

# 今日の肴

山商ハイボールでこの肴を食べれば、極上のハイボール



家で現成からし酢味噌がけ

## 我々居酒屋九は、地域活性化に力を入れています。

小松菜ハイボールも、その一つですが、地元を張り、元気に頑張っている仲間と西船橋を元気に魅力ある街に育てたいと日々奮闘しています。

皆さん、突然ですが、当店では味わうことができない

『いちごのシャーベット』をご用意しています。

西船橋と下総中山の間に位置する

『石井農園』さんのコラボメニュー

『いちごのシャーベット』が多くのお客様を魅了しています。

なんととってもこだわりの、石井農園の誇るいちごの品質！

ミツバチ勾配、天敵による害虫

防除、酸性水・アルカリ水を使用し、減農薬で愛情こめて育てた安心・安全のいちご。

当店の『いちごのシャーベット』は、

いちごを贅沢に通常のシャーベット使用量の

『いちごのシャーベット』いちごの品種は、『ほっぺが落ちるほどコクがあり美味しく、親しみを持たれるようお願いをこめて』という名前の由来を持つ

『いちごのシャーベット』を惜しむことなく使っております。

『章姫』に「さちのか」を勾配して育成されたいちご界のニューフェイス『いちごのシャーベット』。

品種登録(平成14年)されてから、まだ日が浅いですが、その美味

しさから、今や

全国に多くの

ファンを持つ

ことで知られて

います。

特徴は、なんと

いっても

濃厚な味。

甘さはもちろんのこと、ほどよい酸味

もあり、自然の甘みと酸味の

追求した、当店と

『いちごのシャーベット』

『いちごのシャーベット』

『いちごのシャーベット』

『いちごのシャーベット』

『いちごのシャーベット』

『いちごのシャーベット』

是非一度ご賞味ください！



- 【材料】
- ほたるいか…5匹
  - わけぎ…適量
  - わかめ…適量
  - 西京白味噌…120g
  - 砂糖…10g
  - 卵黄…2ヶ
  - 日本酒…50cc
  - 酢…適量
  - みりん…20cc
  - カラシ…適量

### 【作り方】

- ①ホタルイカは、目と口、胴の軟骨をピンセットで取り除く。
- ②わけぎは茹でて冷水につけて、よくヌメリを取り、食べやすい大きさに切る。
- ③＜酢味噌を作る＞鍋に西京白味噌、砂糖、卵黄、日本酒、みりんを入れ弱火で煮る。つやがでてきたら冷ましてカラシを適量入れる。
- ④器にホタルイカ、わけぎ、わかめを盛りつけカラシ、酢味噌をかけ完成。



この料理は一九で食べられます。

## 其ノ四

発行元：山商  
2013年03月発行

# 酒場のみ

## 歓送迎会コース 突入 幹事か！ 人間か！

歓送迎会は、単なる飲み会ではありません。先輩には新人の顔を覚えてもらい、新人には会社の雰囲気馴染んでもらえるコミュニケーションを深める

チャンスの場なのです！

幹事様に至っては、自身のプロデュース力を発揮でき、上司にPRできる最大のチャンス！

我々一九は、そんな頑張り屋の幹事様をサポートすべく、歓送迎会にぴったりのコースをご用意いたしました。

### 歓送迎会マナー 三ヶ条

～其の一～

＜新人紹介は場が和んでからすべし！＞  
まだ席が温まっていないうちに、新人に紹介を促すと凍りついてしまいます。ということは、その席自体も凍りついてしまいます。最初は談笑を心がけ、お酒で場が和んだら幹事の方が切り出しましょう！

～其の二～

＜幹事様は一度お店を偵察すべし！＞  
幹事たるもの、歓送迎会前に一度、プライベートで宴会会場に足を運び、店の雰囲気や当日のメニューを頼み、店員さんと仲良くなって、当日出される料理のウンチクをGETしておきましょう！これだけで貴方の幹事力は格段にアップします！

～其の三～

＜幹事が監督！テーブルを支配すべし！＞  
歓送迎会は移動しやすい座敷をオススメします。(一九は2階に座敷をご用意しております) 幹事が目を光らせてないと、どうしても普段から仲の良い人たちで固まってしまい、人間関係が広がっていきません。

