

酒場ごみ

其ノ六

発行元：山商
2013年5月発行



していますので、小松菜に対する愛着は、かなりのものです。
今年も「こまつなう限定メニュー」を各店が考案し、腕によりをかけた小松菜メニューをご提供させていただきます。
みなさん、西船橋で新しい小松菜の魅力を発見しに、遊びにいらしてくださいね!

【開催日時】
5月26日(日)・5月27日(月)

【参加料金】
2,500円

チケットを購入すると
小松菜料理1品+1ドリンクを
3回まで参加店舗で
食べることができます

チケットはどの店舗でも買えるよ

今年も「こまつなう」に山商グループは参加します! 「こまつなう」とは、小松菜の旬な時期の春に語呂合わせて指定されている「小松菜の日」に合わせて開催される「街歩き・食べ歩き企画」です。
今年で2回目の開催となります。
私たちは、普段から船橋特産野菜である小松菜を使ったイベント(小松菜ハイボールの会)やアイデアメニューをご提供



小松菜ソーセージは1年間試行錯誤して作った拘りの一品です!

- 一. 小松菜ソーセージ
- 二. 小松菜と牛コロッケ
- 三. 小松菜と煮穴子のサクサク焼



手打ちだからシコシコで美味しい!
小松菜手打ちうどんを出せるのはうちだけです!

- 一. 小松菜手打ちうどん
- 二. 小松菜タンタン
- 三. 小松菜ロールケーキ
小松菜アイス添え



ぜいたく小松菜巻き寿司には7種類もの具材を入れています。とにかく拘って作っていますので食べに来て下さい!

- 一. ぜいたく小松菜巻き寿司
- 二. シヤキシヤキ小松菜寿司と
桜エビ入小松菜玉子焼
- 三. 真鯛と小松菜梅肉揚げ



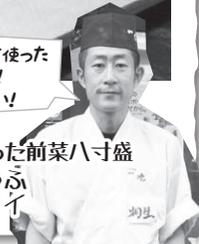
西船橋小松菜と船橋名産の大あさり、すずきのホイル焼きで地産地消に拘りました!

- 一. 小松菜とホンビノス貝と
すずきのホイル蒸し
- 二. 小松菜と豚しゃぶの小松菜ソーダ



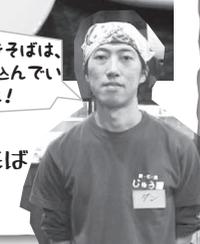
職人自慢の小松菜を使った前菜盛り合わせです!
是非食べに来て下さい!

- 一. すべての小松菜をつかった前菜八寸盛
- 二. 小松菜なな姫玉子とうふ
- 三. 小松菜えびロールフライ



小松菜上海XO醤焼きそばは、麺にも小松菜を練り込んでいます!是非御賞味あれ!

- 一. 小松菜パンケーキ
- 二. 小松菜上海XO醤焼きそば
- 三. 小松菜メンチカツ
- 四. 小松菜チーズ豆腐



大人も子供も大満足の超豪華なプレートです!

- 一. 大人のお子様ランチ
- 二. 小松菜スムージー
- 三. ノンアルコール小松菜ソーダ
- 四. スタッフの小松菜スマイル



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 ～シャリ編～

シャリにも命懸けをします!



鮓と肴 おどる魚 店長 作本心

皆さん、こんばんわ。「おどる魚」で寿司を握っております作本です。最近はずっかり過ごしやすい気候になり、休日にサーフィンに出かけるのを待ち遠しく待つ毎日です。「寿司職人がサーフィン?」と意外に思われるかもしれま

せんが、若い頃から寿司とサーフィンは真剣全力勝負です(笑)

意外といえば、少し旬を過ぎてしまいましたが、当店は、金目鯛を醤油ではなく、洋からしを使った特製のタレにつけて提供しております。おかげさまでお客様よりご好評をいただいております、自慢の一品でもあります。

そして、なんといっても一番のこだわりは、寿司の命である「シャリ」。シャリは寿司のネタとのバランスが

とても大切ですので、シャリの水分には気を遣います。シャリは店の味の違い・個性などが出ますので、シャリは「店の顔」としても過言ではありません。これから夏を迎えるにあたり、シャリも汗を多く掻きますから、職人の腕の見せ所です。夏になると「新子(コハダの稚魚)」が市場に出ってきます。新子は寿司ネタの中でも、「職人がもっともこだわりをもって握る」と言われるほど、職人の腕が試される特異な魚です。新子のシーズンになると職人は快い緊張感を覚えます。まだご提供できる時期は、はっきりと申しませんが、おそらく7月の終り頃からご提供できるかと思えます。ぜひ、本物の職人の味とこだわりを楽しみに遊びにいらしてください。

料理長のオススメメニュー ～初夏の6種握り～

夏にも最適! その時季一番旬で良いネタを選び握っていますので是非食べてみてください。(税込時価)



作り方

- ① 鮓掛けの材料を合わせ火にかけて水溶き片栗粉でとろみをつけます。
- ② クリームチーズをさいのめに切ります。
- ③ ボウルに卵を割り牛乳、桜えび、塩コショウを入れませ、オリーブオイルをひいたフライパンを中火に熱し、卵を流し流します。
- ④ そこにクリームチーズを入れ、クルッと巻いて皿に盛り、鮓掛けを掛けて完成です。

材料

- | | | |
|--------|---------|-------|
| あんかけ材料 | かつおだし | 100cc |
| | 薄口醤油 | 小さじ1 |
| | みりん | 小さじ1 |
| | 塩 | 少々 |
| | 乾燥岩のり | 少々 |
| | 水溶き片栗粉 | 少々 |
| オムレツ材料 | 卵 | 2個 |
| | 牛乳 | 大さじ1 |
| | 塩コショウ | 少々 |
| | 桜えび | 30g |
| | クリームチーズ | 20g |
| | 塩コショウ | 少々 |
| | 桜えび | 30g |
| | クリームチーズ | 20g |
| | オリーブオイル | 少々 |

家庭で再現可能! 桜エビと海苔の銀鮓掛け



この料理は 一九で食べられます。

私たちがお出迎えしています!!

みずほです!!
まだまだ新米ですが、みなさんに喜んでもらえるように接客&サービスをがんばります!
たくさん話して仲を深めましょう!!
よろしくお祈りします(〃〃)



私のおススメ♪ 若鶏の一夜干し



私のおススメ♪ 春キャバツのアンチョビ炒め

こんにちは! アイランドの咲季です。庵で働おもしろくて元気なのは私必ずおかわりして元気な笑顔でお迎えするので来てくださいね♡ 庵にいく子の!? 今でしょ!!! 咲季



洪寅のゆきです。
お客様に満足していただけるようおもてなしの心と笑顔で毎日頑張っています!!
おいしいお酒とお食事を楽しみたいヒトトキをお過ごし下さい☆



私のおススメ♪ イカのワタ入りホイル焼き



串・魚・野菜 嵯山
TEL: 047-437-6666



旬菜・酒・肴 一九庵
TEL: 047-434-0088



魚屋 洪寅
TEL: 047-432-8886



JR 西船橋