



# 年末は楽しく、美味しく



鮭処酒主～あなたへ 大将通信第73号

寒さが身に染みる季節となりました。令和5年も幕を閉じようとしています。

お変わりありませんか？ 鮭処酒主 大将です。

## 【終わりよければ全てよし】

一年は365日もあるのに、日々淡々と過ごすのアツという間に年末がきてしまいますよね(>\_<) あなたなりにこの一年、仕事にプライベートにガンバってきたと思います。お疲れ様でした！！ 終わりよければすべてよし 今年の労をいやし、非日常の空間で初冬の美味に舌鼓を打ち、来年もガンバレるお手伝いができればと思います。

### まずはセイコガニです

11月6日から12月29日の2カ月足らずしか食べることができない越前ガニのメス♀を「セイコガニ」といいます。オスより甘味が強い身、チーズのように濃厚な内子（別名赤いダイヤ）、プチプチとした食感が楽しい外子、日本酒が欲しくなるカニ味噌の4つがすべて楽しめる、冬の宝石箱とよばれています♡美味しいだけではありません。タンパク質やビタミン、カルシウムなどを豊富に含み、がんばったあなたのストレスを緩和し疲労を回復する効果もあります！

### つぎは寒ブリです

冬と言えば「寒ブリ」を外せません。もちろん天然物です。12月～1月に日本海で水揚げされる10キロ以上のブリだけが寒ブリと名乗れるそうです。温度が下がった海水でギュッと身がしまり、あなたの味覚に丁度よい脂が乗り、生でも火を通して脂の旨味が口の中で爆発します！さらに、ビタミンB12を豊富に含み、皮膚や粘膜を健康にするため、美肌や美髪効果が期待できます。また脂肪の燃焼を助け、ダイエット効果もきたいできるんですね！ つまり、美味しく食べながら、あなたの美しさに磨きがかかること間違いなしで～♡



# メはあん肝です

日本で流通しているあん肝のほとんどが中国産もしくはボストン産で、ごくわずかな量が日本産です。そして、中でも最高峰が青森産や北海道産です。価格は、国産>ボストン>中国と国産の方が高くなります。価格の差は味の違いにも比例して、国産は全くエグミがなくまったりとした味わいです。あん肝は冬から春にかけてが脂がのって美味しい時期なんですね。通常の調理方法はアルミホイルなどで筒状に成形して蒸して、ポン酢で提供する場合がありますのですが、この手法だと高温で蒸すために硬くなります。酒主では、青森産のあん肝をしっとり柔らかく口の中であとろけるような食感に仕上げるために、みりん・醤油・砂糖で味をつけた煮汁につけ、70度の低温で1時間ほど加熱し味を含ませていきます。それを切り分け、生ワサビをつけて召し上がっていただきます。1度食べた方からは「人生で食べたあん肝の中で1番美味しい」「今まであん肝苦手だったけど、今まで食べたものとは全く違う」との声をいただいています。

年末のコース料理をつくりました 期間限定 12/30 まで

## 年末の13,000円コース

- |   |             |
|---|-------------|
| ① 季節の前菜3種盛り   | ⑥ セイコガニ丸々1杯 |
| ② 季節の煮物   | ⑦ あん肝柔らか煮   |
| ③ 刺身3点盛り  | ⑧ 大和シジミの味噌汁 |
| ④ 季節の焼き物  | 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・小肌・煮穴子など 仕入れにより変更) |             |

## 年末の10,000円コース

- |   |              |
|---|--------------|
| ① 季節の前菜3種盛り(あん肝含む)                                    | ⑥ セイコガニミニちらし |
| ② 季節の煮物   | ⑦ 大和シジミの味噌汁  |
| ③ 刺身2点盛り  | ⑧ デザート       |
| ④ 季節の焼き物  |              |
| 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・小肌・煮穴子など 仕入れにより変更) |              |

ご予約は☎にて3日前までにお願いします

鯨処酒主 046-248-1231

年末のコースは、お手紙が届いてから、12/30日までの期間限定です。週末はどうしても予約が集中してしまいます。ゆったりと過ごしたい方は、水曜日・木曜日をオススメします。ご予約はお電話にて、“年末のコースの予約をお願いします”とつたえてくださいませ。メルマガ会員登録をされた方は遠慮なく申し付けください。500円OFFとさせていただきます。(お伝えいただけませんと、通常価格となります。セイコガニ・寒ブリ・あん肝の他にも、下仁田ネギやムカゴ、寒平目やスマガツオなど旬の素材を使い仕立てます!【飲み物・税は別】このお手紙は来店時に個人情報を記入していただいた方(メルマガ会員に移行された方を除く)336名の中から、ぜひともお会いしたいと思う方を30名選び抜き、お出ししています。再会できます事をねがいます。

12月のお休みは、4.5.11.12.18.19.25.26.31日となります。なを新年は元日より営業いたします。

早期予約特典として、11月末までにご予約の場合、お好きなファーストドリンクを無料にいたします。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⇒

