

「〇〇を食ったら**他の魚は食えん**」とも言われ、
天然物は超高級な魚。なによりもその**食味**が
絶品で、**火**を入れるとモチリした噛み応えで
上品な**脂のうま味**と、**深みのある味**わいが
口いっぱい広がる。

これを体験できるのは**今**だけです。
しかも、**あなた**だけかも知れません。

大将通信第 59 号



こんにちは、鮭処酒主大将です。お元気ですか？

今年も残すところ、ひと月あまりとなりました。2020 年
を振り返ると、いかがでしたでしょうか。コロナの馬鹿野
郎のせいで、「大変な一年だった」方々が多いのではない
でしょうか？

ゆらゆらと白い湯気をかき分けて箸で切り身をつまんで、羅臼昆布と焼いた骨で旨味を引き出したお鍋にサッとくぐらせると、切り身がキュッと縮んで旨味が凝縮します。お鍋のダシにふわ〜っと脂が浮くのは切り身に旨味たっぷりの脂が乗っている証拠です。

その魚は・・・「天然のクエ」です！

柚子をたっぷり絞って仕上げた極上のポン酢に、ちょんとくぐらせて、ハフハフして口に入れると、火の通った皮の旨味と、半生の身のもっちりした食感が楽しめます。それは魚切り身のしゃぶしゃぶです。ダシにくぐらせる時間で、切り身の食感や味わいが変わります。是非あなた好みの火加減を見つけて下さい。

クエが最も脂がのり、美味しい旬の季節は、10月下旬から2月頃なんですね。

天然ものは漁獲量が少なく、「幻の高級魚」とも呼ばれ、キロ単価10,000円以上する

希少価値が高い魚です。刺身で食べると淡泊であっさりとした味ですが、熱を加えると、**激変**するんです！！

硬くならず、モチモチとした食感になり白身魚の濃厚なうま味とゼラチン質で弾力の

ある皮が口の中でトロけていきます！

クエは美味しいだけではありません

クエは旨み成分とも言えるグルタミン酸をはじめ、アスパラギン酸やアラニン

ロイシン、リジンなどのアミノ酸や、コラーゲンがたくさん含まれています。

さらに、クエは他の食材に比べ脂質も少なく低カロリーですからコラーゲンを摂取する

上では非常に理想的な食材なんですね。

「冬の乾燥したお肌の潤いを保つ」「高たんぱくで低カロリーなのでダイエット食品」

「脳の活性化や脂肪の蓄積を抑えてくれる」「脳の活性化」などの効能が期待

できるんです。カンタンに言うと、クエを食べると女性のキレイと頑張りを応援するのです。



しかし、残念な訳があります

寒さが増してくる冬は北風が強くなり、海が荒れる日が多くなります。

希少な天然物のクエがさらに仕入ができなくなる事が予想されるんです。しかし、

一年の締めくくりの晚餐の素材として、「天然クエをどうしてもあなたに食べてほしい」

という気持ちが強く、使うことに決めました。10月半ばから、良い状態の天然クエがあれば仕入てストックしていますが、どの位の数の提供ができるかは、天候次第になってしまいます。たいへん申し訳ありませんが「**限定 30 食**」、無くなり次第終了とさせて

いただきます。お早目の予約をお願いいたします。

そんな「天然クエ」をコース仕立てにしました。

【クエのしゃぶしゃぶコース】

15.000 円

- 1、前菜 3 点盛り
- 2、にぎり 3 貫
- 3、クエのしゃぶしゃぶ鍋
- 4、刺身 3 点盛り
- 5、焼き物
- 6、にぎり 3 貫
- 7、クエの唐揚げ
- 8、にぎり 2 貫
- 9、しじみの味噌汁
- 10、デザート

【年末のコース】

10.000 円のコース

- 1、前菜 3 点盛り
- 2、にぎり 3 貫
- 3、クエの湯引き
- 4、刺身 2 点盛り
- 5、焼き物
- 6、にぎり 3 貫
- 7、おまかせ料理
- 8、にぎり 3 貫
- 9、しじみの味噌汁
- 10、デザート

合計 10 品のコースです。

もちろんクエ以外にも色々な食材をつかいますので当日までのお楽しみです。

おひとり様 15.000 円・10.000 円（税別）です。

さらに、11月30日（月）までの早期ご予約をいただいた方には、

もっとお得に楽しんでいただきます。

特典 12月末までの冬の味覚「せいこがに」2,000円相当をサービスです。

【しゃぶしゃぶコース】限定特典

せいこがにとは、11月上旬から年末までの2か月足らずの
漁期しかお目にかかれない、日本海でとれる松葉ガニのメス



のことです。オスの松葉ガニに負けない身の味と、チーズのように

濃厚な内子（未成熟卵・別名赤いダイヤ）、プチプチな外子

（受精卵）、カニ味噌の3つが同時に楽しめるせいこがには、

日本酒が欲しくなる、冬のカワイイご馳走です！

★食材の仕入れと準備がありますので、2日前までの要予約となります。

期間限定 12/30(水)まで

ご予約は電話にて **➡** **046-248-1231**

発行者 鮪処酒主大将 (12/25 日で 60 歳(^O^)/)

〒243-0028 厚木市愛甲西 1-14-1

営業時間 11:30~14:00 (予約のみ)

17:30~22:00

定休日 毎週月曜日・第一、第三火曜日

～12月のお休み～

12/7 (月)・12/8 (火)

12/14 (月)

12/21 (月)・12/22 (火)

12/28 (月)・12/31 (木)

追伸

また、いつでも思い出せるように、この封筒を今すぐカバンに入れて下さい。

提供期間中でも数量に達した場合は終了とさせていただきます。そのため「食べたいな」「楽

しみたいな」って思われたら今すぐ予約して、あなたのお席を確保して下さい。

追伸 2

大変でした 2020 年、「お疲れ様でした」の感謝の気持ちを込めました。

新たな年に向かうエネルギーになれば幸いです 1