

助六 月替わり弁当

しょうぶく

招福弁当



おせち料理をイメージした
新春を飾る彩り鮮やかなお弁当です。

1月の
こだわり
メニュー

・ちらし寿司
・金柑の蜜煮・数の子・牡蠣
・旬の蟹の天ぷら

【1月限定】
招福弁当
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。※内容は多少変更になる場合がございます。

今年も一年、助六をご愛顧いただき、誠にありがとうございました。
一年分の感謝を込めて12月25日、助六の駐車場にて米粉うどん「水都紫」のふるまいを行います。
年の瀬で忙しい時ですが、お友達やご家族と、皆様でご来店下さいませ。

一年間の感謝を込めて

水都紫のふるまい

12月25日(木)11時～
助六・駐車場にて



日本語のマナー
完璧講座

B 1片

X 1粒

解答と解説

Bが正解。そろそろ寒さも厳しくなり、雪の降り始める季節です。ひらひらと舞う雪は1片(ひとひら)、2片(ふたひら)と数えます。雪の他にも花びらや紙吹雪など、薄く平らで宙に舞うほどの小さなものを数える時に使います。

2014
12月20日号
Vol.36
〔発行〕2014.12.20

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

「海鼠」ー ナマコ ー

〔 楯手目 マナマコ科 / Sea cucumber, Sea slug (英) 〕

日本人とナマコの関わりは古く、712年に編纂された『古事記』の天孫降臨<猿女の君>神話の中に、ナマコの口が裂けている理由が記されています。

日本で食用にされるのは主にマナマコ。潮間帯から深海まで海洋全域に生息し、泥とともに珪藻類、海藻、貝類の破片などを食べて育ちます。生息地の餌によって体色が変わり、アオナマコ(内湾の砂泥地に生息し、暗緑色から黒色に近いもの)、アカナマコ(砂利などのある岩礁地帯に生息し、濃淡の栗色と褐色の斑紋を持つもの)、クロナマコ(極端に黒いもの)と分類されます。

コリコリとした歯ごたえのアカナマコは関西で好まれ、関東では身がやわらかいアオナマコが好まれるようです。

ナマコは捨てる部分のない生き物で、腸を塩漬けにした「海鼠腸(このわた)」や、生殖巣を素干しにしたもので高価な「海鼠子(このこ)」などに加工されます。濃厚な旨みと独特の風味を持ち、お酒のお供にもぴったりです。



生食が中心の日本に対し、中華料理では内臓を除いたものを煮て、乾燥させた“干しナマコ”を使うのが一般的。高級食材として日本からも輸出されています。

噛みごたえはありますが消化は良く、ビタミン類、カルシウム、コンドロイチン、コラーゲンを多く含みます。

助六ではお料理の最後に口の中をスッキリさせる酢の物として、ナマコのおろし和えをお出ししています。味覚がリセットされ、繊細なお酒の味わいもより楽しんでいただけますよ♪

豆
チシキ

「ナマコは冬を表す季語」

冬が旬のナマコは、俳句の世界でも冬を表す季語とされています。奥の細道むすびの地、大垣と縁の深い松尾芭蕉も『生きながらひとつに凍る海鼠かな』と詠んでいます。桶の中で一つに凍り付くとは、よほど寒い日に詠まれた句なのでしょう。江戸時代の食料図鑑にもナマコは紹介されており、松尾芭蕉もナマコを食べていたかもしれませんね。

助六料理長の「魚のさばき方講座」



11月18日、大垣中日文化センターにて、助六の料理長による「料亭の味と技 旬の魚のさばき方講座」が開催されました。おかげさまで講座は満員御礼。旬の『鯖』をしめ鯖・塩焼き・味噌煮・パテラに仕上げました。これからも和食文化を伝えるため、こうした講座をお手伝いしていきたいと思っておりますので、皆様も是非ご参加ください。

農業祭で人気!! 助六名物・水都紫



11月22、23日に行われたJAにしみの農業祭に出店いたしました。助六名物、地元産の米粉を使ったうどん「水都紫」や、郷土の味「どて煮」など、その場で食べられるアツアツの美味しさをご提供。寒いながらも良い天気にお恵まれ、全て完売の大盛況でした。お立ち寄り下さった皆様、本当にありがとうございました。

新年の句会、初釜にご利用下さい。



ステージ・音響設備のある広間は、句会や唄などの発表会や会議・講演会に、ぜひご利用下さい。部屋のみのご利用も承りますので、日時や人数、席の配置など、お気軽にご相談下さい。また、お茶席を楽しめる部屋もご用意しておりますので、新年の初釜やお稽古にもご利用いただけます。



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。

年末年始の休業日案内

誠に勝手ながら、下記の期間は休業させていただきます。

12/31 1/1 2 3 4

5日からは通常営業となります。

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

JR 大垣駅

市営 駐車場

デパート

一方通行

助六

水門川

銀行

大垣駅通り

大垣公園

至西大垣駅

至岐阜

新年会のご予約受付中!!

