



岐阜の夏を
代表する味覚。

鮎

あゆ

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。

岐阜の夏を代表する鮎づくしの料理は、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。



お祝いのお料理

ガーベラプラン **¥10,000**
(サービス常料込、税別)

百合プラン **¥12,000**
(サービス常料込、税別)

薔薇プラン **¥14,000**
(サービス常料込、税別)

※写真は百合プラン※季節によって内容は変わります

※人数やお祝いに
ご相談下さい。

椅子席 又は、
掘りごたつ個室をご用意いたします。
結納、和ウェディング、お祝い初め、七五三など
様々なお祝い行事に対応いたします。



**秋の訪れを奏でる
鈴虫の大合奏**



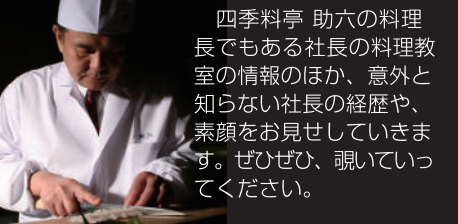
助六では毎年、お盆を過ぎると玄関やお部屋で鈴虫の心地よい声が響き始めます。暑かった夏が過ぎ、いよいよ食欲の秋の到来です。涼やかな鈴虫の音色と、彩り豊かな旬の味覚をお楽しみ下さい。

**女将お手製の
梅酒はいかが？**



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、余計なものはいれない、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！

「社長のHPができました！」
http://hideyuki-nakamura.jimdo.com/



四季料亭 助六の料理長でもある社長の料理教室の情報のほか、意外と知らない社長の経歴や、素顔をお見せしていきます。ぜひぜひ、覗いてみてください。

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。

助六 女将
7月のきもの



盛夏の装いで麻の着物とひまわりの帯にしてみました。

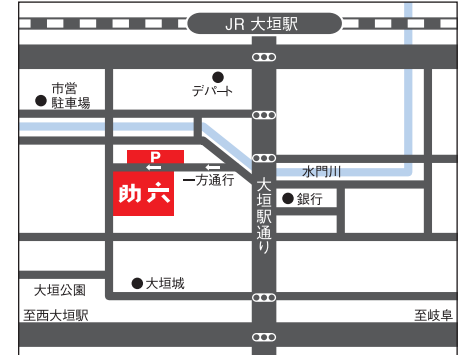
女将ブログ http://blog.livedoor.jp/chikage_sukeroku/

facebook 中村 智景 または 四季料亭 助六

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

大垣駅通り

水門川

銀行

大垣城

大垣公園

至西大垣駅

至岐阜

2015
7月20日号
Vol.43
〔発行〕 2015.7.20

助六新聞

四季料亭



岐阜県大垣市高砂町1-20

今月の西濃旬食材 「えだ豆」

〔えだまめ 英名：green soybeans他 マメ目マメ科ダイズ属〕

えだ豆という植物が大豆とは別に存在する訳ではなく、大豆とは収穫時期が異なるだけで、植物としては同一です。ただ、普通に大豆として成熟させて収穫するのに適した品種、枝豆として未成熟時に収穫するのに適した品種は別個に存在し、日本や中国では大豆の代表的な食べ方のひとつがえだ豆です。

近年の健康志向にともなう日本食ブームの影響もあり、えだ豆でも特に塩茹でなど簡単な調理法のものは、2000年ごろから次第に北米・ヨーロッパなどの日本国外でも食べられるようになってきています。えだ豆は、豆と野菜の両方の栄養的利点を持った緑黄色野菜であるため、胃腸の働きを助けて、血やエネルギーを与え、余分な水分を排出するなどデトックスの効果もあるとされ、まさに夏バテ予防にも効果的な食材です。



海外でインターネット検索された和食キーワードランキングで「sushi」「ramen」に挟まれ、「edamame」が2位を獲得するのも納得ですね。

また、美肌によく、食物繊維も豊富なので便秘解消にも。さらに、イソフラボンも含まれているなど、女性にはいいことづくめの食材です。

豆チシキ

「二日酔いさせない魔法の野菜!？」

えだ豆に含まれているたんぱく質は、二日酔いの原因であるアセトアルデヒドを分解してくれます。また、そのたんぱく質に含まれているメチオニンが、アルコールの分解を助けるので、肝臓の働きを軽減させる効果があるんですね。とはいえ、飲み過ぎには注意しましょう。

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、スッキ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

8月 葉月 (はづき)

旧暦8月を表す葉月 (はづき)。名前の由来は木の葉が紅葉して落ちる月「葉落ち月」から「葉月」となったという説が有力だそうです。また、別名「月見月 (つきみづき)」ともいいます。

お盆がありご先祖様が帰ってくる月、そして送り出す月でもあります。そのお盆で使われる提灯は岐阜提灯と呼ばれ、岐阜県の特産ですが、8月の季語になっているほど有名です。とても暑い月ということもあり、助六でも生ビールがよく出る月となっています。



