

助六 月替わり弁当

あじさい

紫陽花弁当

6月



紫陽花をモチーフにした華やかな御飯
彩り鮮やかな初夏のお弁当です

6月の
こだわり
メニュー

・さやえんどう、トマト
・海老の大葉巻天ぷら
・紫陽花風 彩り御飯

【6月限定】
紫陽花弁当
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。

6月15日(日)
日頃の感謝を
伝える父の日。



6月15日は「父の日」です。日頃はなかなか伝えられない感謝の気持ちを込めて…。家族揃ってのお食事を企画してみてもいかがでしょうか。美味しい食事とおもてなしに、いつもより会話が弾みそうですね♪お酒好きのお父さんには、おめでたい金・銀のひょうたん型の瓶に入った日本酒『八海山』もオススメです。その他、各銘柄のビール、焼酎やワイン、シャンパンなども取り揃えております。花束やケーキなどのご用意も、お気軽にご相談下さいませ。

日本語のマナー
完璧講座

 1 献  1 杯

解答と解説

Bが正解。熱燗など、徳利に入っている時には1本、相手の盃に酌んで飲む時の一杯を“一献(いっこん)”と数えます。接待などのお酒の席で『まずは一献…』と使えばデキる社会人の第一歩!?

今月の旬食材

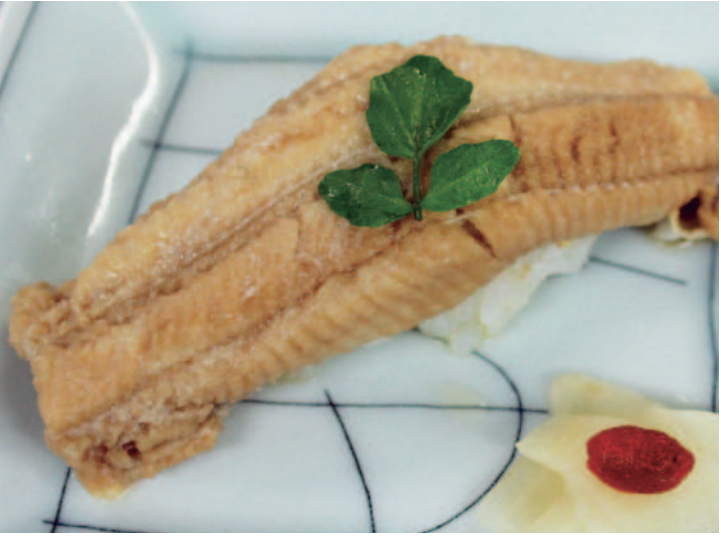
「穴子 ―アナゴ―」

〔ウナギ目アナゴ属 / Common japanese conger(英)〕

北海道以南の日本各地、東シナ海、朝鮮半島まで幅広く生息するアナゴ。30以上の属と150以上の種類、砂泥底、岩礁域、浅い海、深海…と、様々な環境に多種多様な種類が確認されていますが、日本で食用にされている「アナゴ」といえば主に「マアナゴ」を指します。

夜行性のため、昼間は海底の岩や石のすき間、砂泥に穴を掘って潜んでいるところから「穴子(アナゴ)」と呼ばれるようになりました。

春から夏にかけて産卵し、ふ化した仔魚(葉形幼生)は“のれそれ”と言われます。体長5cm程の透き通った“のれそれ”は生食できる珍味として珍重されています。



体型はウナギに似ていますが、アナゴには腹びれ、ウロコがなく、体側に白い斑点が並んでいるのが大きな特徴です。また、ウナギに比べて脂質が少ないため、素焼き、蒲焼きなど同じ調理法でも、すっきりとした旨味で、箸が進みます。

ふっくらとやわらかな白身は江戸前寿司の定番・煮アナゴや天ぷら、白焼きがオススメ。クセがないので、出汁の味を活かした蒸し物や、さっぱりとした酢の物でも美味しくいただけます。
淡泊な旨味のアナゴには爽やかな白ワイン、キレのある辛口の日本酒をあわせて…。

豆
チシキ

「チンアナゴ」

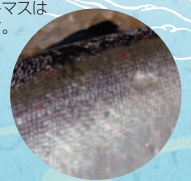


水族館などで、砂からちょこんと顔を出す姿が人気のチンアナゴも、その名の通りアナゴの仲間。砂に埋もれているためなかなか全貌を見ることができませんが、なんと全長は40cm程度。顔つきが日本犬の狆(チン)に似ていることからこの名が付けられました。

