



岐阜の夏を
代表する味覚。

あゆ

鮎

組織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ご堪能下さい。

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 一人様 **8,000円**～
(税・サービス料別)

鮎一夜干・鮎玉子どじ・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

※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。

お盆の休業日案内

誠に勝手ながら、下記の期間は
休業させていただきます。

8/ **14** **15** **16**
(木) (金) (土)



秋の訪れを奏でる鈴虫の大合奏

助六では毎年、お盆を過ぎると玄関やお部屋で鈴虫の心地よい声が響き始めます。暑かった夏が過ぎ、いよいよ食欲の秋の到来です。涼やかな鈴虫の音色と、彩り豊かな旬の味覚をお楽しみ下さい。



女将お手製の梅酒はいかが？

ソーダ割りなどのカクテルとして女性にも人気の梅酒。今年も女将お手製の梅酒を仕込みました。国産の梅に氷砂糖、リキュール。酸味料や香料など、余計なものは入れない、安心でヘルシーな自然派梅酒です。皆様、仕上がりをどうぞお楽しみに！



うなぎで夏バテを吹き飛ばそう！

夏バテ予防の食べ物といえば、やっぱり“うなぎ”。蒲焼きの甘いタレの香りは食欲をそりますよね♪今年の土用の丑の日は7月29日(火)。助六でも、持ち帰り専用のうな重をご用意いたします。ビタミンA・Eや栄養が豊富なうなぎでスタミナをつけて、夏の暑さを乗り切りましょう！



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。



サッカーのワールドカップは残念ながら一次予選で敗れてしまいました。世界との差はまだ相当あるなと感じました。また4年後のワールドカップを楽しみに待っていたと思います。

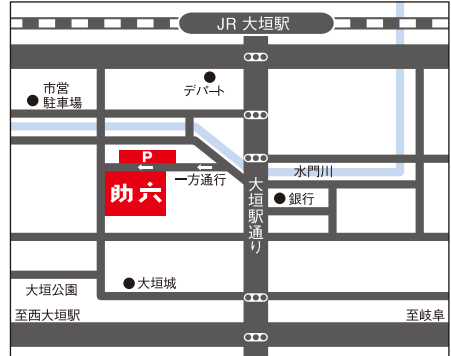
女将ブログ <http://ameblo.jp/chikage-sukeroku/>

facebook [中村 智景 または 四季料亭 助六](#)

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





こどもマナー教室

クイズ形式で伝授!親子で学ぶ和食マナー

お箸の作法や茶碗、器の扱いなど、和食を美しくいただくためのマナーを、楽しくクイズ形式でお伝えします。新鮮な魚を上手におろすところを見学した後は、おいしい食事で習得したマナーを実践してみましょう!

◆日時：平成**26**年**8月23**日(土)
11:00～13:30頃

◆対 象：小学1年生～中学3年生のお子様と保護者

◆参加費：大人1人+子供1人=3,200円(食事・飲物込)
※大人1人追加 +2,000円/子供1人追加 +1,000円

◆持ち物：普段使っているお箸

※予約は先着順に定員になり次第、締め切らせていただきます。

日本語のマナー
完璧講座

1枚 ~~1個~~

解答と解説

暑い時に食べなくなる!ざる蕎麦の数え方はAが正解。麺類を表す漢字は「本、杷、束、袋、箱、玉、杯、枚」と多くありますが、本～玉は麺の数え方。椀や丼に盛ると「杯」、ざる蕎麦にすると「枚」で数えます。

2014
7月**20**日号
Vol.31
〔発行〕2014 . 7 . 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

「蛸　　タコ　　」

〔 軟体動物門頭足綱八腕目マダコ科 ／ Octopus (英) 〕

日本各地の沿岸海底に生息していますが、瀬戸内海、明石のタコは味がよく、最高とされています。夏の産卵期前のものはとくに美味しく、関西方面では「麦藁蛸に祭鯉(むぎわらだこにまつりはも)」と、旬を表現する言葉があります。「麦藁蛸」とは麦わらが出る麦の収穫期、つまり麦秋(ばくしゅう)の頃(初夏)に蛸が、祭で賑わう夏には鯉が美味しくなるという意味です。

平安時代の延喜式にも乾蛸(ほしだこ)の記録が残るなど、日本では古来より好んで食べられてきました。しかし、外国ではデビル・フィッシュ(悪魔の魚)として食用の習慣がない国がほとんどです。今でも世界の総漁獲高の2/3を日本で消費していますが、半数以上は輸入に頼っています。

タコは高タンパク低カロリーで、アミノ酸の一種であるタウリンが多く含まれています。そして、食べられない骨や皮



豆チシキ

「ヒョウモンダコ(豹紋蛸)」

同じマダコ科でも、食用に適さないものもあります。唾液にフグと同じ猛毒の「テトロドトキシン」を持つヒョウモンダコです。刺激を受けると青い斑点のある黄色に変化します。この模様がヒョウ柄を思わせることからこの和名がつけました。人間でも噛まれると危険なヒョウモンダコ。島根県沖で確認されるなど、近年その生息域は拡大しているので、海水浴に行かれる際は注意してくださいね。



暑いほどにウマくなる!キーンと冷えた生ビールで乾杯!

