



ホッとする秋、味わい深い秋



鮭処酒主～あなたへ 大将通信第 72 号

「うだるような暑さも」ひと段落！過ごしやすい季節がやっとおとずれました。

お変わりありませんか？ 鮭処酒主 大将です。

夏を乗り切ったあなたの体と心に、ご褒美を！ 3つの厳選された秋の味で、おもてなしいたします

去年のことは覚えていませんが（年齢のせい？）、毎年暑さが辛く感じます。夏大好き人だったのですが、今は過ごしやすい秋が好きかも・・・ 「食欲の秋」と昔から言われてきましたが、暑さで疲れた体には美味しい物を楽しく味わい、心身ともにリフレッシュが欠かせません。大将が選んだ秋の味食で、明日からガンバレお手伝いできれば幸いです。

まずは北海道日高の銀聖です

北海道の最南端でとれる銀毛鮭の王様が「銀聖」（ぎんせい）です。魚体が銀色に輝く「銀毛」鮭は産卵に向けて栄養をたっぷり蓄えた状態の秋鮭。なかでも厳しい基準（1. 北海道日高沖産の銀毛鮭 2. 鮮度保持を厳守したもの 3. 重量が 3.5kg 以上 4. 銀毛鮭の中でも特に魚体が美しいこと）をクリアした銀毛鮭のみが「銀聖」です。基準を満たす鮭は日高全体の 5% しかありません。銀聖は味が濃く、天然の脂はシットリとした口どけで上品！日テレの「月曜から夜ふかし」でマツコ・デラックスさんが銀聖を絶賛されています。また、スーパーや外食チェーン店の鮭は養殖の輸入物で脂が多く、鮭本来の味がぼやけているんです。さらに、養殖物のエサにさまざまな科学物質がまぜられ、脂肪に蓄積されます。2013 年 6 月、ノルウェー政府は「養殖サーモンなどは、若い女性や妊婦は週 2 回を超えて食べないほうがいい」との通達を出しました。日高の海で育った天然の「銀聖」は、安全なだけではありません。DHA と EPA を多く含み成人病の予防効果や代謝を促進するアルギニン、皮膚の免疫向上に役立つビタミン A・B・D・E なども多く、お肌の栄養補給、美肌作りに効果大です！あなたの美しさに磨きがかかる事、間違いなしデス♥。



つぎは伊勢えびです

世界で1番、海老を消費するのは日本だそうです。中でも「伊勢えび」はえびの王様と呼ばれています。昨年の秋のコースでも大好評でした！しかし、燃料費や人件費の高騰により、自分の感覚ですが3年前の2倍位のお値段です。「今年はムリかな～」と思っていたのですが・・・小田原の漁港物なら、浜値（市場に流通するコストが無い）で仕入れられそうなので、ヤります(^0^)/。うま味成分であるグルタミン酸や、甘み成分のグリシンなどを豊富に含んでいるため、濃厚なおいしさが楽しめます。この時期 JAL のファーストクラスで使われたり、伊勢志摩サミットでも料理人が腕をふるったみたいです。今年は趣向を変え、自家製豆乳マヨネーズを使って「伊勢えびマヨ」で楽しんで頂きます。プリップリッの食感と、ダイエット効果をお楽しみください。

べは半熟イクラしょうゆ漬けです

9月～10月のわずか2カ月間だけ筋子（シャケの卵巣）が入荷します。それをほぐしたものが生イクラになります。「え？イクラの半熟ってなに？」と思いますよね。イクラを低温で加熱して、少しだけ火を入れると言う何とも新しいこの食べ方。昨年からはじめましたが、仕込みしている自分でも大丈夫???と、思いました（笑 実は誰にも教わったことが無かったんですね。ある方が始めたこと知り、「自分に出来ないハズが無い」と根拠のない自信と負けず嫌いな性格から手探りで作りました。しかし・・・”料理の世界は甘くない”火を入れ過ぎて固くなったり、生だったり。何回も失敗し、ゴミ箱に捨てました。試行錯誤の末、最適な温度と時間が分かったんです！！トロ～っとした食感と、濃厚な卵かけごはんを食べているようなコクが口の中で爆発します！！食べた方からは、「なんだこりゃ～」「旨味がちょー濃厚」「イクラ丼で食べた～い」と、うれしい声をいただきました(^0^)。さらに、イクラは鮭の稚魚へと変化する卵です。そのため、体を作るために必要不可欠な栄養素がギュギュッと詰まっています。ビタミンEはアンチエイジング効果があり、アスタキサンチンは強力な抗酸化作用があり、細胞の劣化を防ぐ役割があります。「いつまでも若々しい体を保ちたい！」というあなたにオススメの効果もあるんです(^0^)/

秋のコース料理をつくりました 期間限定 10/29 まで 秋の13,000円コース

- | | |
|---|------------------|
| ① 前菜3種盛り | ⑥ 伊勢えびの自家製豆乳マヨ |
| ② キノコ5種の柳川風 大和イモたたき乗せ | ⑦ 半熟イクラ丼、銀聖ポワレ乗せ |
| ③ 刺身3点盛り（銀聖マリネ含む） | ⑧ 大和シジミの味噌汁 |
| ④ 銀聖の自家製塩麴焼き | ⑨ デザート |
| ⑤ 握り8貫（料理の間に3回にわけてお出しします。ウニ・大トロ・白身・新さんま・煮穴子など 仕入れにより変更） | |

秋の10,000円コース

- | | |
|---|------------------|
| ① 前菜3種盛り | ⑥ 半熟イクラ丼、銀聖ポワレ乗せ |
| ② キノコ5種の柳川風 大和イモたたき乗せ | ⑦ 大和シジミの味噌汁 |
| ③ 刺身2点盛り（銀聖マリネ含む） | ⑧ デザート |
| ④ 銀聖の自家製塩麴焼き | (伊勢えびは13,000円のみ) |
| ⑤ 握り6貫（料理の間に3回にわけてお出しします。ウニ・中トロ・白身・新さんま・煮穴子など 仕入れにより変更） | |

ご予約は☎にて3日前までにお申し込みします
鮭処酒主 046-248-1231

早期予約特典として、9月末までにご予約の場合、半熟イクラ丼・銀聖ポワレ乗せに甘～いウニを追加でのせちゃいます！さらに、メルマガ会員に登録されますと、コース料理が永久に500円OFFになります！

登録はこちらから➡

