供している「The Electric Kitchen」です。ここでは、テレビで放映した料理番組でのレシピを大阪ガスの場合と同様に、でき上がりの写真付きでそのままWWWに上げています。おもしろいのは、ハワイで一般的な魚についての情報が別のWWWサー

バーにリンクされている点です。

リンクされた先は「Planet Hawaii」というところで、ハワイに関する情報や情報へのリンクがたくさん詰まったサーバーです。ハワイに関するサーバーがいくつかありますが、Planet Hawaiiも必見のもので

私の担当編集者は9月に家族でハワイに行くとのことで、いまはそのための飛行機、ホテル、レンタカーの値段チェックと予約作業に忙しそうです。ハワイ好きの私たち夫婦は、アドバイスをするだけで指をくわえて見ているだけです。仕事の都合から、私たち夫婦の次の旅行は12月頃になりそうです。早く来ないか12月!

最後に紹介するのがカナダのメープルシロップを通信販売している会社です。ホットケーキを食べるには、粉から作るシロップよりもやはりメープルシロップがベストだろうと思い、メープルシロップを買ってみようという気になったわけです。この話を編集部でしていたら、代金は編集部の経費で出すから少し多めに買うようにとのことで、その分はおそらく読者プレゼントに回るとはならないのでしょうか。楽しみにしてください。

# パリのレストランガイド

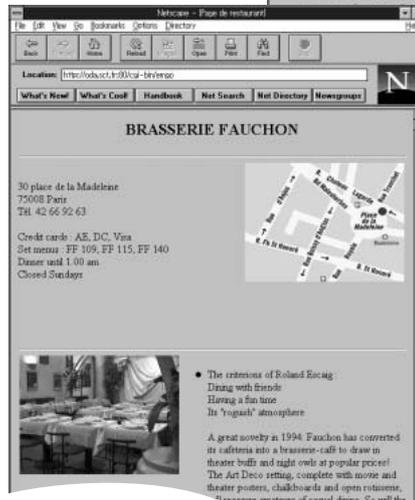
<http://oda.sct.fr/>

最初に紹介するのは「Paris Restaurants」です。このWWWサイトのトップページは「Paris Restaurants & Hotels」というページで、パリのレストランとホテルの情報を提供しています。トップページで、英語によるレストランガイドを指定すると①のページになります。

ここには約280店のレストランがリストされています。全般的な説明がないので、どのような基準で掲載しているのかわかりません。ただ、私たち夫婦のお気に入りの「Les Ambassadeurs」や「Brasserie Fauchon」は載っていました。

そうそう、Fauchonといえば「Bistrot De La Mer」という手軽な値段で新鮮な魚介類を食べられるお店があります。Fauchonの生鮮物を売っているお店の一角にあるのですが、去年の冬にここで食べたカキの味は最高でした。お勧めの一品です。

① 凱旋門からコンコルド広場、マドレーヌ寺院近辺を選択したときのページ。リストからお店を指定したり、さらに別の条件を指定したりして検索できる。



② のページの「Some Pictures」を押すと何枚かの写真が出てくる。レストランの店内の様子や料理を見られる。



② 最終的に個々のレストランのページにたどり着く。料金や時間の情報とともに、説明文がついている。

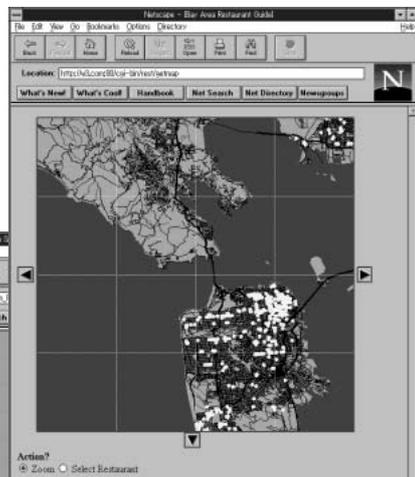


③ サンフランシスコでのお勧めのイタリア料理店。

# カリフォルニアのレストランガイド

<http://w3.com/bayfood/>

① これがトップページ。5種類の検索方法から希望の方法を選択する。



② 地図による検索でたどり着いたサンフランシスコ周辺。

次に紹介するのは「Bay Area Restaurant Guide」です。サンフランシスコのベイエリアのレストランが約12,000軒リストされています。これは「Bay Area Online」の中の一部で、ほかに「見どころガイド」や「ショッピングセンターガイド」もあります。