梅雨が明ければ、いよいよ本格的な夏の到来。暑さもピークを迎えます。しかし、暑ければ暑いほどにウマくなるのが生ビール。シュワシュワ〜と心地よい刺激が、乾いたのどを潤してくれます。助六ではお好みに合わせて、様々な銘柄のビールをご用意しております。また、泡立ちの細かい「陶器でお出しする生ビール」も、



好評をいただいております。日本酒派の方には、キリッと冷えた「竹酒」を。ほんのり竹の香りのするお酒は、スッパリと飲みやすく女性にもオススメです。和食とも意外に相性が良いのがワイン。お造りや塩焼きの魚には辛口の白ワインやシャンパン。うなぎや飛騨牛には赤ワインもどうぞお試しください♪



歳時記

葉月
August

大暑～立秋～処暑

7月23日は一年で最も暑い頃、という意味の『大暑(たいしょ)』。ですが、梅雨明けの時期で涼しく感じる日も多く、実際の暑さのピークは8月7日の『立秋』の頃となります。立秋以降の暑さを残暑といい、この日以降に出す手紙の

時候の挨拶は「残暑見舞い」です。8月23日の『処暑(しよしょ)』を迎えると厳しい暑さも峠を越し、朝夕は涼風が吹き始めて秋の気配を感じます。まだまだ夏のレジャーを楽しみたい時期ですが、この頃は台風のシーズンでもあり、注意が必要です。



毎年恒例となった助六ゴルフ会も、第9回を迎えることができました。早朝からのゴルフ、助六での懇親会にご参加くださった皆様、ありがとうございました。懇親会では、すっかり恒例となったダンスを披露。AKB48の総選挙も行われたこの日、AKB…ならぬSKR48として『恋するフォーチュンクッキー』、そして『河内おとこ節』を踊りました。皆様にも楽しんでいただけたようで、ホッとしております。これからも毎年の恒例行事として助六ゴルフ会を続けていきたいと思っておりますので、来年もぜひ皆様ご参加下さいませよう、よろしくお願いいたします。



懐かしい友人、変わらない笑顔、思い出話に花が咲く―
“新たな思い出が増える”同窓会を応援します。



▲すべて個室のテーブル席、もしくは掘りごたつ席をご用意いたします

やってよかった!助六の同窓会とは?

- ① 遠方からご来店の方も安心! 駅に近く、交通の便利がよい。
(大垣駅より徒歩10分)
- ② 料理が美味しい。
(温かいものは温かく、冷たいものは冷たく味も良い)
- ③ ゆったり♪掘りごたつ、テーブル席と心地よい環境でのお食事。
- ④ 心温まるサービスでおもてなし♪
- ⑤ 料金も明瞭。
(飲み物込みなど、詳しくはお電話にてお問合せください。)
- ⑥ 幹事さまのお手伝いをさせていただきます。
(はがきの手配等、お困りのことは是非ご相談下さい。)
- ⑦ 前日までの人数変更が可能です。

皆様に“助六の同窓会はサイコー!”と言っていただけよう、心を込めておもてなしいたします。



梅雨の晴れ間の6月末、助六にてお茶会を開催いたしました。ピンと張りつめた空気の中、緊張のスタッフ一同でしたが、練習の甲斐あって皆様に満足していただけるお茶会となりました。会席前の一服、しとやかに女子力を上げる♪女子会や、外国からのお客様への一風変わったご接待にも、お茶会をご提案いたします。

助六にてお茶会を開催いたしました。



※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)
特別懐石 ¥10,000 (サービス・席料込、税別)

助六では法要専門のお料理をご用意して、喪主様のお手伝いをさせていただきます。普段、取り行う機会がないからこそ、わからないことも多いと思います。ぜひ、法要の際にはご相談くださいませ。

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名様以上へ、送迎も承ります。

お世話になった、あの方へ。感謝の気持ちを贈る、助六のお中元。

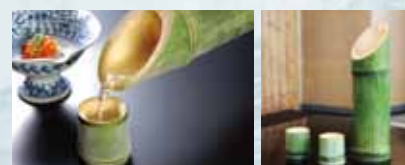


助六オリジナル
大垣産米粉100%うどん
すいとむらさき

「水都紫」

栄養価が高く濃い紫色をした古代米の一種、黒米と、岐阜を代表するお米・ハツシモ、そして豊かな西濃の地下水で作った、助六オリジナルの米粉うどんです。米粉100%なので、小麦アレルギーの方にも安心です!