会社の同僚と、親しい友人と…新たな一年の始まりは、少し贅沢な空間で♪
新年会は旬の食材を使った会席や大垣の地酒、こだわりの銘酒に舌鼓。甘くて飲みやすい梅酒やカクテルも各種ご用意しております。
当店はすべて個室ですので、他のお客様を気にすることなく大いに盛り上がりませんか。

新年会

豊富な銘酒のビールをご用意!

少人数〜大人数まで完全個室

飛騨牛のしゃぶしゃぶやすき焼きも♪

助六名物の竹酒もお楽しみください

歳時記

睦月

January

1月11日【鏡開き】
鏡餅は歳神様のご神体であると考えられ、大小の丸い餅を重ね、橙(だいだい)、譲葉(ゆずりは)、昆布、裏白の葉などの縁起物で飾られます。鏡開きの日には、飾っておいて硬くなった鏡餅をかなづちなどで叩き「開き」ます。

神様と縁を切らないように「割る」や「砕く」ではなく「開く」と、縁起のよい表現を使います。この鏡餅を食すことを「箇固め」といい、固いものを食べて歯を丈夫にし、長寿を願います。1年の一家円満を願いながら、家族揃っていただきたいですね。



二月三日

節分

大垣を知り尽くした
老舗料亭助六の

名物女将が案内する
日本文化体験ツアー

①大垣市伝馬町の実相寺にて
節分体験!百年余の歴史を持つ
“星祭り節分追儺式”へ参加。

②助六特製恵方巻きをお寺で食べよう!

③地元の方と交流!日本のことを知ろう。

④全国の節分料理で彩られた節分弁当。
料亭の味をご賞味ください。

⑤お土産付き(当日のお楽しみ!)

限定
25名

※外国の方25名、
総勢50名の予定です。

◆日 時: 2015年 2月3日(火)
10:30~15:30頃

◆参加費: お一人様 5,500円

袴を着て
豆まき体験!

※10名様限定。
当日くじ引きで決定
致します。

福を呼び込む
丸かじり!
今年の恵方は
西南西。

成人のお祝いはご家族で盛大に。

1月12日は成人の日。
「成人を迎えたら、子供と一緒に
酒を酌み交わしたい…」なんて、
思い描いていたお父さんも多い
のではないのでしょうか。大人への
第一歩は定番のビールで乾杯♪
日本酒、焼酎の他、お祝いムード
を盛り上げるシャンパンやワイン
なども多数取り揃えております。
20年間の感謝を込めて、ご両親
へプレゼントを渡すのも素敵で
すよね。大切なご家族のお祝い
が思い出に残る一日となります
よう、心を込めておもてなしさ
せていただきます。

お昼
限定

枡 会席

大垣市が生産量日本一
を誇る枡。お祝いの席に
ぴったりの華やかな枡
のフルコースをご用意
しております。

お一人様 4,000円
(サービス料込・税別)

子孫繁栄・厄よけを意味
するおめでたい金銀の
ひょうたん形をした日本
酒、八海山。一合瓶です
ので、家族で少しず
つ飲みたい方やギフト
にもオススメです!

末永くお幸せに…料亭披露宴

11月吉日、垂井町の南宮大社で挙式の後、
助六にて披露宴をされました。定番のケー
キ入刀も色打掛と紋付袴で華やかな演出
に。新婦様のお手紙には私たちスタッフも
感動して涙ぐんでしまいました。
ご家族に見守られ、アットホームな雰囲気
の素敵な披露宴となりました。

皆様はじめまして!
菊本朝霞と申します!
いつも明るく元気で笑顔をモットー
にがんばっております!助六では普
段の生活でなかなか学べないこと
をたくさん学ばせてもらっています。
これからもニコニコ笑顔でがんばり
ますのでよろしくお願いします!