レストランの検索方法には、名前や街の名前で指定する方法、地図から選ぶ方法、食事の種類と街の名前で選ぶ方法、名前や住所の一部を入力して選ぶ方法の5つがあります。

個々のレストランのページには、そのレストランの電話番号と住所が記されています。また、利用者からのレビューがあればそれが示されています。もちろん、レビューを入力することもできます。

# やっぱりグルメは自分でも料理をする

http://www.osakagas.co.jp/webcooking/

ここで紹介するのは、大阪ガスの提供している「大阪ガスWWW情報パーク」の中のページです。名前は「WebCooking (ポブとアンジーのキッチン)」で、家庭料理のレシピが600メニューも入っています。

トップページに書かれているメッセージには「彼女に料理を作ってあげたいあなた。

彼に料理を作って欲しいあなた。」となっています。どうやら料理を作ったことのない男性でも、このメニューなら作ることができそうです。

トップページから「本日のおすすめ/Today's Special」に進むと、主菜、副菜、汁物が1つずつ表示されます。もちろん

平日替わりです。

また「パーティメニュー/Party Menu」を選ぶと月単位のメニューに進みます。ちなみに8月は「ビアパーティー」で、5種類のメニューが表示されます。

トップページで「酒の肴/Appetizer」を選ぶと、おつまみになりそうなメニューが20メニュー表示されます。食事のメニューに困ったら、ここをのぞいてみてはいかがでしょうか？

①これがトップページ。「新着情報」、「セレクトメニュー」など、先へ進める見出しが7つ表示される。工事中の8番目には「残り物」という名前が付いている。これからも楽しみなページである。



②トップページで「セレクトメニュー/Combination」を選ぶとこのページとなる。和洋中からタイプを選び、8種類の材料から1つを選び、さらに8種類の調理方法から1つを選んで「検索開始」を押す。



④③のページで「牛肉の包み焼き・レモン醤油」を選ぶとこのページとなる。でき上がりの写真とともに、4人分の材料と作り方が示される。見た限りでは、どの料理も材料は4人分となっている。

③③のページで、タイプで「和食」を、材料で「肉」を、調理方法で焼くを選ぶとこのページが表示された。この条件では、全部で20件のメニューが選ばれた。メニュー名とともに小さいができ上がりの写真もある。



5①のページで「ヘルシーメニュー/Healthy Menu」を選ぶとこのページとなる。種類として、「低カロリー」「塩分ひかえめ」「カルシウムたっぷり」「鉄分たっぷり」の4種類が用意されている。



6③のページで、種別で「低カロリー」を、材料で「魚貝」を、調理方法で焼くを選べると、4メニュー表示された。



7①のページで「お菓子/Cakes, Cookies and Pastries」を選べると、23メニューリストされた。



8⑦のページで「ビールのシャーベット」を選んで表示させたページ。シャンパンのシャーベットは食べたことがあるが、ビールのシャーベットはまだ経験がない。ぜひ試してみたい一品である。

9④のトップページで「新着情報/What's New」を選べるとこのページとなる。「暑さをのりきるスタミナおかず」として7品、「涼しさを味わうさわやかなおかず」として8品がリストされている。



10⑩のページで「暑さをのりきるスタミナおかず」の中の「エビのチリソース炒め」を選んで表示されたページ。香港大好き夫婦としては、よだれが出そうな写真です。冷たく冷えたビールを片手にエビチリを食べよう！

# ハワイの料理と旬の魚

<http://www.hei.com/heco/ekitchen/ekitchen.html>

ここでまず紹介するのは「The Electric Kitchen」というページです。これは Hawaiian Electric Company の提供するハワイの料理番組で、毎週土日に実際に放送されている番組です。このページには毎月テーマを決めて3、4品を選び、そのレシピ

が写真付きで掲載されています。

また、Gopherでのレシピの提供もあり、去年の10月の分から入っています。これによると、今年の9月は日本の食材を使った料理のようです。

さて、料理のページから魚の名前をクリ

ックして行き着いたところが、「Hawaii Seafood Buyers' Guide」のページでした。総ページ数は多くないですが、ハワイの魚に関する情報が詰まっています。