幻の魚
サツキマス



▲上写真はサツキマス。
▼下写真は河川で育ったアマゴ。どちらも共通するのは、赤い斑点ですが、海で大きくなったサツキマスは皮が銀白になり、顔つきも変化しています。



▲銀白に光る皮に紅い斑点がサツキマスの特徴。

川で生まれたアマゴが海に下って成長したものの(降海型)をサツキマスと呼びます。アマゴと比べると約1.5～2倍程大きく、皮は銀色に光り、顔つきも変化しますが、アマゴの特徴でもある朱点が残っています。
5月頃に産卵のため再び川を遡る様子から「皐月鱒(サツキマス)」と名付けられました。近年は河川環境の変化などで漁獲量が減り、“幻の魚”とも言われる貴重な高級魚です。
お造り、塩焼きなど、素材の味を活かしたシンプルな調理法でお楽しみ下さい。



お祝いのお料理



※写真は百合プラン ※季節によって内容は変わります

ガーベラプラン ¥10,000(サービス・席料込、税別)
百合プラン ¥12,000(サービス・席料込、税別)
薔薇プラン ¥14,000(サービス・席料込、税別)
掘りごたつ個室をご用意いたします
※人数等、お気軽にご相談ください。



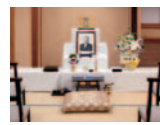
結納、和ウェディング、お食い初め、七五三など様々なお祝い行事に対応いたします。

法要のお料理



※写真は蘭コース ※季節によって内容は変わります

桔梗コース ¥7,000(サービス・席料込、税別)
蘭コース ¥8,000(サービス・席料込、税別)
特別懷石 ¥10,000(サービス・席料込、税別)
掘りごたつ個室 4～30名様まで
※人数等、お気軽にご相談ください。



法要のお勤め
祭壇、お花の手配など、宗派問わずご用意させていただきます。

15名様以上～、送迎も承ります。

ギフトセット



助六オリジナル
大垣産米粉100%うどん
すいとむらさき
「水都紫」
◆4食〔箱入〕…2,100円(税別)
◆2食〔袋入〕…1,200円(税別)



助六オリジナル
「竹酒セット」
◆竹酒セット…5,000円(税別)
〔竹筒×1本・竹猪口×2個〕
※のし、包装、地方発送も承ります。



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。

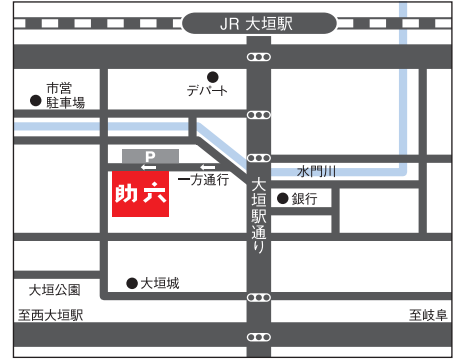


先日、新聞に鯖(サバ科)の減少に伴って鯖に鯖を産ませるという研究が進んでいるそうです。いけすか小さくて済む、えさ代が安いという長所があるみたいです。成功するのが楽しみです。

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



歳時記
水無月
June

5月28日【ゴルフ記念日】
1927年5月28日に、神奈川県横浜市の程ヶ谷カントリー倶楽部で『第1回全日本オープンゴルフ選手権大会』が開催されたことを記念して制定されました。
暑さも爽やかな梅雨入り前のこの時期は、

一年のうちで最も気持ちよくゴルフが楽しめる時かもしれませんね。毎年恒例となった助六のゴルフ会も、6月に開催することとなりました。日頃のご愛顧に感謝して、ゴルフと宴会の楽しい一日を過ごしていただければと思います。





1300年以上の歴史を持つ長良川の鵜飼。伝統漁法で捕られる鮎は、清流のシンボルともされています。

天然の鮎は体全体が黄褐色で、胸びれの上の黄色い斑紋が鮮やかなのが特徴。石に付着した藻類を食べて育った天然鮎は、スイカのような爽やかな香りから「香魚」とも呼ばれます。

繊細な香りの鮎を美味しく味わう定番の塩焼き、新鮮だからこそ味わえる姿造り、甘い味噌が食欲をそそる田楽焼きにシメの鮎雑炊…と、この時期ならではの旬の味覚を存分に堪能下さい。

骨まで柔らかい稚鮎から、卵がぎっしり詰まった子持鮎まで、時期によって変化する味わいも楽しみの一つ。岐阜の夏を代表する鮎づくしのお料理は、県外からのお客様へのおもてなしとしても喜ばれるはずですよ！



