

中国人親子 和食マナー講座

上海からやってくる中国の方に、日本の伝統文化である「和食」を食べながらマナーを学んでいただく「親子マナー講座」を開催いたしました。和食がユネスコの文化遺産に登録されたこともあり、和食に対する諸外国からの興味関心度が高く、助六では、これまでも、アフリカの方や南米の学生など幅広く外国人の方に和食マナー講座を行ってまいりました。今回、中国人親子のみなさんには、日本の伝統衣装である浴衣を着て自分で抹茶を点てて飲む、茶道体験して頂きました。そして和食を食べながら日本食のマナーを学びました。皆さんの笑顔が印象的で、楽しく美味しく学んで頂けたようでした。



和食マナー講座 「土瓶蒸しの食べ方」

◆日時：平成28年9月17日(土)
午前11:00～

◆参加費：3,200円(食事・飲物込)

秋を代表する食材の一つ、松茸。松茸の豊かな香りと、松茸ならではの旨味を堪能できるお料理「土瓶蒸し」。そんな独特の器で頂く土瓶蒸しの食べ方、所作のマナーを実践的に美しく美味しく学びます。大事な食事の席で役立つ、料亭女将直伝の人気のマナー講座です。



女将直伝 マナー講座

<http://www.sukeroku.com/about/okami-seminar.html>

研修旅行へ行って参りました！

先日、楽しみにしていた滋賀県へ1泊の助六研修旅行に行っていました。両日ともお天気に恵まれ、ホテルから綺麗な夕日が見れたのが印象的でした。夕食では、近江牛やビワマスといった地元ならではの食材を頂くことができ、調理係はお料理の盛り付け方や、関西と中部の味付けの違い、おもてなし係は、お料理の出し方や、身だしなみを学ぶことができました。



お誕生日のお祝い、ありがとうございます！



みなさんでお酒を飲んで冗談を言い合い、前日、誕生日を迎えた えりなちゃんのお祝いもできました。大浴場では、みんなで裸のお付き合いをしました。翌日は、彦根城見学。偶然「ひこにゃん」にも会え嬉しかったです。お城の中は上り下りで落ちそうになる急な階段にびっくりしました。昼食は、お客様にご紹介頂いた「千成亭」へ。こちらでも近江牛を頂きました。予定していた佐川美術館に到着してから休館日に気が付き、急遽行き先を変更したハプニングもいい思い出です。

日々の仕事の疲れを癒すことができ、とても有意義な研修旅行になりました。



！！
ヒコニャン

水の都おおがき たらい舟で川遊び



四季の広場において「水の都おおがき・たらい舟川遊び」が開催されます。たらい舟への乗船はもちろん、たらい舟の船頭に挑戦することもできます。また、乗船料は500円とリーズナブル。乗船者には、オリジナル缶バッジがプレゼントされるのも嬉しいですね。関ヶ原合戦での伝説に基づいたたらい舟で、歴史と情緒あふれる大垣ならではの川遊びは、残暑に心地よい風を運んでくれるでしょう。ご家族やお仲間でお出かけになってはいかがでしょうか。大垣ならではのたらい舟で川遊びの後には、四季料亭助六で地元食材に舌鼓。たっぷりと大垣を堪能されてはいかがでしょうか。

場所：四季の広場（大垣市馬場町159）

とき：8月20日(土) / 9月18日(日)・19日(祝)

受付：13時～15時 ※終了30分前まで受付

大垣ひまわり畑が見頃を迎えます。



大垣市青野町地区と、平地区のひまわり畑が見頃を迎えます。植えられている数は合わせて30万本、その数見応え

がありますね。また、大垣市のひまわり畑は、他の名所のひまわり畑と違う魅力があるのです。それは、見ると幸運になれるというジンクスをもつ、ドクターイエロー「新幹線のお医者さん」とのコラボレーション。ひまわり畑の背景に、黄色車両が駆け抜ける姿は見もので、毎年多くの鉄道ファンや写真家たちも集まるようです。とはいえ、決まった時間に運航していないドクターイエロー。ひまわり畑とのコラボを見れるのは、運次第ですね。ご家族やお仲間と季節のお花を堪能した後は、どうぞ助六へお越しください。美味しいお食事とひまわりの余韻をごゆっくり寛ぎながらお楽しみ頂けます。

日本の四季、風土、地理

知っているようで知らない日本の常識。当たり前と思っていることが、実は間違いであることも多いようです。クイズを通して、日本のことを再確認してみましょう。

問 8

「わさび」の旬はいつでしょう？
年中おなじみの食材ですが旬はあります。



簡単でおいしい!! まかないレシピ

■レシピ/ 桑原明也

茄子のシンプル煮物



< 材 料 >		4個分
茄子		2本
大根おろし		適量
木の芽		1枚
A		
水		100cc
砂糖		30g
濃口醤油		20cc
泥生姜		スライス1片

< 作り方 >

- ①茄子を縦に半分に切り、その半分を3等分にする。
- ②火が入りやすいように茄子の皮に切れ目を入れる。
- ③180℃の油で5～7分揚げます。
- ④鍋の中にAを合わせ入れ、温める。
- ⑤④に揚げた茄子を入れて、味が染み込むまで煮詰める。
- ⑥大根おろしと木の芽を飾れば完成。



※答えと解説は裏面に掲載しております。