

あいよ寿司は、2010年も、「お客様のご満足度」を目指して参ります!

2010年元旦:真

平素は、「あいよ寿司・あいよ魚菜館」を、ご愛顧賜りまして誠に有難うございます。「あいよ」は、新しい2010年も「お客様ご満足と新たな食の感動」をお届け申し上げます。

「あいよ経営理念」は今年も不変です。あいよ寿司は、日本の伝統文化の一つである「本格派の寿司道」を、さらに追及し、続けて参ります。何卒、倍旧のご愛顧を賜りますよう、伏してお願ひ申し上げます。



「あいよグループ経営理念」

- ①私達は、安全な食の提供と、質の高いサービスに努めます
- ②私達は、地域密着で信頼を心がけ、社会の繁栄に努めます
- ③私達は、出会いと感動を大切にすゝ、人づかりに貢献します

本紙・あいよかわら版は、2007年(平成19年)1月号から3年(ニコミ)紙として、お客様へ「お客様とあいよ寿司との絆づくり」の一環として36版を発信させていただきました。内容は、まだまだ未完成的の弊を越えおりました。内容が、多くのお客様の方々にご満足いただく、本物追求の「寿司店」として「旬・鮮・粋・彩」を「漁港からの直接仕入で・朝網・朝獲れ魚介」を追求し、地域で評価をいただくために「あいよ魚員情報」をさらに研鑽し、充実して参ります。第一号より、あいよかわら版の発行日は、毎月14日(あいよの日)と定め、お客様へお届けしております。2010年も鮮度感タップリの「あいよかわら版」を編集してまいりますので、ご期待下さい。

今年の恵方は、西南西! 「鬼は外!福は内・福は内!」 あいよの本巻き!

2月3日の「節分」に太巻寿司を恵方に向かって丸ごとかぶりつく「福」を呼ぶといわれ、今年(2010年)の恵方は西南西です。節分の夜に巻き寿司を向いて、太い巻き寿司をくわえ、無言で食べると、1年間よいことがあるのだそうです。では、何で巻き寿司? 何で切らないのという疑問ですが、「福」を巻き込み「縁を切らない」ということから巻き寿司を切らずに丸かぶりとなつたみたいですね。



予約受付中!

朝獲れ地魚情報



「真鱧」



「真鱧の昆布ア」

「魚」に「書」と書くその名の通り雪が降る冬に旬を迎えます。真鱧と最高級の献上昆布を組み合わせたのが「真鱧の昆布ア」です。真鱧の淡白な身に染み込んだ献上昆布の旨みが口の中に広がります。真鱧の白子は濃厚で、特に甘みが強く、ぶるんぶるんの弾力感が朝一番に獲れたての鮮度の良さが味を引き立てます。

あいよ君が行く⑬



冬の寒いある日、あいよ君が魚市場で美味い魚を探しているところ。朝獲れを届けたい!



その面持ちを精悍でひとまわり大きめの魚。西京焼をばねてのあまじき。銀だらです!



あいよ君は閃きました。この白身で美味しき寿司を届けたい! この白身で美味しき寿司を届けたい!



「銀だら」は脂ののり、の美味しさをばねてたが活ちです。交るとさらに美味しい



口の中に入ると、その美味しさをばねてたが活ちです。塩で召し上がるお寿司です。



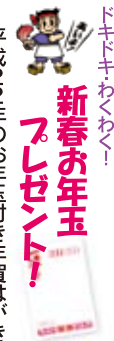
一度食べたらお持ち帰りになりそうです。この冬に押しのお寿司です。大満足! ごちそうさま

新連載コラム!

「すしの世界」 ①日本文化の寿司!

このコーナーでは、36回にわたる「魚のおもしろ話」旬魚のいろいろ・味質話や「マグロ魚とその小話」・そして、あいよ寿司からの「すしメニューや旬魚のおすすめ魚にかかわる情報を多岐にわたって、お届けしてまいります。

今回から、このコーナーでは、日本の食文化の中で、国民的人気NO.1で、日本伝統文化を継承する「すし・寿司・鮎・鮓」が今や「世界のすし」に変貌しています。「あいよ」が考える「世界の寿司」について、広く深く連載してまいります。・・・「すし」は、日本の稲作文化と魚食文化の結合。現代風には「ニロレーション」により誕生し、歴史的には、「魚の長期保存食」として歴史的に変容を経て日本の食文化として定着してまいりました。とくに、魚を飯(シヤリ)とともに食する「生食(なまなれ)」を、わが国の先人達は時代に応じてそれを発明。そして江戸時代に「酢」をつかう革命的な食し方を誕生し、多種の魚介類が寿司ネタとして誕生し、現代の握り寿司として数々の変容のなかで、日本人が育んできました。寿司業を含む飲食業が「外食産業」として扱われたのは、今から40数年前になります。東京・銀座・三越の並びに「マクドナルド一号店」が出店した時期(昭和40年頃)から、日本人の食文化度が拡大し、気軽に外食への行動が盛んになり、「外食ブーム」などとマスコミに取上げられた。そして職人の包丁技術・魚目利き・調理加工技術などが競うように「個人が経営するカウンター・スタイルの店舗」が増加する時期でした。一方で法人が経営する50席も100席もあるような「高品質高技術で、明会計の高級寿司店舗が都心立地に増加、本格的な寿司の高級化から大衆化」へ向かう。そして寿司は高価な食べ物から、明会計大衆化により、いつきに大衆化し寿司ブームが到来した。主要都市に店舗が拡大していく昭和57年(1982年)に全国の寿司店は約5万店が、現在は約3万店に激減!・・・(つづく)



新春お年玉プレゼント!

平成22年のお年玉付き年賀はがきに左記の番号がありましたら、ご持参の上、ご来店時にあいよ寿司スタッフにお申し出ください。お年玉プレゼントを贈呈し上げます。

※このお年玉番号は

A賞 1500円(3ヶケタ)

あいよ食事券 10000円分

B賞 100円(2ヶケタ)

あいよ食事券 5000円分

プレゼント交換期間
平成22年1月31日(日)まで

※景品の引き換えは「食事券」一枚につき1つまでとさせていただきます。

毎月14日 あいよの日は ポイント2倍!

あいよ寿司のポイントをお持ちですか? 50ポイント(10000円)1ポイント(貯めると、あいよ寿司の「お食事券2000円」に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。是非ご来店のお機会にお持ちくださいませ。



あいよ寿司・あいよ魚菜館
ポイントカード