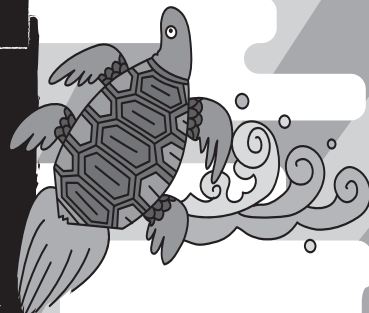




酒場ごみ



2013年1月発行
発行元:山商グループ



居酒屋

一九

047-432-1919

総料理長
笹沼 順一

いつも山商グループをご利用頂き有り難うございます。わたしの今年の抱負は「時間をうまく活用する」です企画も料理も日々スピーディーにこなしお客様の満足の為に頑張りますので宜しくお願いいたします。



居酒屋

一九

047-432-1919

マネージャー
斎藤 哲也

今年も皆様の笑顔がたくさん見られるように、最高の笑顔で従業員一同お待ちしております。皆様の笑顔が私達の力の源となりますので本年も宜しくお願いします。



魚屋

漁寅

047-432-8886

料理人
高橋 雅治

お客様との一期一会を大切に、多くのお客様にいらして頂くよう日々料理・サービスの向上を目指していきます！本年も漁寅をどうぞ宜しくお願い申し上げます。



一九 庵

047-434-0088

料理人
中島 徹

こちらにお世話になって5年目です。初心を忘れぬよう日々勉強し、旬の美味しい料理をきちんとお客様に提供していきたいと思えます。



串・魚・野菜

嵯山

047-437-6666

料理長
岩瀬 政利

今年は「季節」をテーマに旬の食材を活かした料理を日々研究・チャレンジし、より多くのお客様に食べて頂ける様に頑張りますので、本年も宜しくお願い致します。



串焼き・もつ鍋・鉄鍋餃子

じゅう屋

047-432-8888

料理長
段 頴 杰

私はダン・エイケツと申します。二十歳から中国の有名レストランで料理を始めました。炒め物料理には自信があります。今年も美味しい料理、面白い料理を作ります。一生懸命に頑張ります。



ホルモン酒場

フナバシ屋

047-437-0007

店長
小林 剛

明けましておめでとうございます。昨年はフナバシ屋をご利用いただき、ありがとうございました。本年もお客様に喜んでいただけるよう、スタッフ一同頑張っていきますので、どうぞ宜しくお願い申し上げます。



鮓と肴

おどる魚

047-432-8887

店長
作本 心

日々精進!
今年も「おどる魚」を宜しくお願い致します。

今年のご抱負

山商グループ

我らがンゴな職人氣質なり

毎月山商グループの職人を紹介 ～調味料編～

日々研究日々進化する味



串・魚・野菜 嵯山 料理長

岩瀬政利

嵯山で料理長を務めております岩瀬政利です。山に囲まれた千葉県の勝浦で育ったこともあり、いつも山菜には恵まれ、季節を感じる肌も養われました。私は「季節を感じる店作りをしていきたい」ということをモットーとしています。人がやらない事をやりたい。人が出来ない事を

やりたい。そのためには『普段から色々な土地を食べ歩き今あるものを知る』ことがとても大切だと思っています。

ですので、私は休日をいただくと、積極的に旅行に出かけ、その土地のものを食べ歩くようにし、気になった調味料があった時は味見をしてから、必ず買って帰ってくるようにしています。その調味料の味が入った時は、その味に近づくように、通常お店で使っている調味料に甘味や辛味などを足し、オリジナルの調味料を作っています。

料理というものは完成することはありません。常に進化し続けるので、いつまでも未完成なのだと思っております。去年作ったものは二度と作らないようにし、同じような品でも調味料などでアレンジを加え、毎年バージョンアップさせ、お客様に提供をしています。中でも、やはりお客様との最初の接点である「お通し」の色と味には日々気を使っています。

基本的に前の日の晩にお通しの品を考へるんですが、その日の気温や天気などにより変へるので、仕込み中に変更することも多々あります。「今日もお客様に受け入れていただけるだろうか？」厨房の中でいつも不安な気持ちで調理をしています。お通しで季節を感じていただけたなら、こんなにも幸せなことはないです。お客様に喜んでいただけるよう、日々、研究研究の毎日です。

岩瀬料理長オススメメニュー

～もつの赤煮込み～

なんとモツをトマトソースで煮込んだイタリアンなモツ煮込みです。モツを食べた後ガーリックトーストで残ったスープに浸けて食べる事もできますよ♪



(税込450円)

私たちがお出迎えしています

一九は、明るく元気に活気にあふれています!! おいしくお酒を飲めるハズです♡お待ちしております!! 回を味あえます♡♡ 美保



私のおススメ♪ 春野菜の天ぷら



私のおススメ♪ 小松菜つくねのチーズ

最近何の話題の「小松菜ハイボール!」TVで取り上げられてから注文されるお客様が増えました!♡ ぜひのんでみて下さい!♡ 美保

はい、お好きです!! 1-倍うるさく、元気なたまーに(うたり)しているの、すべ見つけられたいと思います。コナンの話はしないからね♡大好きだから、好き



私のおススメ♪ 竹の子刺

今月の食材

くなのはな

一口食べると春が口いっぱい広がる菜の花。ちよびり苦くて、癖になります。菜の花、実はとても栄養価の高い緑黄色野菜なのです。花蕾にはの栄養素がぎゅぎゅつと詰まっています。蕾ごと食す「菜の花」はとても栄養満点! 疲労回復! 風邪予防! 免疫力アップ! と素晴らしい効果がたくさん! 特に多いのがビタミンC、B1、B2、カルシウム、カリウム、食物繊維! これらの栄養素は野菜の中でもトップクラスの含有量なんです! ビタミンCはホウレンソウの約3倍! だというから驚き。ビタミンCは免疫力を高め、風邪やがんの予防に効果的といわれています。アブラナ科にしか含まれていない成分「イソチオシアレート」でドロドロ血をサラサラにしてくれたり、最近では癌細胞の発生を抑制する働きをすることがわかっています。今が旬の菜の花。たくさん食べて、今年の冬を乗り切りましょう!

一九 居酒屋 一九
TEL: 047-432-1919

酒場 フナバシ屋
TEL: 047-437-0007

串・魚・野菜 嵯山
TEL: 047-437-6666

JR 西船橋