

# 酒場ごみ

其ノ十一

発行元：山商  
2013年10月発行

築地から毎日入荷の  
新鮮で美味しい魚介類を  
とことん安く提供します。

## 魚屋 浜寅



**皆**さんこんにちは、魚屋浜寅  
スタッフのゆうきです！  
今回は私が浜寅の紹介をします♪  
まず浜寅が他の店  
舗とちょっと違うの  
が、なんと店内に屋台  
があるんです！  
店内なのにまるで外で飲ん  
でいるような雰囲気です。皆でワイワイと楽しく飲めるお店なんです！  
更に9月末にちょっとしたリ  
ニューアルで二階を個室部屋  
になるように改装をしたんで  
す！ですので少人数でまった

り飲みたい方にもお勧めでき  
るようになりました！  
料理は毎日築地より新鮮な魚  
や肉を仕入れ、そして皆様の前  
で調理しているの新鮮さと  
料理の味は間違いありません！  
また、これからの寒い季節に食  
べたくなる定番料理「おでん」  
もありますので帰る前にちょっ  
と体を温めてから帰る事もで  
きますよ♪  
是非皆でワイワイ飲みたい方  
もまったり飲みたい方も来た  
下さいね♪



今晚はおどる魚の平尾です。  
皆様のご来店心より  
お待ちしております。

**終電を逃したららおどる魚!**

皆さん今晚は、  
おどる魚で朝5時  
まで調理場を担当してい  
ます平尾です。  
おどる魚は山商グループで  
唯一朝5時まで営業  
しているお店なんです。  
なので、他店で飲んでいた  
けどもうちょっと  
**飲みたい**し、  
できれば静かな  
お店でゆっくり  
飲みたい方。  
女の子と一緒に  
飲めるお店で  
うっかり  
**終電を逃し**  
てしまった方。  
などなど、皆様私がお  
待ちしております！  
当店では深夜でも新  
鮮なネタは勿論、拘  
りのお酒もご用意



してまいりますので、是非  
寄ってみて下さい！  
更に西船駅前であれば  
出前もしていますので、  
女の子と一緒に飲める  
お店でお寿司が食べた  
くなった時はご連絡下さい。  
(047-431-8887)  
旬な魚を揃えてお待ち  
しております。

朝5時までやってます！

### まるごと船橋の味！

## アルトポンテのアイスクリーム

皆さん船橋セレクション公認のアルトポンテのアイスをご存じでしょう  
か！？アルトポンテアイスのアイスとは、船橋産のとびっきり美味しい  
食材をイタリアンジェラードタイプのアイスにした船橋の魅力がギッシ  
リ詰まったアイスなんです！  
なんとこのアイスは山商グループ各店で食す事ができますので是非食  
事の後の口直しに食べてみて下さい♪  
フレーバーは「西船小松葉アイス」「高橋牧場の牛乳アイス」「豊富の  
人蔘アイスクリーム」「石井農園の紅ほっぺシャーベット」「船芳園の  
梨シャーベット」の5つのフレーバーです。期間限定のアイスもあり  
ますので詳しくはスタッフまでご確認下さい！



# 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

## 信頼関係



皆さん、こんばんは。一九本店で刺場を担当しています桐生です。

私は山商にお世話になってから1年10ヶ月。職人歴としては18年になります。

今回このニューズレターで取材を受けるにあたって話す事をあれこれ考

えていたのですが、山商グループで私のネタで一番有名なのが子どもが5人いる事です。

私は結婚歴16年目で夜遅い仕事でありながらも5人の子どもを授かり(しかも5人姉妹)ました。夫婦円満の秘訣と言えばお互いを信頼し、あまり干渉しあわな

い事と休日は子ども達と料理と一緒に作ったりなど、思いっきり子どもと遊ぶ事です!

私の料理の拘りと言えば、夫婦円満の秘訣と同じくお客様との信頼関係ですね! 食の安全は勿論、料理の鮮度、盛りつけ、味付け、全てにおいて完璧にでないとお客様との信頼関係は築けないと思っています。

私の担当している刺場はちょうどカウンターからも見えるので気軽に話しかけて下さい! 子づくりから料理まで、何でも聞いて下さいね(笑)

## 職人のオススメメニュー

私がお勧めする料理はやはり私が担当している刺身です!  
今の時期は天上鯛・鯖・秋刀魚・鰹・穴子の五点盛りとなっております。また目によって異なりますので詳しくはスタッフまでお訪ね下さい!  
(税込1575円)

家庭で現成  
秋刀魚の梅しそ  
チーズ天ぷら  
(4人前)

### 作り方

①さんまの上に大葉をのせ1/8の梅、クリームチーズを芯にして巻き、爪楊枝でとめる。

②天ぷら衣をつけ、170℃の油で約6分揚げ爪楊枝を抜き半分に包丁をして出来上がりです。

【ワンポイントアドバイス】  
可食部100%のフィレ状のさんまは下処理をする作業がないので、短時間でメイン料理が作れます。

### 材料

- 秋刀魚三枚おろし ..... 2尾分
- 大葉 ..... 4枚
- 梅干 ..... 2個
- クリームチーズ ..... 40g
- 天ぷら粉
- 揚げ油



この料理は一九本店・いっきゅう船橋・浜宮で食べられます。

# 私たちがお出迎えしています。



私のおススメ♪  
秋鮭のバター焼



私は、サザンの美玲です。また、日本語は勉強中ですが、心のこもった接客を心がけています。時々試食させていただく、サザンの米料理は私達女性にも、美味しく人気があります。ぜひご来店ください。私も、鳥居の階段下で、お客様の、お迎え、ご案内を、しています。気がつかず、お声を掛けてください。

こんにちは  
いっきゅう船橋店のオープンからいる井上です。  
自分のおすめはワサビ寿司です。  
是非食べてみてください。

私のおススメ♪  
わさび寿司



私のおススメ♪  
世界三大ハム  
パレタセラ〜



こんにちは! 庵のアイドル 未奈代です。  
お好きなアイドルはまももワロです!  
興味は旅行です♡たくさん話かけたい♡お待ちしてます!!!  
みな子



串・魚・野菜 嵯山  
TEL: 047-437-6666



地魚・煮込み・串揚げ いっきゅう船橋  
TEL: 047-426-0005  
住所: 船橋市本町5-6-19



旬菜・酒・肴 庵  
TEL: 047-434-0088



JR 西船橋