

飛驒牛のステーキ弁当



まだまだ暑い…
残暑を乗り切る
ボリューム満点なお弁当です。
ジューシーな飛驒牛で
スタミナ補給!!

飛驒牛の
ステーキ弁当
1個¥2,500(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。

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(サービス料込、税別)
蘭コース ¥8,000(サービス料込、税別)
特別懷石 ¥10,000(サービス料込、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。

法要のお勧め
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。

YouTube

助六情報を配信中!!



動画共有サイト「YouTube」に、助六の情報を公開中です。お部屋の紹介や、スタッフのコメント、人気のお座敷天ぷらに、厨房の様子…、普段お見せする機会がない“助六の裏側”まで覗ける画像をチェックすれば、真の助六通になれるかも!?
これからも旬の食材やイベント情報をどんどん更新していきますので、皆様、ぜひご覧になってください。

検索して
くださいね♪

YouTube

四季料亭 助六

日本語のマナー
完璧講座

A 1張

✕

1個

解答と解説

Aが正解。お祭りなどでも見かける提灯は、1張(ひとりはり)、2張(ふたはり)と数えます。その形状から連想された助数詞です。同じ型の提灯で向かい合わせ(左右対称)の絵が入ったものは「一対」と呼びます。

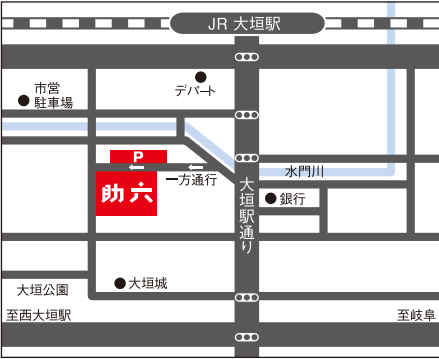
先日、毎年恒例の助六バーベキュー会をしました。夕方5時から始めたのですが、涼しくなり、丁度いい気候でした。あっという間に秋になって食欲が出ますね。今年は太らないよう気をつけます。

女将ブログ http://blog.livedoor.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
9月20日号
Vol.33
〔発行〕2014.9.20

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

「戻り鰹 ―カツオ―」

〔スズキ目 サバ科 カツオ属 / Bonito, Skipjack tuna(英)〕

刺身やタタキなどで食用にする他、鰹節の原料でもあるカツオ。鰹節の原形といわれる鰹の干物(堅魚)は、大和朝廷にも献納されていたほど、日本の魚食文化とは古くから密接な関係があります。鰹節と昆布でとった、日本料理の要ともいえる「だし」にホツとするのは、長い歴史の記憶が日本人のDNAに組み込まれているのかもしれませんが。カツオは世界の海で獲れ、水温17℃〜30℃、赤道を挟んで北緯・南緯40度くらいまでの地域に生息しています。日本でカツオの美味しい季節は春と秋の年2回。春、黒潮によって太平洋岸を北上する時期に漁獲されるものを「初鰹(はつがつお)」、秋、水温の低下に伴い南下してきたものを「戻り鰹(もどりがつお)」と呼びます。エサをたっぷり食べて大きく育った戻り鰹は、しっかりと脂がのってマグロのトロにも負けない、濃厚でとろけるような美味しさです。

豆チシキ

「カツオの歴史」

?

鰹

?

戦国時代には兵糧食として、また“勝男武士”と語呂合わせできるため、戦勝祈願の縁起物として鰹節が珍重されました。織田信長も生のカツオを取り寄せ、家臣に振る舞ったという記録が残されています。江戸時代になると初物好きの江戸っ子の間では“初鰹”が人気に。山口素堂の『目には青葉山ほととぎす初鰹』など、初鰹を題材にした俳句や川柳が数多く作られました。カツオの語源は身が堅いという意で、「堅魚(かたを)」と二文字で書いていたものが合字して、「鰹」になったといわれています。しかし、中国では「鰹」の字はウナギを指すんだとか。

