

ユネスコ無形文化遺産
国重要無形民俗文化財

大垣まつり

360年余の伝統を誇る、

城下町大垣に初夏の訪れを告げる大垣まつりは、慶安元年(1648)、大垣城下町の総氏神の八幡神社が再建整備された折、10両の“やま”を造って曳きまわしたのが始まりです。360年余の伝統を誇る、13両の“やま”が城下町を練り歩き、華麗な祭絵巻を繰り広げます。藩主下賜の“やま”と町衆の“やま”が並存し、中京圏のからくり人形と近畿圏の“やま”上芸能という東西の祭礼文化の特徴を持ち合わせています。平成27年3月2日に国重要無形民俗文化財に指定され、平成28年12月にユネスコ無形文化遺産に登録されました。

平成29年

5月13日(土)・14日(日)

▶ところ 大垣八幡神社、東外側通り、大垣駅通りほか

■主催/大垣まつり実行委員会
(0584)77-1535



ユネスコ無形文化遺産に登録された事もあり、地域熱もますます高まり盛り上がっている大垣まつり。日本の美を堪能した後は、ご自宅でお弁当はいかがですか。地元旬の食材で、日本の美を表現する料亭の味を是非、ご堪能ください。

桜 弁当 1個 3,000円(税抜)

梅酒の効果は、疲労回復、血液サラサラ、便秘解消・下痢防止、ミネラル・カルシウム摂取等々。そして梅の香りでリラックス効果等々、ヘルシーで身体にやさしい効果がいっぱいです。

生

女将の梅酒が、今年も美味しく漬かりました。

毎年美味しく仕上がる女将の梅酒。余計なものは一切いれず、大切に浸けこみます。さっぱりと美味しい女将の梅酒。頂くとホッと心もゆるみ、くつろげるひととき。季節を先取りしてみてもいかがでしょうか。

お酒が苦手な女性の方にも、毎年大変ご好評頂いています。どうぞご賞味ください。

自然派の女将の梅酒。ストレート、ロック、ソーダ割り、水割り、お湯割りなどお好みでお楽しみください。

あなたにしかできない、父の日に共に呑む、という親孝行。



居て当たり前だと感じてしまいがちですが、今まで親がしてくれたことを思い出すと、感謝してもしきれませんね。親にとって一番嬉しいのは、きっとモノより「ありがとう」の一言です。ちょっと気恥ずかしかったり勇気が必要なところもありますが、チャレンジしてみませんか。

父の日プラン

お一人様	7,000円	(サービス・席料込、税別)
お一人様	8,000円	(サービス・席料込、税別)
お一人様	10,000円	(サービス・席料込、税別)

Happy Fathers Day

父の日は料亭のお食事で、感謝の気持ちを伝えてみませんか。助六は、ご家族の特別な一日をおもてなし致します。お花やケーキ等の手配もお任せください。また、掘りごたつや椅子席のお部屋など、ご対応させていただきます。



旬の食材

サツキマス



皮が厚くて強めですが、鱗は細かく取れやすい魚です。アマゴよりも肉質がしっかりしており、鮭とは異なる繊細な脂の味が一口食べた瞬間、口の中いっぱいに広がります。料理法は「塩焼き・お刺身・棒寿司・炊きこみご飯」など。

サツキマスはアマゴの降海型の魚です。渓流域で春に孵化したアマゴの一部が翌年の秋頃、海水の浸透に耐えるため体色が銀白色化(スモルト化)して11~12月の出水に合わせ海を目指して川を下ります。このサツキマスには雌が多いとされ、甲殻類やイカナゴを食べて急速に成長します。大きいもので50センチを超える程にまでなり、まるで鮭のような魚体です。雄の場合は、鮭に見られる「両あごが伸びて曲がり込む」鼻曲がりのような状態になる個体もまれにあります。大きくなったサツキマスは、生まれ育った河川の上流域(渓流域)まで遡上し、産卵します。県内では、長良川、木曽川、揖斐川に生息し、水産庁レッドデータブック(絶滅危惧種)でありながら、長良川は日本で漁業が許可されている場所のひとつです。数を増やすために稚魚の放流も積極的に行われています。しかし、まだサツキマスのその希少性の高さから全国の高級料亭などでしか取引されていません。そんな珍しいサツキマスが味わえる料亭助六へ是非お越しください。

サツキマス選びのポイント!
・体高のあるもので厚みがあるものは脂ののっている。
・触って張りがあり表面にぬめりのあるもの。

助六では、厳選した旬の食材を使い、日本の四季を堪能していただけます。もちろん、旬の美味しさに合う、大垣の地酒やこだわりの銘酒を取り揃えております。ぜひ、寛ぎの助六へお越しくださいませ。