

助六 月替わり弁当

おうか

桜花弁当

4月



春を盛り上げる、色彩豊かなお花見弁当です。

4月の  
こだわり  
メニュー

- ・手まり寿司
- ・季節のたき合わせ(桜麩)
- ・海老の道明寺揚げ
- ・鯖

【4月限定】  
桜花弁当

1個¥2,000(税別)

※ご予約はご来店、電話にて、ご指定日の前日までに品名・個数をお知らせください。  
※個数変更またはキャンセルの場合は、ご指定日の前日までにお知らせください。  
※お弁当は配達のみとさせていただきます。

日本酒に  
新メニューが  
登場します。




3月から、唎酒師がセレクトした新たな日本酒が登場します。3・4月は美濃加茂市・御代櫻醸造の『津島屋』。若い杜氏さんが造るお米の旨味がしっかり感じられ、フレッシュな飲み口のお酒です。数量限定ですので、お早めに! 色々なお酒を少しずつ試してみたい…という方には、3種類の日本酒を味わえる“利き酒セット”をご用意しております。

日本語のマナー  
完璧講座

◎ 1 棹

✕ 1 本

解答と解説

Bが正解。羊羹(ようかん)のような細長く棒状に固めた和菓子は「棹物・棹菓子」と呼ばれ、1本・2本ではなく、1棹(さお)・2棹と数えます。羊羹の他に、名古屋名物のういろうや州浜(すはま)などにも棹を用います。

安八郡若手職員向けセミナー開催



2月24日(月)、大垣フォーラムホテルで行われた安八郡若手職員合同研修会にて、マナーセミナーをさせていただきました。社会人として必要な宴会、会食の席での和食マナーをクイズを交えながら紹介。町長さんはメモを取りながら、若手の皆さんも一生懸命聞いて下さいました。

おもてなしさん



振り袖に鬘、舞妓風メイクで飾った“おもてなしさん”。外国からのお客様を招いてのご接待や、お祝いの席などをより華やかに盛り上げ、ご好評をいただいております。これからも日本の伝統、料亭文化をお伝えする“おもてなしさん”として、宴席をより華やかに、楽しく彩るお手伝いをさせていただきます。ご希望の方は、ご予約の際にご相談下さい。

おもてなしさん募集中

舞妓姿の“おもてなしさん”として働いてみませんか?  
学生さんも大歓迎です。詳しくは電話でお問い合わせ下さい。

季節のお料理・お弁当のご案内、宴席プラン、最新のイベント情報など、詳しくはHPをご覧ください。



とうとうその時が来ました。  
1年間休学してインターンシップをしてくれたてっちゃんこと高澤悟実さんが千葉県に帰っていきました。自分の娘と同じ位の年齢なのでいなくなるといへん寂しいです。電車の運転手になれるように願っています。

春らしくリニューアルしたブログは毎日更新中!