10月6日
助六の日

昭和25年、先々代の中村直人が創業した「四季料亭 助六」。皆様に愛され、おかげさまで64年の月日が経過しました。10月6日は、ここ大垣市高砂町に店舗を構え、営業を始めた日です。日頃のご愛顧に感謝を込めて、ご来店の方に『特製ふりかけ』をプレゼントさせていただきます。ささやかではございますが、ご家庭でも料亭・助六の味を楽しんでいただければ幸いです。これからも「料亭文化を守ってゆく」こと、「日本文化を継承してゆく役割を果たす」こと、「皆様の応接間となる」ことを助六の理念とし、より一層皆様にご満足いただけますよう、女将をはじめスタッフ一同、邁進してまいりますので、これからも変わらぬご愛顧を賜りますようお願い申し上げます。

歳時記
神無月
October

10月14日【鉄道の日】

明治5年(1872年)10月14日に新橋・横浜間に日本初の鉄道が開通したことを記念して、平成6年に「鉄道の日」と定められました。鉄道の日を記念して、「秋の乗り放題パス」や「鉄道の日記念・西日本1日乗り放題さつぱ」

など、期間限定のお得な切符も販売されます。さらに今年の10月1日は東海道新幹線開業から、ちょうど50年。早くて快適な新幹線や、ちょっと贅沢な特急列車、のんびりと景色を楽しむ在来線…秋の訪れを感じながら、電車の旅もいいですね♪



料亭で叶える、
和ウェディングで2人らしいおもてなしを

料亭での結婚式は好きな事ができない?
…いえいえ、助六の結婚式は1日1組貸切。オリジナルケーキでの
ケーキカットや鏡開き、大垣城をバックにした写真撮影など、“お2人
らしい”おもてなしをサポートさせていただきます。こんな演出をし
たい!という希望があれば、どんどんご相談下さいね。

▼鏡開きは和ウェディング
ならではの演出。
大垣の名産品、枰で
お酒を振る舞ったりと
盛り上がること間違いなし!

▲館内では、新小笠原流礼法
による挙式も可能。
もちろん、人前式や
お近くの神社での挙式も
お選びいただけます。

▲お2人の末永い幸せを
願って、おめでたい意味が
込められた食材を使った
婚礼のお料理。料亭の味に
年配のゲスト様も満足♪

和食マナー講座
「土瓶蒸しの食べ方」

◆日 時：9月27日(土)
11:00～13:30頃

秋を代表する食材の一つ、「松茸」。
松茸の香りを存分に堪能できる料理、それが「土瓶蒸し」です。
独特の器で出される「土瓶蒸し」ですが、皆さんは“正しく”、
そして“美しく”食べることができているでしょうか?

◆参加費：3,200円(食事・飲み物込み) ◆限定20名様

参加される方の氏名、連絡先(電話番号・メール)をご記入の上、FAX、Eメール、または電話でお申し込みください。
TEL:0584-81-1290 FAX:0584-75-3355 ✉sukeroku@oregano.ocn.ne.jp

受付
締め切り
9/24
(水)

毎年恒例のバーベキューを開催!!

8月の終わり、助六の屋上で毎年恒
例のバーベキューを開催しました。
すっかり涼しくなり、秋の気配に食
欲も倍増!?お肉はもちろん、鮎や松
茸に焼きそば、焼きおにぎり、デザ
ートのスイカまで、美味しくいただ
き、夏の疲れを癒しました。

“朝活ヨガ”はじめました。

7月から週に1回、女将、料理長、従業員が参加して“朝活”ヨガを
始めました。普段あまり使わない筋肉がほぐれ、肩こりも楽になる
ようです!ゆったりとしたリズムが心地よいヨガで、カラダも気持
ちもリフレッシュ!!これでまた忙しい日々を乗り切っていきます!

『笑福亭円笑』落語会 開催

8月9日、笑福亭円笑さんによる落語会を開催
いたしました。台風の近づく中たくさんのお客様
にお越しいただき、会場は笑い声に包まれ
ました。食事中にもお客さんを楽しませる心遣
いは、さすがベテランの円笑師匠!
暑さも忘れる、楽しい一夜となりました。

おもてなしさん
太田 紋子

はじめまして。太田 紋子と申します。
また助六に足を運んで頂ける接客ができるよ
う、今年の3月からおもてなし係として修行さ
せて頂いております。来て頂いた方に喜んで
もらえる為に、助六ならではの「気配り」、「心
配り」を女将さんや先輩おもてなし係さんか
ら日々、学ばせて頂いています。笑顔いっぱい
で頑張りますので、宜しくお願い致します。

桜や紅葉の名所に、温泉、
パラグライダー、ハンググライダー、
夜景スポットとしても有名な池田山。
山頂に続く登山道も完備され、
一日中アクティブに楽しめます。
今回は、そんな魅力いっぱいの
池田山周辺エリアをご紹介します!!