### 春満開！自然素材を和めて

- 一、先付 手造り胡麻豆腐
  - 一、前菜 季節の前菜盛り
  - 一、造り 本鮪脳天入鮮魚盛り合わせ
  - 一、焼物 あわびと分葱のバターソース
  - 一、ステーキ肝うどん・銀鱈炭火焼き
  - 一、揚物 蟹と三つ葉の磯辺巻き
  - 一、中皿 さくらカルビと茄子
  - 一、煮物 蛸の赤酒やわらか煮
  - 一、食事 ねぎとろにぎり寿司
  - 一、甘味 シャーベット
- 里芋・よもぎ

二時間 飲み放題 五千円

一九 TEL:047-432-1919

# 我がガンコな職人氣質なり

## 毎月山商グループの職人を紹介

### ブレイクダンスと料理の共通点



居酒屋一九料理人

### 新江和行

皆さん、こんばんわ。居酒屋一九で調理を担当しておりますウツボエカズユキです。都内で10代から板前修行をし、一年半前から、ここの一九でお世話になっております。口下手ゆえ、昔から想いを口で伝えるのが苦手で仕方ありません。そんな自分を知っていたからかもしれませんが、若い頃はブレイクダンスで自分を表現しておりました。最近、料理に没頭しておりますが、調理をしながら「ブレイクダンスと料理は共通することが多いな」と、ふと思うことが多くなりました。一番強く感じるのがブレイクダンスも料理も

皆さん、こんばんわ。居酒屋一九で調理を担当しておりますウツボエカズユキです。都内で10代から板前修行をし、一年半前から、ここの一九でお世話になっております。口下手ゆえ、昔から想いを口で

『どこまで突き詰めても完成形はない』ということ。努力すればするほど、技術や表現は向上し、更なる上のパフォーマンスを提供できるということです。

ブレイクダンスで言えば身体が記憶しており、料理で言えば、舌が記憶している。しかし、一日でも怠ることがあれば、実力は低下していく。口で表現が苦手な自分としては、とても性に合っている世界です。昨年8月に長男が誕生したこともあり、家族への愛情・料理・お客様への愛情は深まるばかりです。今後は、よりお客様に楽しんでいただけるよう、新作の創作料理にもチャレンジしていきたいと思っております。未長いご愛顧をお願い致します。

### 職人のオススメメニュー

～釜揚げしらすとみょうがの焼きうどん～

みょうがのサッパリとした味と、釜揚げしらすの絶妙な甘じょっぱさが最高に美味しい一品！是非お試しあれ！

(税込680円)



## 今月の食材

～ほたるいか～

ほたるいか、と聞くと『春』を感じる方も多しはす。3月～6月にかけて富山湾で春の風物詩としてみられる、ほたるいかの乱舞。富山市常願寺川河口から魚津港までの沖合13kmまでの海面は『ほたるいか郡遊海面』として国の天然記念物になっています。ほたるいかに食べるときは、他のイカと違い内臓ごと食べるので、栄養価が大きく異なります。昨年話題になったのが『脂肪肝改善に効果』という記事。いまや生活習慣病の代名詞ともなった『脂肪肝』ですが、その改善にはタウリンが効果的と注目されてきました。富山短大の研究グループによるラット研究でほたるいかに食べると脂肪肝の改善効果があることが実証され、ネット上でも反響が広がっています。なにはともあれ、がん予防に効果的なビタミンA。強力な酸化作用が期待できるビタミンE。エネルギー代謝を促進するビタミンB2も豊富で栄養も他のイカ類と比べて突出しています。春を感じながら、美味しくいただくに健康になっちゃいましょう。

スマイルアップコーディネーター 岡谷佳枝

# 私たちがお出迎えしています

「はい、かき揚げです😊  
低い声でスラスラ滑舌が悪いと有名ですが、  
楽しくも、たまは。名前を呼んで頂ければ、  
スツとんていしますよ〜♡ かき揚げ



私のおススメ♪  
春キャベツの和牛コロケ



私のおススメ♪  
ゆでほたるいか天ぷら

庵の雰囲気とサービスに従業員がレベルにみえるかも  
知れませんが、ガシガシとカシカシとせきせきしてあげて!!!  
皆一ト個性がある、とお話しして見ると  
楽しかったりしちゃうよ。脚絆

フナバシ屋の田中さんりんです。  
小松菜ハイボールとってもおいしいので、ぜひ飲みに来てください!



私のおススメ♪  
キモノ炒め

- 串・魚・野菜 嵯山  
TEL: 047-437-6666
- 旬菜・酒・肴 一九庵  
TEL: 047-434-0088
- 酒場 フナバシ屋  
TEL: 047-437-0007

