

酒場ごよみ

其ノ十二

発行元：山商
2013年11月発行

鍋スタンプラリー

今回山商グループ7店舗で行われる初の試み。題して「鍋スタンプラリー」が開催されます。

ルールは簡単！この酒場ごよみに載っているうちの4店舗の美味しい鍋を食

べて、スタンプを押してもらっただけ！山商グループの絶品鍋料理を食べ歩いて、1月にボトルもらえちゃう♪という寒い季節のHOTな企画です！山商グループは同系列店でも各店舗オリジナルの様々なこだわった鍋料理を提供させていただいておりますので、是非「鍋スタンプラリー」に参加して、食べ歩いてみてください！

【開催期間】

11月14日(木)~12月31日(火)

【ルール】

- 4店舗の鍋を食べる！
- 食べたらスタンプをスタッフに押してもらう！

【景品】

JINRO DRY 1本贈呈！

※交換は1月から受けつけます。
交換は全店舗で受けつけますので、スタンプが全店押されたこのニューレターをスタッフへお渡し下さい。



山商 札幌

炊き餃子

十時間かけて煮込んだ濃厚スープと手作りギョーザの相性は抜群です。

一丸

天ヒブリのしゃぶしゃぶ

北海道産の天上ブリの一番脂がのっているお腹部分をしゃぶしゃぶ♪野菜も地元石井農園さんの野菜を使った最高の一品となっております！

おどろ魚

海鮮鍋

広島宮島産の大粒カキを使用、その他新鮮な北海道のホタテやホタテ海老、しいたけ、すけそう鱈を使ったお鍋です！

スンドゥブ鍋

女性ホルモンの働きを助ける大豆イソフラボン、新陳代謝を高めるカプサイシン、ツースにはコラーゲンたっぷりな健康お鍋です！

一丸

海鮮寄せ鍋

築地から直送された鮮魚(海老・鱈・さんめ・カワハギ・ホンビノス貝・カキ)を贅沢に使用しています。更に野菜もたっぷり入っております是非御賞味下さい。

山商 札幌

柏幻霜豚のしゃぶしゃぶ

地元柏産の幻霜豚を使用したしゃぶしゃぶ鍋！口の中でお肉がとろける食感をお楽しみ下さい！

ホムニシ 札幌 新大谷

アツちゃん鍋

ピリ辛味噌だれに当店自慢のモツが大量に入った鍋です！辛さの調整もできますのでお気軽にスタッフまでお申し付け下さい！

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

お客様の事を覚える!



皆さん、こんばんわ。
 フナバシ屋の「つよぼん」と小林剛です。
 早速ですが、私のこだわりは、とにかく初めていらしたお客様を覚える事!です。
 酒場ごよみ3月号で、中島さんにもご紹介していたように、当店に初めて来ていただいたお客様と少しでもお話しする事ができれば、そのお客様のお名前やその時食べた料理などは覚えるようにしています。

フナバシ屋 店長 小林 剛

そして二回目にご来店していただいた際には、一回目に来ていただいた時以上の「お・も・て・な・し」ができるように心がけているんです!
 おかげさまで常連さんも増え、開店して2年目を向かえる頃には、山商スタッフとの繋がりで地元常連客の小松菜農家で構成されている「チームうぐいす」と、同じく地元常連客のキロクムビーの立川さん主催「小松菜ハイボールの貝」を開催する事ができ、このイベントをきっかけ

けに一気にフナバシ屋=小松菜料理が定着し、地元のお客様にも愛されるようになりました。
 更に、この「小松菜ハイボールの貝」のご縁で山商スタッフと「居酒屋流しの小山健さん」が繋がり、ライブやTV取材も多くなり地元以外の方々もフナバシ屋に来てくれるようになり、本当に感謝しております。
 フナバシ屋は「人と人が繋がるお店」です! 今後も様々なイベント、そして最高の「お・も・て・な・し」ができるよう、日々精進してまいりますので、引き続き御愛顧いただければと思います!



料理長のオススメメニュー ~小松菜ハイボール~

今となってはフナバシ屋代名詞となった小松菜ハイボール!
 見た目はグリーンだけど、とっても甘くて美味しいですよ!
 (税込420円)



作り方

- ①たれの材料を合わせ鍋で温めます。
 - ②火からおろし、ザルで濃し玉ねぎスライスと鷹の爪とすだちスライスを入れ冷まします。
 - ③さばを三枚におろし骨を抜き、一口サイズにカットし片栗粉をまぶし170℃の油で揚げます。
 - ④れにさばを入れ20~30分漬け盛り付けて万能ねぎをちらして完成です。
- 【ワンポイントアドバイス】
 すだちの風味が爽やかなアクセントになっている一品です。

材料

- 【南蛮たれ】
- 水……………150cc
 - 酒……………50cc
 - 酢……………100cc
 - 醤油……………40cc
 - 砂糖……………20g
 - 鰹節……………一掴み
- さば……………1尾
 片栗粉……………適量
 鷹の爪……………少々
 すだちスライス…1個
 赤玉ねぎスライス…1個
 万能ねぎ小口切り…5本
 揚げ油

家で再現して
 秋さばの南蛮漬け



この料理は
 一九本店・いっしょう船橋・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♪
 もつ煮込み

ホルモン酒場
 フナバシ屋

高校1年フナバシ屋の「あいかおま」です!
 いつも元気いっぱい大きな声出してた、おまの
 とした私1ばんの幸せは食べること♡
 毎日お食いただきます。おまは今も元気!!
 一緒に私を
 楽しんでね。

こんばんわ 最近入ったばかりの、あまです。
 手探りで未熟ですが、色々話してくれれば嬉しいです。
 お客様のこ来店、心からお待たせします♡

私のおススメ♪
 海と畑の
 ミルク鍋

嵯山



私のおススメ♪
 一九鍋!

一九

一九の味季です♡
 千葉Quintのファンです♡
 Quintの話を持ちかけました♡

ホルモン酒場
 フナバシ屋
 居酒屋 酒場 フナバシ屋
 TEL: 047-437-0007

嵯山
 串・魚・野菜 嵯山
 TEL: 047-437-6666

一九
 居酒屋 一九
 TEL: 047-432-1919



JR 西船橋