女将ブログ

http://ameblo.jp/chikage-sukeroku/

facebook

中村 智景 または 四季料亭 助六

検索

四季料亭

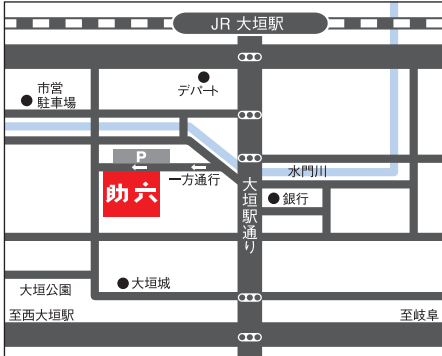
助六

岐阜県大垣市高砂町1-20

Tel.0584-81-1290

http://www.sukeroku.com

✉sukeroku@oregano.ocn.ne.jp



2014  
3月20日号  
Vol.27  
〔発行〕2014.3.20

助六新聞

四季料亭

助六

岐阜県大垣市高砂町1-20

## 今月の旬食材

# 「甘鯛 —アマダイ—」

〔スズキ目アマダイ科 / Japanese tilefish(英)〕

アマダイ(甘鯛)は『鯛』と漢字が付きますが、タイではなくスズキの仲間で、日本近海ではアカアマダイ、シロアマダイ、キアマダイなどが多く水揚げされます。

水深30メートルから140メートルの砂泥地に生息。獲れたばかりのアマダイはネバネバした粘液で被われており、鮮度の良いものは糸を引くほどです。

古くから高級魚として人気が高く、京都では「グジ」と呼び、懷石料理などで珍重されてきました。福井県の若狭で獲れるものは若狭グジ、静岡では興津(オキツ)ダイと呼ばれています。これは、江戸時代初期、徳川家康が駿河湾の興津で獲れたアマダイの干物を好んだため、またそれを献上した大奥の女中「興津の局」にちなんだ、ともいわれています。

他にもクズナ(漢字で「屈頭魚」で頭のへこんだ魚の意味)、コズナ、ビタ、スナゴなどの呼び名もあります。

その名の通り、甘みのあるやわらかな肉質、脂肪分が少なく淡泊な味わいが特徴です。水分が多いので、一汐、昆布締め、味噌漬けや粕漬けなどで余分な水分を抜くと、さらに旨味が増します。上品な甘さとクセのない白身の魚なので、焼物、蒸し物、揚げ物の他、繊細な椀物にもよく合います。ワイン蒸しやムニエル、グラタンなど洋風の味付けとも幅広く相性が良いです。

硬いうろこは、カラッと揚げてうろこせんべいに。カリカリと軽い歯触りでビールが進みそうな逸品です。繊細な味わいの中にも、旨味が詰まったアマダイ。こちらもしっかりとした旨味の純米酒のぬる燗をお供に一献、いかがでしょうか。

期間限定

お昼限定「舟下り会席」



うららかな春、水門川の舟下りとともに、助六でゆったりとした時間を過ごしませんか。木の芽の田楽や春野菜の代表、筍など、春を満喫できるお料理をご用意しました。舟下り開催期間中だけの特別限定メニューです。お友達やご家族で、ぜひお出掛け下さいませ。

お昼限定 舟下り会席  
お一人様 4,000円(税別)



水の都おおがき舟下り  
■開催日/平成26年3月29日(土) ~4月13日(日)※4月6日(日)を除く  
■料金/大人 1,000円/人  
こども(小学生以下)500円/人

水の都おおがきたらい舟  
■開催日/平成26年4月19日(土)、20日(日)、26日(土)、27日(日)、29日(火・祝)、5月3日(土・祝) ~6日(火・休)の9日間  
■料金/2,000円/艘  
※乗船料は当日受付にてお支払い下さい。

【期間限定】3/29(土)~4/13(日)

■舟下りのご予約お問い合わせ / 電話 (0584) 77-1535 (大垣市観光協会)

| 3月     |    | 4月 |    |     |   |   |   |   |   |     |   |   |    |    |    |      |    |    |    |    |    | 5月   |    |    |      |    |    |    |    |    |      |    |    |   |   |   |       |   |   |   |   |   |    |    |
|--------|----|----|----|-----|---|---|---|---|---|-----|---|---|----|----|----|------|----|----|----|----|----|------|----|----|------|----|----|----|----|----|------|----|----|---|---|---|-------|---|---|---|---|---|----|----|
| 大垣     | 29 | 30 | 31 | 1   | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7   | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13   | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19   | 20 | 21 | 22   | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28   | 29 | 30 | 1 | 2 | 3 | 4     | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| イベント案内 |    |    |    | 舟下り |   |   |   |   |   | 舟下り |   |   |    |    |    | たらい舟 |    |    |    |    |    | たらい舟 |    |    | たらい舟 |    |    |    |    |    | たらい舟 |    |    |   |   |   | 大垣まつり |   |   |   |   |   |    |    |

歳時記

卯月

April

3月27日【さくらの日】

3×9(さくら)=27の語呂合せと、七十二候のひとつ「桜始開」が重なる時期であることから、日本さくらの会が1992(平成4)年に制定しました。日本の歴史や文化、風土と深く関わってきた桜を通して、日本の自然や文化について関心を深めてもらうことを目的にしています。そろそろ桜の開花も近づき、外へ出かけるのも楽しくなる時季です。青く澄んだ空、芽を出す草木の力強さ…いつもの散歩道にも春の訪れを感じますね!