今年、助六が今までにないプレミアムうな重を提案します。2匹のうなぎを使った贅沢なうな重です。

「プレミアムうな重」
お一人様 **5,500円** (サービス料込・税別)
+ 肝吸い付

夏限定

ご予約承ります

助六では、お持ち帰りはもちろん、助六でお食事いただくことも可能です。

「うな重」
お一人様 **2,500円** (サービス料込・税別)

助六ゴルフ会にご参加頂き、ありがとうございました。

平成17年5月に第一回を開催してから早10年。年月のたつのはあっという間です。毎年、多くの皆様、またご来賓の方にもご参加頂き、感謝と喜びでいっぱいです。アトラクションは毎回、私と社員で舞台上踊りをします。今年はマツケンサンバ2を踊ることに決め、1ヶ月前から特訓を致しました。ゴルフより、アトラクションの踊りが気になって仕方がない当日です。特訓のかいあって、皆様に褒めて頂きました。いつまで続けることが出来るかどうか分かりませんが、身体の続く限り仕事とゴルフに頑張ります。

平成27年 **8月9日(日)** **午後6時～**

◆料金：8,000円(食事・飲物付)
◆会場：四季料亭 助六 大垣市高砂町1-20

お申込み 問合せ **0584-81-1290**
✉ sukeroku@oregano.ocn.ne.jp
http://www.sukeroku.com

助六 落語会

美味しい食事と落語を楽しむ

第四回

助六

古今亭菊志んプロフィール

昭和46年 広島生まれ
平成6年 愛媛大学教育学部卒業
平成6年 古今亭菊志ん入門「菊朗」
平成10年 ニッポン放送 平成19年 異打昇進「菊志ん」となる

NHK新人演芸大賞受賞
国立花形演芸会銀賞受賞
映画「しゃべれどもしゃべれども」、2014年公開「ツライイ〜さくらさ〜」で落語監督・指導・出演ほか
近年は文化庁芸術祭に参加

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。

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。

▲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

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

大垣市プレミアム付商品券

水都わくわくプレミアム B券利用店

利用期限 平成28年1/31日まで 発行：大垣商工会議所

※当店で、大垣市プレミアム付商品券水都わくわくプレミアムのB券が利用できます。

ぜひ、プレミアム商品券を助六でもご利用ください。
「助六でも使えるとってもお得な商品券」

12,000円分の商品券を**10,000円**で購入できる**お得な商品券**です。
助六では、**商品券(B券)**をご利用いただけます。
ご利用の際に、**プレミアム商品券**をご利用の旨をお伝えください。

お問合せ先：大垣商工会議所 水都わくわくプレミアム推進事務局

ブライダルフェア参加者募集

大垣婚って何? 地元ならではの結婚式を体験されませんか?

大垣婚とは、大垣らしさを取り入れた結婚式です。

8月1日に、大垣に愛着をもつすべての方に、地元の企業が協力して、模擬挙式、披露宴を開催します。水都大垣のすばらしさを再認識されながら、助六で行う料亭ブライダルの雰囲気を楽しむことができるイベントです。結婚を考えられているカップルの方、料亭での結婚式に興味のある方、もちろんお一人でも構いません。ぜひご参加ください。

募集人数：15組30名様(お一人様の参加も歓迎です)
日時：2015年8月1日(土) AM11:00～
場所：四季料亭 助六
参加費：1000円/名(昼食のお弁当代)

応募方法 メールの件名を「大垣婚フェア参加」と明記し、参加される方の氏名・生年月日・年齢・住所・連絡先を記入の上、送信ください。
E-Mail: sukeroku@oregano.ocn.ne.jp 四季料亭助六まで

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!

◆米粉うどん4食入[箱入]
[ハツシモ×2食・黒米×2食(麺つゆ付)] ... **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(麺つゆ付)] ... **1,200円** (税込)

助六オリジナル 「竹酒ギフトセット」

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

◆竹酒セット
[竹筒×1本・竹猪口×2個] ... **5,000円** (税込)

■受付時間 / 9:00～18:00 **0584-81-1290**
■24時間受付 **0584-75-3355**
■24時間受付 sukeroku@oregano.ocn.ne.jp

※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。

日本語のマナー 完璧講座

なんだかおかしい...? 間違いやすい日本語表現

似たような表現をうろ覚えのまま使っていませんか?
この機会に間違いとお別れしましょう。

愛想をふりまく

○ or ×

簡単でおいしい!! まかないレシピ

豆腐わらびもち

＜作り方＞

- ①鍋に豆腐、片栗粉、水、砂糖を入れ、火をつける前に豆腐をつぶす。
- ②中火にかけて木べらでつぶしながら、2分ほど混ぜる。
- ③全体的に半透明になりまとまってきたら、さらに2分混ぜ、水の中に入れて粗熱を取る。
- ④粗熱が取れたら水の中で一口大にちぎり、冷えたら器に盛り、きなこ・黒蜜をかけて完成。

■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。