あいよ寿司 かわら版

第30号

毎月14日は、あいよの日

水戸県庁前本店
イオン内原SC店
あいよ魚菜館

〇二九-二四四-一〇〇〇
〇二九-二五九-一一八七
〇二九-二四四-三二三二

あいよ寿司のＨＰも見てね！
http://aiyosushi.jp

平成21年6月14日発行

あいよ寿司のＨＰも見てね！ http://aiyosushi. j p

あいよ寿司 旬の寿司ネタ便り
7月のテーマは「鰺(あじ)」

紫陽花の季節になると魚の鰺の味が良くなる？駄洒落のようですが本当の話なんです。日本近海の鰺は6月から8月が美味しい時季です。何時でも美味しい鰺ですが、夏の活き鰺は《二味旨い》とか《鰺は味なり》と言われるほどです。是非お召し上がりください。

「真アジ」

「真アジの握り」

「アジタタキ軍艦」

魚のことわざ
鰺はタタキに始まって タタキに終わる

「鰺は生でよし、干してよし、焼いてよし、漬けてよし」。鮨も旨いがタタキが身上といいます。このタタキ、元を質せば漁師の船上即席料理で、「手こね鮨」に似たような由来だそうです。それだけに新鮮さが味を左右します。この言葉は一釣りは鮪（フナ）に始まって鮪に終わる」をもじったみたいです。

お知らせ
七夕の星空に願いを込めて2009

もうすぐ七夕ですね。皆さんはどんな願いを短冊に込めますか？県庁前本店・あいよ魚菜館では、今年で11回目となる七夕飾りのイベントを実施いたします。思い思いの願いを書いた短冊を飾りつけしませんか？

魚のおもしろ話！ 第5話

先日、茨城県内の某漁港にいましたら、定置網に「マンボウ」英名 ocean sunfish）がかかり水揚げされました。体長1メートル位で、体重約30kg 位の小型でした。大きな体に愛嬌のある風貌で、水中を悠然とただようマンボウの姿は人気があります。スキンダイビングをやる方などは、潜水遊泳中に出会った方もいると思います。学術辞典で調べますと、「フグ目マンボウ科」に属する魚の1種。巨体と独特の体型が特徴の海水魚です。ウオノタユウ（瀬戸内海）、ウキ、ウキギあるいはウキキ（浮木）（以上東北地方）、マンザイラク（神奈川）など多数の地方名で呼ばれる。体重が重いため陸揚げは、船体についているリフトで運ばれておりました。外洋に生息する魚だけに生態はまだ謎が多いといわれていますマンボウはクラゲや動物プランクトンを食べるということは知られています。マンボウが定置網にかかったその日は、「クラゲが大量に発生していて、その網にもたくさんかかったとの情報もありました。マンボウがクラゲを食していることと関連があったのかもしれません。

ところで、食材としてのマンボウを考えてみますと、一般的にはマンボウは市場には出回らないと聞いています。仕事柄漁師さんに食された方が多いと聞いています。肉は白身で柔らかく、刺身（肝和え）や天ぷらなどで食べられる。身の他に腸や肝臓（キモ）も食べられる。また、目も食べる事ができる。肉の身質は「紋甲イカに類似」しているとと聞いていますが、優雅に遊泳する姿から創造していると、少々複雑な感じです。鮮度が落ちると臭みが出て不味で、ほとんど現地で消費され、市場に流通することは少ない。宮城県から千葉県にかけて三重県紀北町や尾鷲市などは比較的食用として目にする機会があるそうです。なお、台湾では食用が盛んといわれていますが、皆様はマンボウへの思いはいかがですか？

あいよ寿司のＨＰも見てね！ http://aiyosushi. j p

あいよ寿司ファンの皆様へ
今月のラッキー番号！
6 1 4

レシートのお買い上げ金額の下3ケタが下記の番号と一致しましたら、あいよお食事券（500円相当分）とお引き替えいたします。＊レシート1枚につき1回のみの交換とさせていただきます。瓦版といっしょにお持ちください。
＊景品の引き替えは今月末までとさせて頂きます。

お客様へお願い
テイクアウトをご利用のお客様へ

あいよ寿司をいつもご利用いただき誠にありがとうございます。あいよ寿司では夏季期間7／1から9月上旬まで、食品衛生管理上、貝類のお持ち帰りをご遠慮いただいております。また、セットメニューにおきましても、同価格帯の商品に変更させていただいております。ご理解とご協力をよろしくお願いします。

あいよ君が行く⑥

あいよ寿司のＨＰも見てね！ http://aiyosushi. j p

【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）

魚と野菜と銘酒が楽しめるお店

あいよ魚菜館の夏のテーマは「夏バテ解消！ヘルシー鰺祭り！」旬の鰺を使った料理が満載です。

アジタタキ丼　小鉢・味噌汁付き
ランチ限定￥890

7月上旬　昼の部

アジタタキ丼！とっても美味しそうです。なんといっても新鮮！鰺は日立の会瀬漁港から朝網で獲れた魚です。是非お召しあがりください。

アジフライ

7月上旬　夜の部

鰺のお造りに、アジフライ、鰺のなめろう等と美味しい料理が食べられるのが、魚菜館！ビールの季節にもピッタリの逸品をお召しあがりください。