# 待ちに待った桜の季節、到来。出合いを彩る助六の歓迎会。

お酒の席だからこそ、お互いを知ってより親しくなれる。  
そんな感動的な歓迎会は、ぜひ助六で。  
大人数から少人数まですべて個室をご用意し、  
心を込めておもてなしさせていただきます。



※写真はイメージです

見た目も味わいも春の華やぎ、  
彩り鮮やかな「桜花宴席」。  
暦の上では春を迎え、山菜や白魚など、  
春らしい食材が出始めました。  
春は芽生えの季節、美味しいものがたくさんあります。  
まだまだ外は冷えますが、お皿の上の  
小さな春をご堪能下さいませ。



春季  
限定

桜花宴席

お一人様 6,000円～(税サービス別)

宴会(個室)80名様まで (テーブル席・お膳)  
※人数でご予算等、お気軽にご相談ください

## 和食マナー講座

### 「お寿司の美しい食べ方」

どんな食べ方が正しいのか、  
疑問に思っている食事のマナーを解決!  
今回の講座では「にぎり寿司」「ちらし寿司」の  
美しく見える所作や食べ方を女将自ら  
皆様にお伝えします。おいしい食事を楽しみ  
ながら正しい和食マナーを身につけましょう。

どうやって  
醤油に  
つけるの?

口より  
大きすぎたら  
どうするの?

何から  
食べるの?

◆日時：平成26年 4月19日(土)  
11:00～13:30頃

◆参加費：3,200円(食事・飲み物込)

◆限定20名様 ※服装指定などございません。みなさまで、お気軽にお越し下さい!

TEL 0584-81-1290 FAX 0584-75-3355

氏名、連絡先(電話番号・メール)をご記入の上、  
電話、FAX、Eメールでお申し込みください。

E-Mail sukeroku@oregano.ocn.ne.jp

限定20名様  
受付締切  
4/16  
(水)

室内で満開の夜桜を楽しむ贅沢。



毎年恒例となった、助六の夜桜。  
冷え込む春の夜、暖かい室内で  
お花見を楽しんでいただけるよう、  
広間の舞台に満開の桜をご用意  
いたします。  
一日一組様限定です。お早  
めにご予約下さい。

【期間限定】4/1(火)～6(日)

1日1組様限定

おもてなしさん

杉山 舞



はじめまして。杉山舞と申します。  
好きな言葉は「素直」です。  
人間は人と人との間でさまざまな学びや気づきを得て成長していくことが出来ます。周りの人から教えて頂いた事、言われたことに対してとにかく「素直に直す」こと。それが素直の本当の意味だということをお本を読んで知り、とても自分の中でしっかりときました。その時々には言われたことに対する意味や意義が分からず腑に落ちない事もあるかもしれませんが、きっと後になってからその素直さが自分にとっての大きな財産や武器になると信じています。助六でもこのことを具体的に実践していき、お客様に喜んで頂けるおもてなしをできるよう頑張ります。

料亭で赴きある、厳かな和婚を。



2月吉日、助六にて結婚式をしていただきました。  
小笠原流礼法による厳かな挙式の後には、婚礼用の華やかな会席料理でのおもてなし。ご親族に見守られ、アットホームな披露宴となりました。  
当日は天気にも恵まれ、お二人の門出を祝福するかのようない日でした。  
どうぞ末永くお幸せに!



お祝いの鯛も食べやすくアレンジした婚礼料理▲

## 日本語のマナー 完璧講座

固有の文化も絶滅寸前!?  
正しい物の数え方編

日本語は数量を数えるときに付ける  
“助数詞”が物によって決められています。  
さて、皆さんは正しく答えられますか?