ハワイで一般的な16種の魚を中心に、魚の買い方、さしみのこと、六か国語による魚の名前の読み方、調理の方法、品質を保つ方法などを、図表入りで説明しています。



①これが「The Electric Kitchen」のトップページ。リストされている料理名をクリックするとその料理のページに行ける。

④「Hawaii Seafood Buyers' Guide」のトップページ。このページは「Planet Hawaii」(URLは<http://planet-hawaii.com/>)の中の一情報として提供されている。

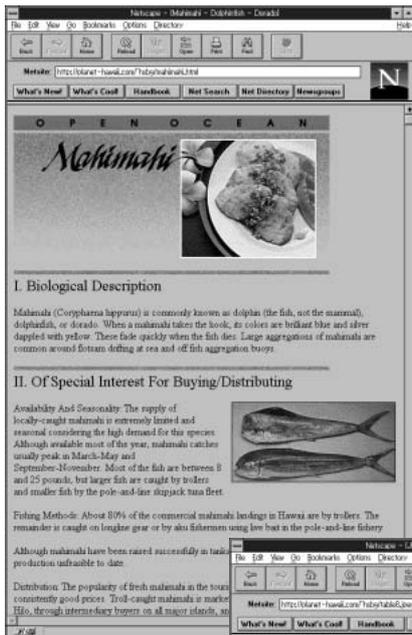
②①のページから選んで表示されたページ。その料理に必要な材料と調理方法の他に、でき上がりの写真が表示される。



③①で別の料理を選んで表示されたページ。ハワイのシーフード特集の中の一。クリックابلになっている魚の名前を選ぶと「Hawaii Seafood Buyers' Guide」のその魚のページに進める。



⑤のトップページで「Mahimahi」(マヒマヒ)を選んで表示されたページ。ファーストフードや一般的なレストランでは、高価で新鮮なマヒマヒは出されず、かわりに日本などからの冷凍ものを使っているとのこと。



⑥このページは、食品の栄養構成の表である。100グラムあたりのカロリー、タンパク質、脂肪、塩分の量が表示されている。これや⑦の表のほかに、外観と品質の関係、魚の大きさ、調理法ごとの魚の必要量などの表が用意されている。

Species Name	Calories (kcal)	Protein (g)	Fat (g)	Sodium (mg)
<b>Tuna</b>				
Ahi (Skipjack Tuna)	131	24.0	2.7	37
Bigoeye Ahi (Bigeye Tuna)	171	23.0	7.8	31
Tombo (Albacore Tuna)	158	25.2	7.2	91
Yellowfin Ahi (Yellowfin Tuna)	118	24.5	1.8	37
<b>Bilifish</b>				
Kajiki (Pacific Blue Marlin)	108	21.1	2.7	—
Nairagi (Striped Marlin)	121	23.1	3.2	—
Shimone (Broadbill Swordfish)	122	18.4	4.4	88
<b>Open Ocean</b>				
Mahimahi (Dolphinfish)	94	19.3	1.1	88
Oso (Wahoo)	124	24.1	2.3	82
<b>Bottomfish</b>				
Omago (Ruddy Snapper)	102	20.0	1.8	84
Opahopaha (Crispin Snapper)	102	21.0	0.9	84

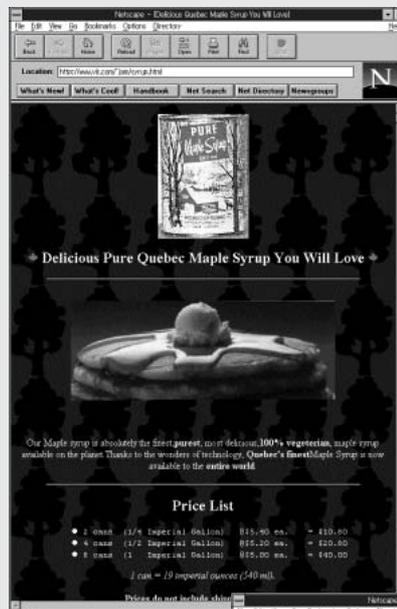
⑦このページは、魚の捕れる季節、つまりシーズナリティを表している。オフシーズン之时は、この表を使って同系列でオンシーズンの別の魚を見つけることができる。

