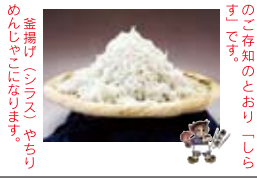
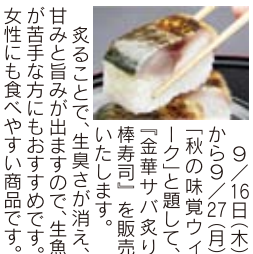


あいよ君が行く ①



調理スタッフから一言



あいう寿司自慢の自家製厚焼玉子を愛情込めて焼いています。焼きたては絶品です。是非お召し上がりください。(山本)

期間限定販売！
「金華サバ炙り棒寿司」

9/16日(木)から9/27日(木)「秋の味覚ウィーク」と題して「金華サバ炙り棒寿司」を販売いたします。



デユランタの苗木を
プレゼントします

あいう寿司県庁前本店では9月と10月にお生まれの方にデユランタの苗木をプレゼント致します。先着10名様とさせていただきます。



この夏好評をいただきましたポイントカード2倍DAYが新たにPAWYが新しくいたしました。あいうポイントが2倍です。是非ご利用くださいませ。

毎月14日・24日は
ポイントカード
2倍DAY

ケータリング・サービス展開中！

寿司職人がご指定の場所に訪問して「お寿司を握る」ケータリングサービスです。

「すし」の処 あいよ魚菜館 ミンチ特集
(あいよ寿司/県庁前店隣り)



戻り鯉の季節到来！
ハイボールで乾杯
鯉の美味しい季節は春と秋の年二回あり、秋の戻り鯉は魚体も一段と大きくなり、しっかりと脂がのって大変美味しく「一口鯉」などとも呼ばれています。こつりと濃厚な味わいの戻り鯉、その季節ごとに変わる味の情緒をあいよ魚菜館でご堪能くださいませ。

ハイボール？ご存知ですか？若い世代の方にはなじみが薄いかも知れません。ハイボールはカクテルの一種でウイスキーをソーダ水で割ったもののことをいいます。最近ではスーパーでも良く見かけますね。キリリと冷えたハイボールとあいよ魚菜館のおすすめのハイボールに合う、料理をお楽しみください。

あいよ寿司ネタ便り
日本の旬 秋の魚！金のサバ！

残暑が厳しい日が続きますね。おかげで海水温度がたかく、お魚さんも涼しいところで一休み中です。が、お休みしない私のお腹は、秋の音が聞こえるにつれ、衰えがちだった食欲も増してきました。今回は秋魚「鯖(サバ)」のお話です。



サバは、昔は貴重な蛋白質として、京の都の台所を賑わせたそう。塩鯖を運ぶルートに、北陸の若狭湾から云々の道があり、「サバ街道」と言われたのもこの頃。秋サバともなると丸々と太って脂も乗り、最高の旬を迎えます。ところで、皆さんはサバにもブランドがあるのをご存知ですか？有名なのは、マグロより高価といわれる「ブランド品」であるトク風の「関サバ」です。豊後水道で一本釣りされたもの。生かしたまま持ち帰って生簀に入れ、サバのストレスが無くなったところで一本ずつ締めて出荷されるサバのことです。

あいうの「金華サバ」は、石巻魚市場の発表どおり、金華山沖で漁獲され、石巻港に水揚げされた旬の大型の真サバとなっております。旬のサバはとも脂が乗っており、特に大型の物は身が厚く引き締まっています。小型のサバはどうしても脂の乗りが弱くなるため、該当から外れてしまうそうです。

つまり、決まった時期に漁獲され、なおかつ厳選された大型のサバにのみ金華サバという栄えあるブランド魚の称号が与えられるという訳です。あいう寿司では厳選した金華鯖にこだわりを持って使っています。

「すしの世界」 ⑦ すしの変化

9月に入り、依然として「記録的な猛暑」が続いているため、ご家庭の食卓にも野菜類の収穫や魚介類の漁獲高にマイナスイメージが広がっていると思います。すし業界も少なからず影響を受け、お客様にも「魚不足」で旬の味覚に少々不満もありません。

【変化その①】 秋と言えば「代表格は、サンマ(秋刀魚)ですね、海水温が18度以上上がり、漁場が遠くになり「苦勞しています。例年での海水温は平均15度程度なのですが、この異常気象のために、生態系が乱れているようです。困つたことです。因みに現在の秋刀魚相場は昨年の2倍から3倍で取引です。1本200円から300円と相当の高値です。スーパーマーケット等、秋刀魚を大量に調理のため、作業の合理化と製品の価値を確保するために「サンマ内臓引き抜き機」「サンマの中骨取り引き機」「サンマ連続皮むき機」がこの時期になると大活躍します。腹を切らずに頭に内臓をつけて引き抜いたりする機械は、日本の工業技術の素晴らしいものがありますね。「あいう寿司」では、包丁加工になりますが、皮むき・腹骨取り三枚下ろしなど丁寧な調理作業が求められます、それがサンマの商品価値に貢献します。9月後半から、サンマ漁獲量も期待できますのでご期待下さい。

【変化その②】 寿司の販売スタイルは、従来型のカウンター越しにお客様と対して、楽しい対話を基軸に「寿司のやりとり」で飲食いたたく営業スタイルと、低価格一料金制で大型回転寿司店が全国に散在しているのは承知の通りです。販売スタイルが両極です。また、町の鮮魚屋さんもめっきり少なくなり、殆んどが、スーパーでの直接購買で「お店とのコミュニケーションがなくなり皆無状態」：魚情報もお客様に届かず！人間社会の双方の希薄さが気になります。S県K市に「大手グループ系の寿司店舗が、直線カウンター(30席程度)十ボックス席8卓の設備に、全てが「タッチパネル」：板前さんが3人程度配置され、手にぎりの立派な寿司を仕上げている。ところが目の前に板前さんがいるのに「カウンターでの注文」は全て「タッチパネル」：対話会話が消えた！すしのスタイルの、何かが壊れていくような心配を持ちます。あいう寿司は、お客様と共に「すし」の魅力・文化・世界」を何処よりも構築してまいります！