羊羹(ようかん)の数え方

A 1本 B 1棹

※答えと解説は裏面に掲載しております。

現在29才、日本一若い市長としても知られる藤井 浩人市長さん。  
なんと幼い頃には大垣に住んでいたこともあったとか。今回の訪問にも縁を感じますね～♪  
古くから宿場町として栄えた美濃加茂市を“交流の街”、“新しいものを取り入れる街”と表現する藤井市長。  
だからこそ、時代の流れに合わせて産業も発展してきたんですね。  
また、シェイクスピア全集を翻訳した坪内逍遙や、数多くのヒットドラマの脚本家・北川悦吏子さんなど、出身の文化人が多いのも“交流の街”で感性が育まれたからかもしれませんね。  
そして美濃加茂市の新たな有名人!NHK大河ドラマで主人公・黒田官兵衛の幼少期を演じるなど、子役として活躍中の若山耀人くん。ぜひ、皆さんも応援してあげてください♪



「サタアン生んでつこの」  
突撃!!  
人ナリの市長さん  
第4回 岐阜県美濃加茂市

もっともっと岐阜の魅力を見つけたい!  
千葉県出身のてつこには、まだまだ知らない場所、知らない文化がいっぱいいます。  
今回は出張版!助六のある大垣市から電車で揺られて1時間。ローカル線・長良川鉄道も走る美濃加茂市におじゃまさせていただきました!  
若い感性で美濃加茂の魅力語って下さった藤井市長さん、本当にありがとうございました!



正眼寺(しょうげんじ)  
元徳2(1330)年に開山した古刹で、妙心寺の「奥の院」とも呼ばれるお寺。スポーツ選手や政界・財界人も訪れる厳格な禅道場としても知られる。



堂上蜂屋柿(はちやがき)  
千年以上の歴史を持ち、歴代将軍にも献上されたという干柿。品評会で数多くの賞を受賞する美濃加茂を代表する名産品!



中山道 太田宿  
中山道51番目の宿場として栄えた太田宿。今でも古い町並み残り、宿場情緒を楽しみながら散策できます。

古井神社  
4月の祭礼では咲き乱れる桜の下で子供みこしが繰りだされ、鬼の面をかぶったハイボウ(ハエ追い男)が登場。



牛牧の桜並木  
清流川(蒲川)沿いに咲きほこる桜並木と岩山の景観が見事!満開の桜の中を散歩してみても?



日本昭和村  
昭和30年代の里山をイメージしてつくられた都市公園。園内では木造校舎や遊具、体験教室、桑畑、茶畑等が楽しめます。



下米田諏訪神社  
「米田ばやし」にのって、勇壮な2台のだんじりが参道を引き回されて、神社に奉納されます。



小山観音  
飛騨川に浮かぶ小島に建つ観音堂。川沿いに咲く桜を見ながら散策するのもオススメ♪

4/5・6  
(土) (日)  
春の大祭

4/12・13  
(土) (日)  
祭礼



簡単でおいしい!! まかないレシピ

若鶏のオーロラホイル焼

| ＜材 料＞ |      |
|-------|------|
| 鶏 肉   | 200g |
| 玉ねぎ   | 1/2個 |
| 人 参   | 1/2本 |
| しめじ   | 適量   |
| エノキ   | 適量   |
| 茄 子   | 1本   |
| ししとう  | 1本   |
| 塩コショウ | 適量   |
| ケチャップ | 大3   |
| マヨネーズ | 大3   |
| 濃口ソース | 大3   |

＜作り方＞  
①鶏肉を一口大に切り分け、塩コショウで下味を付ける。  
②茄子は輪切り、玉ねぎは薄切り、人参は千切りにする。しめじはいしづきを切り落とし、ほぐしておく。  
③Aの調味料を混ぜてオーロラソースを作る。  
④アルミホイルを広げ、茄子を底に、玉ねぎ・人参・しめじ・エノキ・鶏肉を一人分ずつ並べる。  
⑤③のソースをかけ、ししとうをのせたら、ホイルの端を合わせて包む。  
⑥200℃のオーブンで20分、さらに余熱で10分おく。

■レシピ作成/高橋 和成