Species Name	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
<b>Tuna</b>												
Ahi (Skipjack Tuna)	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Bigoeye Ahi (Bigeye Tuna)	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Tombo (Albacore Tuna)	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Yellowfin Ahi (Yellowfin Tuna)	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
<b>Bilifish</b>												
Hehi (Shortbill Spearfish)	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Kajiki (Pacific Blue Marlin)	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Nairagi (Striped Marlin)	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Shimone (Broadbill Swordfish)	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
<b>Open Ocean</b>												
Mahimahi (Dolphinfish)	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Mooncho (Bigeye Pomfret)	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Oso (Wahoo)	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Opah (Moonfish)	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
<b>Bottomfish</b>												
Hajin'upu'u (Grouper)	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Omago (Ruddy Snapper)	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Opahopaha (Crispin Snapper)	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Uku (Snapper or Jobfish)	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

## 本場のメープルシロップを買ってみよう

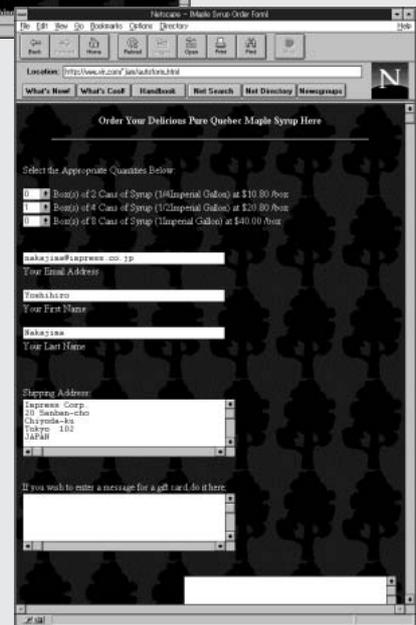
<http://www.vir.com/~jam/syrup.html>

最後に紹介するのが「Delicious Pure Quebec Maple Syrup」です。ある日朝食に夫婦でホットケーキを食べていたときに、無性にメープルシロップが欲しくなりました。メープルシロップといえば、なんといってもカナダです。そこで、カナダから直接買ってみようということになったわけです。捜したページの中で、日本からも買ってかつ送料が明記されているのはここだけでした。



これがトップページ。1箱に540ml入りの缶が2缶、4缶、8缶入っている。1缶あたりの値段は500円弱で、送料を入れると約1000円となる。なお、輸送手段は「via Post(Land/Sea)」なので船便である。

WWWから直接注文する場合には、このページを利用する。名前、電子メールアドレス、クレジットカードの情報などをを入力する。使えるクレジットカードはマスターカードとVISA。受取人を本人以外にもできるので、贈り物としても利用できる。もちろん、受取人へのメッセージを書き込む欄もあり、メープルシロップとともにメッセージが書かれたカードも送られることとなる。なお、このページからの注文のほかに、電話、ファックス、電子メールによる注文も受け付けている。





## [インターネットマガジン バックナンバーアーカイブ] ご利用上の注意

このPDFファイルは、株式会社インプレスR&D(株式会社インプレスから分割)が1994年～2006年まで発行した月刊誌『インターネットマガジン』の誌面をPDF化し、「インターネットマガジン バックナンバーアーカイブ」として以下のウェブサイト「All-in-One INTERNET magazine 2.0」で公開しているものです。

<http://i.impressRD.jp/bn>

このファイルをご利用いただくにあたり、下記の注意事項を必ずお読みください。

- 記載されている内容(技術解説、URL、団体・企業名、商品名、価格、プレゼント募集、アンケートなど)は発行当時のものです。
- 収録されている内容は著作権法上の保護を受けています。著作権はそれぞれの記事の著作者(執筆者、写真の撮影者、イラストの作成者、編集部など)が保持しています。
- 著作者から許諾が得られなかった著作物は収録されていない場合があります。
- このファイルやその内容を改変したり、商用を目的として再利用することはできません。あくまで個人や企業の非商用利用での閲覧、複製、送信に限られます。
- 収録されている内容を何らかの媒体に引用としてご利用する際は、出典として媒体名および月号、該当ページ番号、発行元(株式会社インプレス R&D)、コピーライトなどの情報をご明記ください。
- オリジナルの雑誌の発行時点では、株式会社インプレス R&D(当時は株式会社インプレス)と著作権者は内容が正確なものであるように最大限に努めましたが、すべての情報が完全に正確であることは保証できません。このファイルの内容に起因する直接のおよび間接的な損害に対して、一切の責任を負いません。お客様個人の責任においてご利用ください。

このファイルに関するお問い合わせ先

**株式会社インプレスR&D**

All-in-One INTERNET magazine 編集部

[im-info@impress.co.jp](mailto:im-info@impress.co.jp)