

あいよ君が行く 16

かつおが美味し季節になりました。あいよも仕入れた大忙しです。
かつおが美味し季節になりました。あいよも仕入れた大忙しです。
豪快です！

かつおはたたき、さし、みよ煮、照焼き、塩焼きなどがあります。
酒造といわれる塩辛は「お」の酒の肴です。
珍味です！

かつおは茶番油も高く子供の身体づくり健康な格にお褒めです。
貧血防止にも役かかって型がいいかつおです！

かつおは鰹節の原産にもなりあいよ寿司と深い関係があります。
あいよのこだわりは「お」にも光ります。

あいよのお味噌汁には、なんとこの鰹節が使われています。
手間ひま掛けて出し汁を食の原産！出し汁です。

あおさ汁、まぐさ汁、鮭のあら汁などお味噌汁の味もまた出しています。
お寿司のおともにお味噌汁はいかがですか？
味噌汁 大¥252 小¥189

毎月14日 あいよの日 ポイント2倍！

あいよ寿司のポイントカードをお持ちですか？50ポイント(1000円で1P)貯めると、あいよ寿司のお食事券2000円と交換できるお得なカードです。なんと14日はポイント2倍です。



四月下旬UP

あいよ寿司ホームページリニューアル！

「あいよ寿司オフィシャルサイト」が近々リニューアルいたします。さらに見やすくさらにわかりやすくなります。旬鮮彩の魚介類イベント情報等をお客様にお届けいたします。携帯電話が活躍？ご期待下さい！

あいよ寿司 寿司検定 近々開催 乞うご期待

「あいよ寿司検定」あいよ寿司の歴史から、あいよ寿司の雑学まで、明日から使えるあいよ検定を近々開催します。詳細は店頭または、新ホームページにてご案内致します。

あいよ寿司ネタ便り 目に青葉、あいよに「初かつお！」

山々が青々と色つき、そよ風が心地よい季節になりました。と同時に初カツオが美味しい季節の到来です。この季節を心待ちにしていた方も多いのではないのでしょうか。今回の寿司ネタ便りは「初かつお」にスポットをあててみました。



「鯉」は、私達にとってもなじみの深い魚の一種です。

「目には青葉、山ほととぎす初かつお」の句はあまりにも有名ですね。この「初かつお」勝負に勝つ魚、勝つウオ、勝つ男と書いて「カツオ」とも呼ばれ、縁起をかつく魚でした。「武士」はこの「かつお」を特に好んだようです。なぜなら、「勝男武士・カツオピン」と言うほどです。しかし、この「初かつお」当時の値段で一本が三兩二分もしたそうと、現在の現金に換算しますと、約10万円、「女房を質に入れても食いてえ」と言った江戸っ子の話、あながち嘘ではなかったみたいです。なるほど、なるほど。



新連載コラム！

「すしの世界」 ④ 日本伝統文化の寿司！

今回で4連載目。「すし」は、日本が誇る伝統的な食であり、現在では、「世界の人気食」になりました。これだけグローバルな食物になった理由には、すしの魅力、味覚のものが多い方を捉えたのでしょ。日本の食文化で「すし」の持つ豊かさや多様性が世界に広がったと考えます。「あいよ寿司」も創業精神にありますように「日本の伝統的食文化の魅力地域に広げていく」努力を宣言しています。ところで、日本には「環境法に基づいたSUSHI」全国すし商生活衛生同業組合連合会(一)・別名「すし連」・SUSHI全国組織があります。歴史的には、昭和36年(1961年)東京都に本部が設置され厚生省からの認可されている法人団体です。すし屋さんの「食の安全・安心」をモットーに會員の相互親睦や研鑽を基軸に活動しています。現在の加入組合員約10,000余名で構成され、昭和45年(1970年)に設立した「茨城県すし商生活衛生同業組合」があり、「あいよ寿司」も参画しております。地域に密着したイベントなどもあります。また、組合発行の全国の加盟店で利用できる「全国共通すし券」が、お客様にもご利用されているのはご存知の通りであります。

すし組合から「新たなニュースです」すし検定」が完成。現在、あちこちで「検定フォーム」です。漢字検定・歴史検定や〇〇検定と正式なものと使い方はいろいろです。すし組合で新たに「ホームページ版のすし検定」がセットされました。実施要領は、全国すし商生活衛生同業組合のホームページ上「すし検定」で行きます。出題数は二十五問ですが、是非チャレンジしてはいかがでしょうか？「すし検定のコンテンツ」は、すしの歴史からすしネタの知識や魚の効用や、すし雑学などの出題があります。すし学の世界にどうぞお入りになって、しばしば楽しんでください。ちなみに、筆者も挑戦しました！全問正解に近い採点でした(本当です)……。

現在、あいよは「春色」が満載！春の語源は、草木の芽が「張る」の意、田畑を「望む」気候が「晴る」など意から言われています。いずれにせよ四季の最初の季節で新たなスタートであります。漁獲ですべて、冬魚から春魚への移行が始まります。朝獲れ地魚と旬魚を求めて新たなスタートをいたします。ご期待願います！

【旨いもの処 あいよ魚菜館】情報コーナー (あいよ寿司/県庁前店隣り)

新メニュー(案内)



彩色盛りセット ¥1480

夜メニュー・食道菜の一つとして、4月からスタートです。メニュー「コンテンツ」は、3色の変わりミニ丼と厳選の逸品が並び、旬鮮のお刺身3種に季節の天ぷら盛合わせ、3種野小付け、ヘルシーな大根サラダです。

「彩色盛りセット」は、あいよ魚菜館で、寿司以外に旬鮮彩をまとめて味わいたい」とお客様のお声をいただき、このメニューが誕生しました。このメニューの特徴は、食彩の一つとして「海鮮ミニ丼+笠間の自然薯をミニ丼に、メにあよの出しを生かした「鯛茶漬け」と3種の味を配膳しました。6回の「ミニ変わり丼」をお楽しみいただけます。また、ヘルシーで10種のバラエティーに富んだ構成となっております。その中、天ぷらには常盤の地魚(写真は、石首魚(いしむち)とたららの芽)を揚げており、友人の方などの御食事にオススメです。春の宴に、是非「あいよ魚菜館」でご賞味くださいませ！