助六オリジナル
「竹酒ギフトセット」



お座敷で人気の竹酒がご自宅でも楽しめるセットです。日本酒好きの方にオススメ!!

◆米粉うどん4食入〔箱入〕
[ハツシモ×2食・黒米×2食(麵つゆ付)]…2,100円(税込)

◆米粉うどん2食入〔袋入〕
[ハツシモ×1食・黒米×1食(麵つゆ付)]…1,200円(税込)

◆竹酒セット
[竹筒×1本・竹猪口×2個]…5,000円(税込)

ご注文方法
TEL 0584-81-1290 ■受付時間/9:00~18:00
FAX 0584-75-3355 ■24時間受付
E-Mail sukeroku@oregano.ocn.ne.jp ■24時間受付
※のし、包装、地方発送も承ります。※FAX、メールをご利用の方は、必ずご連絡先の記入をお願いいたします。ご注文内容の確認のため、お電話をさせていただくこともございます。

目指せ!! 日本一!!

第85回 都市対抗野球大会
3年ぶり33度目の本戦出場決定!!

西濃運輸 野球部

東海地区予選を見事4連勝で勝ち抜き、本戦への出場を決めた西濃運輸。7月22日(火)、東京ドームで行われる川崎市代表・東芝との初戦を前に、練習にも気合いが入る西濃運輸野球部を取材させていただきました! 林監督、麻生主将へのインタビュー、練習風景を見学し、帰り道にはすっかり野球ファンになっていたチーム助六。日本一を目指す西濃運輸野球部を応援しましょう!

助六の玄関にも応援コーナーを作成しました!

今のチームの状態を“勝利に対して貪欲”と語る林監督。先制点を取られても、じっくり焦らず後半に勝負できる粘り強さで日本一を目指します。代表になったことでチームが一丸となり、さらにレベルアップしたと感じるそう。独特の雰囲気を持つ東京ドームでの試合は、プレッシャーを感じず楽しんでほしい、としつつも、3年ぶりの出場に闘志を燃やしていっしょにいました。

26才の若さでチームをまとめる麻生主将。明るく、お互いの良いところも悪いところも指摘し合える団結力が、チームの強みだそう。“努力に勝る天才なし”と、熱心に練習に打ち込む姿がとても印象的でした。人気ドラマ『ルーズヴェルト・ゲーム』のように、逆転劇、最後まで何が起こるかわからないのが野球の魅力、と語る麻生さん。どんな逆境にも立ち向かう力強さは、日々の練習の積み重ねによって作られているんでしょうね。皆さんに感動を与えられるような試合をしますので、応援よろしくお願いします!とメッセージをくださいました。

林教雄 監督

麻生隆造 主将

独演会

笑福亭円笑

落語家

日時: 8月9日(土) 17:30~

料金: 男性 7,500円
女性 6,500円
(食事・飲み物付)

※お申込み・お問合せは 助六(☎0584-81-1290)まで

■笑福亭円笑さんプロフィール■

上方落語界の重鎮故六代目笑福亭松鶴に入門。上方にあって唯一江戸の落語を高座にかける古典落語一途の癖家。『一回でも多く一年でも長く』をモットーに、手作り草の根の落語会を開催している。日本食文化の中でも捕鯨問題に対して、長年に亘り活動が続けている。1993年には民間人として初めてニューヨーク・タイム紙に自費で捕鯨再開の意見広告を出している。

竹華炭 工房見学

助六のロビーやお部屋を飾る『竹華炭(ちっかたん)』のアートデザイナー、栗田正雄さんの工房を見学させていただきました。若い頃からクリエイティブな物造りに携わってきた栗田さん。なんと、炭窯や工房も手造りなんだとか!部屋いっぱい並べられた作品は迫力もあり、どれも繊細。栗田さんの作品は、7月31日から8月3日まで大垣市ストピアセンターで行われる「ネオ・ダール展」にも出展の予定。作品についてのお問合せ、竹華炭造り体験をご希望の方は栗田さん(☎090-4258-8775)まで直接ご連絡ください。

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。皆さんは正しく答えられますか?

ざる蕎麦の数え方

A 1枚 B 1個

※答えと解説は裏面に掲載しております。

簡単でおいしい!! まかないレシピ

鮎の香梅煮

<材料>

鮎	2匹
木ノ芽	2~3枚
山椒の実 (なくてもOK)	適量
梅干	2個
水	1L(鮎が浸る位)
砂糖	170g
濃口しょうゆ	180cc
酒	100cc
生姜スライス	2~3枚

<作り方>

①鮎を素焼きする。(両面・焼き色が付くくらい)

②①を鍋に入れ、Aと山椒の実を入れ、落とし蓋をして弱火で30分位炊く。

③煮汁の味をみて、お好みの味に整える。器に盛り、木ノ芽をのせたら完成!

※この煮汁で、鮎5匹くらいまで炊くことができます。

■レシピ作成/寺澤 智樹