助六 おもてなしさん
菊本 朝霞

ふぐ会席 様々なふぐ料理を楽しめる、お手軽会席

先付(ふぐてっぴサラダ)
造り(ふぐ刺 てっさ)・吸物
焼物(ふぐボン酢焼き)・ふぐ握りすし
煮物(ふぐ茶碗蒸し)・揚物(ふぐ唐揚げ)
一人鍋(ふぐ鍋 てっちり)
食事(ふぐ雑炊)・水物盛合せ

お一人様 6,000円~(税・サービス料別)

ふぐコース ふぐを丸ごと味わう大鍋のてっぴりに
舌鼓♪贅沢なコース

お一人様 10,000円~(税・サービス料別)

※ふぐコースはふぐ会席よりも造り・鍋の量が多くなります。
ふぐ会席の鍋にはお好みの部位が入らない場合もございます。

追加料理

●白子焼(2切)..... 2,500円
●てっさ(1人前)..... 3,500円
●ひれ酒..... 1,000円

和食マナー講座

「ふぐの美しい食べ方」

◆日 時: 1月17日(土)
11:00~13:30頃

◆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。
TEL0584-81-1290 FAX0584-75-3355
mail: sukeroku@oregano.ocn.ne.jp

見習い
おもてなしさん
まい・ゆりの
突撃!!
人ナリの町長さん
第10回 岐阜県揖斐郡揖斐川町

徳山ダム・徳山湖

日本最大の総貯水容量(浜名湖の約2倍、
6億6千万トン)、そして日本一美しい
とも言われる徳山ダム。
紅葉のシーズンなどには、水陸両用バスで
徳山湖を遊覧するイベントなども
行われています。

いびがわ
マラソコース

今年で27回目の開催となった
いびがわマラソンは高低差100メートル
以上と過酷なコースながら、全国ランニング
100選にも選ばれ、毎年あつという間に
エントリーがうまってしまうほどの人気。
自然の美しさと、地元の方の心のこもったおもてなし
が感じられる「癒し系」マラソコースです。

揖斐高原

冬は、スキースノーボードの
グレンデとして、春から秋には
パラグライダー、テニスなど
年間を通して楽しめます。
中学生まではリフトが無料
なのもうれしいですね♪

さざれ石

日本の国歌・君が代にも詠まれる
“さざれ石”。伊吹山の東山麓登山口
にあるさざれ石からパワーをもらって、
伊吹登山にチャレンジしてみても♪

両界山横蔵寺

真っ赤な紅葉が美しい紅葉の名所、
また舍利仏(ミイラ)があるお寺と
しても知られる横蔵寺。
天台宗の開祖・最澄は1本の霊木
から2体の薬師如来を作り出し、
比叡山・延暦寺と横蔵寺に安置したといわれています。
(この時の本尊は信長の兵火で焼失した際、延暦寺へ移されました)

谷汲山華厳寺

日本最古の巡礼行「西国三十三所巡礼」の
最終霊場として、また願いが叶う「満願霊場」
として愛され続ける「たにくみさん」。
本尊の下には真っ暗で狭い回廊「戒壇廻り」が
あり、途中にある大きな南京錠のような鍵を
さわるとご利益があるそうですよ。
たくさんのおよかけが奉納された「子安堂」
は、安産・子宝・赤ちゃんの健康祈願に。
春には桜、秋には美しい紅葉も楽しめます♪

2015
新年の初詣に
オススメスポット!!

先月号に掲載した大野町特集記事に誤りがありました。正しくは宇佐美町長、北海道北見市とは友好都市です。取材をさせていただいた町長様、ご担当者様には大変ご迷惑をおかけいたしましたこと、お詫び申し上げます。

お酒のメニューが増えました。

お料理やお好みに合わせていろいろなお酒を楽しんで
いただけるよう、ドリンクメニューをリニューアルしました。
魔王や森伊蔵、百年の孤独といったプレミアム焼酎に、朝の
連続ドラマでも話題のウイスキー。女性の方でも飲みや
すいカクテルも多数をご用意しております。

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。
皆さんは正しく答えられますか?

雪の数え方

A 1粒 B 1片

※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、

ぶり大根

生姜スライス 3枚

水 800cc

砂糖 250cc

濃口しょうゆ 200cc

ぶりカマ 2つ

大根 10cm

木ノ芽 6枚

■レシピ作成/寺澤 智樹

＜作り方＞

①大根を1.5cm幅の輪切りにしてやわらかくなるま
まで下ゆでする。

②ぶりカマを水洗する。熱湯をかけて霜降りをしたら
水につけ、スプーンでウロコを取る。

③鍋にぶりカマと大根、Aを入れ、沸騰するまで強火
で炊く。沸騰してきたら中火にしてアクを取る。
Bの調味料を入れ、落とし蓋をして中火で約15分。

④落とし蓋を取り、味を確認したら器に盛り、木ノ芽
を添えて完成!

◎霜降りをする事で魚の臭みを取り、ウロコも簡単に
取ることができます。

◎煮物は冷ますことで食材に味がしみ込んでいくので、炊いたら一回
冷まし、食べる直前にもう一度温めるとより美味しくなります。