山頂からの景色
岐阜市、大垣市から
遠く名古屋の夜景まで
見渡せる絶景スポット。
空気の澄んだ日には
年に数回、富士山が
見えることも
あるんだとか!

パラ・ハンググライダー基地
池田山は知る人ぞ知るスカイスポーツのメッカ。
車で行ける頂上付近にパラグライダー&
ハンググライダーの発進基地があり、
天気と風向きの良い休日には、色とりどりの鳥人が
ふわりと空中散歩をしている様子が見られます。

美濃いび茶
まろやかで深い味わい、
池田町の特産品
「美濃いび茶」。
お茶を使ったスイーツも
人気です!

ももっとも岐阜の魅力を見つけたい!
故郷・千葉へ帰ったてっちゃんからバトナタッチ♪
今回は9代目インターン生、あやかが
池田町におじゃまさせていただきました。
元気ハツツツ!な岡崎 和夫町長さん。
温泉やグライダーなど、池田町の
観光スポットをたくさん教えてくださいました!
週末、さっそく出かけたくまりました!

10月4・5日に行われる
ふるさと祭りで
池田町のゆるキャラが
決定します!!
“動ける”キャラにしたい
とおっしゃっていた
岡崎町長さん。
どんなキャラクターが
できるのか楽しみです!ね。

道の駅 池田温泉
地元で採れた新鮮な他、
野菜や特産品などの他、
足湯も楽しめます!

池田温泉
年間55万人もの人が
集まる池田温泉。
ヌメリの強い泉質はしっとり
すべすべの“美肌の湯”
としても人気です。

霞間ヶ溪(かまがたに)
桜の花が咲く様子を
遠くから見たところ
まるで霞がかかったように
見えることから「霞間ヶ溪」
と呼ばれるようになりました。

大津谷
四季折々の景色が楽しめる
溪流沿いの自然公園。
春は桜の花見、
夏はキャンプ場として
利用されています。

桜の名所として
有名な霞間ヶ溪ですが
紅葉もとっても
ステキなんです!

アルカリ性単純温泉
アトピーや神経痛、
関節痛などに効果が
期待できます

料亭の味と技 旬の魚のさばき方講座

旬の魚を卸して刺身、焼き魚、煮魚、揚げ物など、さまざまな
料理に仕上げます。料亭の味と技をお楽しみください。

11月
「鯖」
(11月18日)

- ・しめ鯖
- ・鯖の塩焼き
- ・鯖の味噌煮
- ・バッテラ

1月
「鯛」
(1月20日)

- ・鯛の刺身
- ・鯛の黄身焼き
- ・鯛のあら煮
- ・鯛茶漬け

3月
「鱈」
(3月17日)

- ・鱈の竜田揚げ
- ・鱈の幽庵焼き
- ・鱈の桜饅頭
- ・焼き鱈飯

◆講師・四季料亭 助六
料理長 中村 秀之

◆第3火曜日 10時～12時
(11月18日、1月20日、3月17日)

◆全3回/10,500円(税別・材料費込)

大垣中日文化センター
お問い合わせ・お申し込み
TEL 0584-78-3383
(平野学園教室)

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?

提灯(ちょうちん)の数え方

A 1張 B 1個

簡単で
おいしい!! まかないレシピ

秋鮭ときのこのクリーム煮

<材 料>

秋 鮭	2切
エリンギ	2本
エノキ	1袋
しめじ	1袋
油	適量
牛 乳	150cc
生クリーム	150cc (A)
パルメザンチーズ	15g
パセリ	適量
塩コショウ	適量

<作り方>

①エリンギは縦半分に切り、エノキとしめじは
いしづきを切り取り、食べやすい大きさに切る。

②フライパンに油を引き、秋鮭を焼く。
片面が焼けたらひっくり返して、
きのこを入れ、一緒に炒める。

③きのこに軽く火が通ったらAを入れ、
中火で約6分煮る。

④塩・コショウで味を整え、器に盛りつける。
みじん切りにしたパセリを散らしたら完成!

まかないレシピの作り方はYouTubeでも配信中です!

■レシピ作成/寺澤 智樹

※答えと解説は裏面に掲載しております。