

この「味質話」は、3話目になります。毎日、ものを食べて、いろいろの味、「甘味・塩味・酸味・苦味・うま味」などの基本的な味を楽しんでいます。この味に疑問に思うことや不思議に思うことが、多々ありませんか? 「食と味」は私たちの「体と心」を、そして「人」を育みます。そこで「食育」という言葉を最近、耳にしませんか? その意味は、「食の大切さ」を見直し取り戻そうと、全国各地で「食育」の取り組みが注目され、実践されています。「食育」の力を養成するためには、お一人お一人が、沢山の食に係わる情報を多面的な観点で分析する習慣・能力を自分自身につけることが重要になるといふことを意味しています。そのためにもまずは、「食」に対して興味と楽しさを美感することが、その入り口になると思います。しばし、味の雑学になりますが、「プリン」に醤油をかけるのが本当に「ウニ」の味になる? ご存知ですか?... この話を分析していくと、「他の例もあります... 麦茶と牛乳と砂糖でコヒー牛乳に」「アボカドとワサビ醤油で」「マグロトロ口」などはやや疑問視いたしますが、しかし「醤油とウニ」もともと卵だから化学的な成分は似ていますね。醤油で塩分を加えて甘いプリンがウニらしくなっていると考えます。最初に味見した感じはウニと、やや違いますが、「そのあとの味」では良く似ていますね、専門的に「味覚センサーで計測したデータ」を偶然見たことがありますが、「酸味とうま味指数」が本物と混ぜ物と接近していたのは驚きました。また、すし米のおいしさをどう測る? 現代科学をもつても解明が難しいのですが、味以外に「テクスチャー(歯ざわり・舌触り)」がポイントになります。照り・香・粘り・硬さ等も勿論加味されますね。最近では、人が感じる美味しさはある程度数値化できるようになっているのも素晴らしいですね。創業以来、あいよの良質味への挑戦指数は、これからも全開です。

旬魚のいろいろ! 味質話

あいよ寿司HPも見てね!



http://aiyosushi.jp
あいよ寿司のHPも見てね!



味しいです。アジが旨い! 脂ものつて、タタキ良し、刺身良し、握り良し、となにやっても美味い! 身がとてふつくらして美味しくなってます。貝類では夏といえばホツキ貝でしょう。今の時期が身の付きが一番良く、旨味が凝縮されています。この時期は店内だけでしか召しあがることができませんので、是非お召し上がりください。



やはり夏といえば、アジ!

すっかり、夏真っ盛りで、猛暑日が続いています。そんな暑い日が続く中旬な魚、旬のお寿司はなんでしょう?!

旬を召しませ! あいよ寿司

おかげさまで10周年!



白身は、カンパチが美味しい! 脂のつてまろやかな旨みとそれを感ぜさせない後味のよさがカンパチの美味しさの秘密です。他にもあいよ寿司は旬の魚がいっぱい!



秋の到来を告げる秋刀魚も魅力的! 美味しくて、ヘルシーで栄養満点。秋刀魚のお寿司は大人気です!

こう暑いと食が進まないという方も少なくないと思います。しかし、栄養をしっかりと取らないと夏バテしてしまいます。旬の時期に旬なものを食べるのが精神的にも体にもいいと思います。さっぱりと旬な夏お寿司を食べて、しっかりと栄養をつけて残暑を乗り切りましょう。

魚菜館のランチが美味しさもボリュームもパワーアップ!

魚菜館ボリューム満点ランチ!



刺身5点盛り ¥890



海鮮ねばり丼 ¥890

お昼は魚菜館のランチで元氣ハツツッ! 最後に料理長がイチオシの旬の魚膳のご紹介です。煮物、焼き物、お刺身など魚好きな人にはたまらない、多彩な魚料理が堪能できます。四季折々の旬の魚介を豪華に取り入れれました。写真でご紹介したかったけれども、それは食べにきてからのお楽しみ! (シークレツトです。)

日替わりランチ ¥890 のメニューは、「あいよ寿司ホームページ」からご確認いただけます。是非アクセスしてください。皆様のご来店をスタッフ一同心よりお待ちしております。

あいよ寿司でいいことあった!

開運御福銭プレゼント

あいよ寿司(東庁前本店・イオン内原店) あいよ魚菜館が、10周年目を迎えるにあたり常盤神社にて祈願いたしました開運御福銭を8/13(水)から先着3000名様にご感謝の心を込めて、プレゼントさせていただきます。お財布の中に入れておくだけで幸福が訪れること間違いなしの願いをこめて、是非ご家族、お仲間、ご友人同士であいよ寿司・あいよ魚菜館へ御来店くださいませ。スタッフ一同心よりお待ちしております。

あいよの木

アボカドの種から育ててみませんか! を観賞用としてご希望のお客様にプレゼントいたします。あいよ寿司東庁前本店の入口の応募用紙にお名前とご連絡先をお知らせください。(お客様の情報は大切に保管いたします。お渡り時期は、栽培状況によりご連絡させていただきます。)



里親募集中です。鈴虫の成長日記

お客様へ... 秋の訪れ癒しの音の世界をご希望のお客様にお客様にスズメシをさしあげます。ご希望のお客様は虫かごをご用意のうえ、水戸県庁前本店にご来店いただけますようお願いいたします。ご来店の際、スタッフにお声がけください。