鮎づくし会席

お一人様 8,000円～(税・サービス料別)

鮎一夜干・鮎玉子とじ・鮎なれ寿司
鮎姿造り、季節の真丈、鮎塩焼き
鮎姿寿司、鮎田楽焼き、鮎骨せんべい・鮎天婦羅
鮎雑炊、水物盛り合わせ

※目の前で焼いた、鮎の塩焼きをお出しします。 ※すべて個室をご用意いたします。
掘りごたつ、椅子席のお部屋もございます。 ※仕入れの状況により、内容の変更もございます。

季節限定 涼風会席

お一人様 6,000円～(税・サービス料別)

鮎塩焼き、サツキマスなど旬の味覚が楽しめる
季節限定の会席料理です。

※すべて個室をご用意いたします。掘りごたつ、椅子席のお部屋もございます。
※サツキマスは漁獲量が少なく、天候等の影響で入荷がない場合もございます。

和食マナー講座 「鮎の美しい食べ方」

鮎を味わうには、やはりはずせないのが“塩焼き”。
難しいと思われがちな鮎独特の食べ方ですが、
コツを掴めば簡単に、美しい食べ方がマスターできます。
美味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。

◆日時：平成26年 6月21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
E-Mail sukeroku@oregano.ocn.ne.jp

TEL 0584-81-1290
FAX 0584-75-3355
E-Mail sukeroku@oregano.ocn.ne.jp

TEL 0584-81-1290
FAX 0584-75-3355
E-Mail sukeroku@oregano.ocn.ne.jp

助六 料理スタッフ

近藤 司

平成7年4月23日養老生まれの
大垣育ち19歳です。
趣味は映画鑑賞です。今は休みの日に好きな映画を
観ながらゆっくりするのが楽しみです。
助六には高校の研修で3年間お世話になり、今年の4
月から正社員としてお世話になっております。
料理長や先輩方に迷惑ばかりかけてしまっていますが
少しでもお役に立てるように日々努力していきたいと
思っています。

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？

日本酒の数え方

A 1杯 B 1献

※答えと解説は裏面に掲載しております。

助六の竹酒でもおなじみ 玉泉堂酒造さん 酒蔵見学 させていただきました!!

助六名物の竹酒に使用している『醴泉一れいせん一』などを
造っている、養老町の玉泉堂酒造さん。今回はナント!仕込み
中の酒蔵を見学させていただくことができました。

精米機

お酒を造るためのお米を精米する機械。
助六で扱っている『醴泉』は“雄山錦”という
品種で、精米は55%。約半分位の大きさに
なるまで削ります。

玄米 → 精米後

削られた“ぬか”の部分は
飼料、みりんやお菓子の
材料などに使用されるそう。

洗米機

精米したお米は、洗って
指定の水分量まで吸水させます。
今まで手作業だったものを自動で行う
こちらの機械は、社長さんの考案。

蒸し器

お米を蒸す蒸し器は
かなりのビッグサイズ!

ずらりと並んだお酒のタンク。
発酵中の様子も上から
覗かせていただきました。
いい香りです♪

この他にも、日本酒造
りの要とも言える麹造
りの“麹室”など貴重な
場所を拝見させてい
ただきました。
お忙しいところ、案内
してくださった山田社
長さん、本当にありが
うございました!!

タンクごとに温度など、細
かくチェックされています。
こうして美味しい日本酒が
出来上がるんですね♪

簡単で おいしい!! まかないレシピ

ホタテとエビの黄身酢がけ

＜材 料＞
ホタテ貝柱(刺身用) 2つ
ボイルエビ 2匹
きゅうり 1/3本
梅干し 1個
＜黄身酢＞
卵黄 3個
酢 100cc
砂糖 15g
水 100cc

＜作り方＞
①鍋の半分位まで水を入れ、火にかける。
沸騰する間に黄身酢の材料をボウルに入れ、混ぜる。
②沸騰したら、鍋に黄身酢のボウルを入れ(湯煎)、ホイッ
パーなどでかき混ぜる。ある程度固まってきたら鍋か
ら下ろし、冷やしたら黄身酢の完成。
③縦1/4に切ったきゅうりを2～3ミリ幅でななめに切り、
ボウルに入れて塩をひとつまみふっておく。
ホタテは半月切り、エビは食べやすい大きさに切る。
ボウルにホタテ、エビ、軽く洗って水気を取ったきゅう
り、ちぎった梅干しを入れ、軽く混ぜる。
④冷やした黄身酢の上に、きれいに盛りつけたら完成!

■レシピ作成/寺澤 智樹