

酒場ごよみ

其ノ七

発行元：山商
2013年6月発

いっきゅう船橋 OPEN!



西 船橋の山商グループでお楽しみ中の皆様、こんばんわ。
アルバイトの雛胡です♪
いよいよ満を持して「いっきゅう船橋店」がオープンしました!
当店は「おもてなしの心」に重きを置き、来店いただいた時、安心、又懐かしく思っていただけるよう、古建具をふんだんに使用した古民家風の造りに設えました。

職人は一九本店から笹沼を迎え、山商グループが今まで培ったノウハウ、文化を継承していき、更なる味の追求をしていきます。
食材も、船橋産のホンピノス貝やスズキ、小松菜などを使った創作料理など目白押し!
その中でも私がオススメしたいのが、千葉県で始めて6次産業として認可された「柏幻霜豚」です。香り高い脂肪とまろやかな風味が特徴の上質な絶品の豚肉です。
ぜひ、一度お試しくださいね!



全国的にも評価の高い こだわりの地酒が豊富



泡が儼然違う!
ハイボールタワー(ゼウス)完備!

ホール担当の祐介です!
当店を語る上で外してはならないのは、なんととても地酒。
全国的にも評価の高い地酒を取り揃えました。
私のオススメは、今や入手困難とも言われる「而今(じこん)」。今このときをただ懸命に生き抜く」という意味を持つと言われています。

「日本酒はちょっと」といの方は是非、ハイボールをお試しください。当店はハイボールタワー(ゼウス)を導入しています。ソーダのガス圧が高いので、かつてないシエワシエワ感を味わうことができます。
一杯が二杯になり、病みつきになりますよ!

まるで当店そのものですね!
香りは彩り豊かにパニラ、ラムネ、メロンの様に香ります。口に含むとゴージャスな原酒を思わせるメリハリが広がります。辛口の表情もあり優しい甘みも表現している、なんとも誘惑的なお酒です。

まるで当店そのものですね!
香りは彩り豊かにパニラ、ラムネ、メロンの様に香ります。口に含むとゴージャスな原酒を思わせるメリハリが広がります。辛口の表情もあり優しい甘みも表現している、なんとも誘惑的なお酒です。



ちょこっと飲みたい方!
立ち飲みスペース完備!!



古建材をふんだんに使った
古民家風の落ち着いた店内



地元の食材を使った 創作料理



幻霜豚と千葉野菜の
農園サラダ



柏 幻霜豚の
三枚肉の炙り焼き



ホンピノス貝の
酒蒸し

いっきゅう船橋

電話番号：047-426-0005
住所：船橋市本町5-6-19
定休日：なし / 営業時間：16時～24時



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

3つの言葉が原動力



山商グループマネージャー
兼 嵯山店長

石川正樹

皆さん、こんばんわ! 3月より嵯山で店長を任されております石川です。山商に入社して丸4年が経過しました。今でも忘れることができないのが東日本大震災の日。お店を開けている店が多い中、当社は「なんとしてもお店を開けてみんなを元気にしよう!」という強い意気込みで、普段営業していないランチの時間から営業したり、計画停電の時もロウソクを灯し、お客様をお迎えしました。

壁にぶつかる度にネガティブになるところか「やらなきゃ!」というポジティブな発想のもと、形にしていって会社全体の雰囲気が大好きです。

もちろん大変なことも多いんですが、会社から強いパワーをもらいながら働けている自分が幸

せに感じます。お客様から「ありがとう!」「また来るね!」「美味しかったよ!」この3つの言葉が自分の原動力であり、また次も喜んでいただけるよう色々工夫しながら、日々の接客・コミュニケーションに活かしています。

初めてご来店いただいたお客様が次に来店され、自分の顔を覚えていただいていた時「この仕事をやってよかった!」と心から思えます。まだまだ至らぬ所もあるかと思えます。お気づきの点がありましたら、気兼ねなくご意見いただければと思います。

お客様からリアクションをいただければいただくほど、パワーアップしますので(笑)今後ともよろしくお願ひ致します!

せに感じます。

初めてご来店いただいたお客様が次に来店され、自分の顔を覚えていただいていた時「この仕事をやってよかった!」と心から思えます。まだまだ至らぬ所もあるかと思えます。お気づきの点がありましたら、気兼ねなくご意見いただければと思います。

お客様からリアクションをいただければいただくほど、パワーアップしますので(笑)今後ともよろしくお願ひ致します!

今後ともよろしくお願ひ致します!

店長のオススメメニュー

〜アスパラコロッケ〜

極太アスパラをそのまま一本コロッケにしました。山商グループでもこれを食べられるのは嵯山だけ!
(税込480円)



家庭で再現可能

初夏の香り
トウモロコシの
天ぷらの

作り方

- ①沸騰したお湯にトウモロコシを入れ10分ゆでる
- ②トウモロコシを湯から取り出した後サラサララップで包む
- ③冷めたらトウモロコシをそぎ切りにする
- ④そぎ切りにしたトウモロコシを天ぷら粉にまぶして揚げる。
- ⑤塩とカレー粉を合わせてカレー塩を作り盛りつけたら完成。

材料

- トウモロコシ…1本
- 天ぷら粉……………適量
- 塩……………小さじ1
- カレー粉…小さじ1



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

ゆみです♡

山差山の看板娘になれるように頑張りますのでよろしくお願い致します♡
笑顔と元気でお待ちしております♡



私のおススメ♪
小松菜
ソーセージ

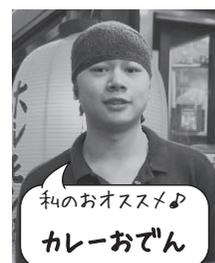


私のおススメ♪
ハラミの
ローストビーフ

こんにちは!! 庵の朱里です
庵は「あん」ではありません。いおりです
私は「しゃり」ではありません。あかりです
落ち着いたおいしいお酒、おいしいごはん
楽しみたいという方、庵に来玉しありません!
常に笑顔でお待ちしています!!



ラーメン大好きなちゃんぽんびんびんです。
ラーメン好きなお客様声かけさせていただきます!!



私のおススメ♪
カレーおでん



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



JR 西船橋