

真心の味

# さんかい亭通信

vol.39

9月号



秋の食材満載☆

さんかい亭・至高の味覚コース完成!!



お刺身は仕入れ状況により、内容が変わります

- 豆腐のそぼろ館
  - お造り豪華盛り
  - 山盛り
  - 木野子サラダ
  - 天婦羅
  - 盛り合わせ
  - 鮭とコーンの
  - サクサクピザ
  - 風呂吹き大根
  - 田楽乗せ
  - 自家製茶碗蒸し
  - ほっくり栗ご飯
  - 黒海苔のお味噌汁
  - なめらか牛乳寒天
- お一人様  
3500円(税込)  
※プラス1500円で

今年の秋のコースは、自社農園野菜を使ったお料理が盛りだくさん。  
また内容も年齢問わずご満足いただけよう工夫いたしました。和のさっぱりしたものから、ビールにも合うポリウムのある品まで。  
期間は十月末日まで。ご予約お待ちしております!



→ツイッターでさんかい亭をフォロー☆

真心の味・さんかい亭

047-392-8550

松戸市日暮1-16-16 アミューズプラザ8ビル 4・6階

<http://www.micfoods.net>

<http://ameblo.jp/macc3636/>

## 社長の渡邊が行く



いつも有難うございます

### 『東北被災地へ』

8月3日、4日に大船渡、陸前高田、仙台空港、仙台若林区へ、東北の被災地視察に行つて参りました。特にポラントニアなどで訪ねたわけではありませぬ。東北被災地を自分の目で、体で感じたかったのです。

テレビで見ていた被災地、実際に現地を見ると何とも言えない状態に。がれきの山、そのがれきを運ぶトラックの多さ、様々につぶれた車の山、流された家の残骸、マンシヨンの4階までメチャクチャな津波の傷あと...

生の東北被災地を見て、これが現代の日本か?と目を疑いたくなる状況。一体自分たちはどうすればいいのだろう、何ができるのだろう。自分の事業を通して微力でもお役にたてるのだからかと考えさせられた視察でした。被災地を視察して、今までより真剣に頑張ろう、真剣に真面目に働こうと自分を

す機会も与えていただいたような気がします。

ただ大変な状況の中でも復興への足掛かりを見ることができたのです。陸前高田の7万本の松林に唯一残った一本松をご存知ですか。高さ30メートル、樹齢200年の松の木に凄い生命力を感じました。復興のシンボルになるのかなと思いたいですが、やはり枯れはじめているようなお話を聞きました。なんとかなると良いのですが。

もうひとつは、仙台若林区の米農家が海水とヘドロで壊滅的な状態になりました。さんかい亭とお付き合っていたにしているサイゼリヤ農場の白河高原農場の皆さんが、復興のためにサイゼリヤと共に立ち上がりました。白河高原農場も福島県の被災者です。震災だけでなく、原発の風評被害もあり、現在はサイゼリヤや弊社社のお取り引きがなくなつております。最近では、毎日放射能を測定し問題のない野菜を『復興

販売されています。大変お得な素晴らしい野菜です。個人的に購入させていただきます。前置きが長くなりましたが、その白河高原農場とサイゼリヤの提案、協力で若林区農家の若者が復興に向け立ち上がりました。被災者同士で協力をして、水田だった土地に大型のビニールハウスを何棟も建て、トマトを販売するので。お米を作れる土地になる迄は最低でも5年ぐらいかかるそうです。絶望していた皆さんに復興の兆しがさした素晴らしい取り組み。我々もお店を頑張り、一円でも多くの税金を稼ぎ出し被災地に貢献したいと思っております。



### 冷製茶碗蒸しの和風ジュレ

#### 《材料》

- 卵(Ｌサイズ) 1個
- だし汁 150cc
- みりん 少々
- 薄口醤油 少々
- そばつゆ 少々
- ゼラチン 少々
- わさび 少々
- (お好みで)  
三つ葉・かまぼこ・鶏肉・椎茸・海老等

#### 《作り方》

- ① 卵・だし汁・みりん・薄口醤油を混ぜてこす。
- ② 蒸気の上があった蒸し器に入れ、強火で2〜3分蒸す。表面が白くなったら、弱火で10〜12分蒸す。
- ③ 荒熱を取ったら、冷蔵庫で冷ます。
- ④ ジュレは、そばつゆを2〜3倍に薄め、少し堅めにゼラチンで固め、細かく刻み、茶碗蒸しに乗せる。
- ⑤ 上にワサビを乗せて完成。

卵とだし汁は1対3!



## 昼宴会コースの御案内

お陰様で徐々に人気が出てまいりました、「昼宴会コース」ご紹介いたします。さんかい亭人気メニューをコースにした。デザートまでついて、なんと驚きのお一人様158円☆個室は二時間無料です。ご宴会スタートは午後二時が終了です。

コースはすべて4名様から承ります。皆様の御利用をお待たせております。(写真は四人前のお料理です)

#### 《お品書き・全8品》

- スモークサーモン
- クリームチーズ巻き
- お造り盛り合わせ
- 揚げそば 山菜さらだ
- 自家製掬い豆腐
- 白海老の唐揚げ
- 茶碗蒸し
- 焼き鯖寿司
- デザート



## やのさんぽ

たいふう季節外れになりましたが、先日伊勢で袴の写真を撮影し選んできました。私は私、昨年に遅ればせながら大学を卒業する事が出来、3月に卒業式で袴を着る事になったのですが、震災があり式が中止になりました。母がとても残念がって「せめて写真撮りたい」との事で、一緒に写真を撮ってきた次第です。

普段なれない場所の敷居はちよつと高サービスのそつけなさにしばしば大丈夫



ろうかと心配になりましたが、さすがにリクルート写真で評判が高いために、撮影技術と言いますか、スタッフさんの見事な連携に感動しました。おかげで私も割増しの美人に仕上がったかと思えます(笑) 技術を高めること、連携を密にすることでこんなにもお客様に感動を与えられるものなのかと、またちよつと背筋を伸ばさせて頂きました。

## お魚辞典

北太平洋に広く生息し、特に日本では秋の味覚を代表する大衆魚です。古くは「サマナ(狭真魚)」と呼ばれていました。今では「秋刀魚」と書いて「サンマ」と読みます。

成魚は海洋の表層近くを大群をつくって泳ぎ、捕食者から逃げる。ときにはトビウオのように水面から飛び出すこともあります。

秋のサンマは脂肪分が多く美味であり、特に塩焼きは日本の「秋の味覚」の代表とも呼ばれます。日本では、塩焼きにしてカボスや、酢橘、柚子、檸檬などの搾り汁やポン酢、醤油などをかけ、大根おろしを添えて食べることも多いです。近年では刺身としても流通しており、脂の乗り切らないうち、初秋が食べ頃とされ、他の青魚と同様に酔じめしても美味です。

サンマには、血液の流れを良くするといわれるエイコサペンタエン酸が多く含まれていて、脳梗塞・心筋梗塞などの病気を予防する効果があるとされています。また、ドコサヘキサエン酸も豊富に含まれており、体内の悪玉コレステロールを減らす作用、脳細胞を活性化させ、頭の回転を良くする効果もあるとされています。

生のサンマの鮮度の見極めは尾を持ちサンマの頭を上に向けたとき、体が曲がらずにできるだけまっすぐに立つもの目が濁っていないもの口先がほんのり黄色いことなどと言われているんです。