

あいよ君が行く



秋味のおいしい季節になりました。
先ず頭に浮かぶ「鮭」
鮭の美味しい季節になりました。
あんなに鯛の発祥の地と
言われていました。



鯛師が冷えた体を温める
船上料理でした。
あんなに鯛の発祥の地と
言われていました。



あんなに鯛の発祥の地と
言われていました。
あんなに鯛の発祥の地と
言われていました。



調理スタッフから一言



1に元氣2に元氣。パフォーマンスは僕にお任せ下さい。(井上)

イオン内原店
イオン内原店では5周年の感謝を込めて平日限定の味噌汁無料サービスを御客様からの多数のご要望に因るに拡大します。ご利用時間は午前11:00～午後3:00(祝祭日は除く)です。どうぞご利用下さいませ。



毎月14日・24日はポイントカード2倍DAY



ポイントカードが新たにパワーアップいたしました。あいよの日14日・24日が、ポイント2倍です。是非ご利用くださいませ。

知って得
テイクアウトの前日予約でポイント2倍！

あいよ寿司ネタ使い 冬浪漫「冬の旬を食べ尽くそう！」



「ニシン」といって春のようなイメージがありますが、12月～1月にかけて旬を迎えます。私は光物で小骨が多い魚は苦手だったので、料理長のおすすりにつられて食べてみると、目からうろこ、こんなに美味しニシンは初めてです。ほどよく脂がのって、んじまいたくなるほどの美味しさです。まもなく、あいよ寿司に入荷いたします。是非お召し上がりください。ここで一つ魚のメカ知識をご紹介します。鱈は、別名「春告魚」とも呼ばれています。が、やはり北の冬魚としてイメージは強い。



今年も旬のあんきも(鰆の肝)が登場です。あんきもは「海のアオクラ」とも言われています。あんきもにはビタミンA、Dが多く含まれ、骨粗しょう症の予防などに注目されているようです。濃厚な味わいと、新鮮であればこそあんきものコクと旨みは見逃せません。是非お召し上がりくださいませ。ここでは「肝」(ぬの卵巣)「ひれ」(えら)「水ぶくれ」(胃)「皮」。これに「身」(尾の部分)とに分ける場合もある。あれ8つ？

「すしの世界」⑨「北の魚・鱈」の話



十一月に入りすしづく「冬魚の声が」聞かれてきました。あいよ寿司でも、この時期の季節語になるような旬魚を探しています。北海道地区は冬魚の宝庫でもありますが、やはり北の魚と言えば「ニシン(鱈)・ニシン科ですが近縁では「マイワシ」がいますね。ニシンのもう一つの漢字で「鱈」があり、この解釈は「魚に非ず米なり」の意と聞きます。何分、ニシンは回遊魚で北の漁場が中心ですが、今から30年前に太平洋側では、我が茨城県那珂川や酒沼川、日本海側は新潟県が南限とされているようです。

ニシンの往時は、やはり北海道の積丹町(しやこたん)です。ニシンの歴史は明治、大正、昭和と続きました。日本のニシン漁は、昭和32年頃に幕を下ろしていますが、現在「ニシンをもう一度」の放流事業も進められています。ここは北海道民謡ソーラン節のふるさと、北島三郎の演歌にもでてきます。ニシン漁に集まった人々を、北海道言葉で「ヤン衆」と呼んでいました。船方やヤン衆は船頭と呼ばれた親方の指揮で統率されていました。そのニシン漁は極めて繊細さとニシンの動向を見極め、漁の命運は、壮絶だったそうです。その往時の漁で一夜にして大金もちになる網元も多く、その名残りが「ニシン御殿」として残されているのはご承知の方も多いと思います。今でも余市海岸にあったのが、小樽の祝津海岸の丘の上に移築保存、北海道の重要文化財に指定されています。近くに出向かれたら是非高覧下さい。また「余市水産博物館(小樽から西へ20kmくらい)」にも昭和30年頃の貴重な資料が揃っています。その北の魚・ニシンの定置網漁はないが、他の漁でニシンが上がり、高値の様子、諸ルートを求め「あいよ」で、寿司の握りとして、ご提供が出来よう、準備を進めております。銀色&鮮度&脂などの品質管理を終えて「あいよ寿司」に登場いたします。あいよからの「冬魚のたより」としてご期待下さい。

「旨いもの処 あいよ魚菜館」
情報コーナー



ケータリング・サービスのご予約受付中です!

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……お問い合わせ:029-244-4455(鈴木/大和田/河合)

こんな時にご利用いかがですか？
★ご友人の記念日、お誕生日祝いや婚約お祝いなど、ちょっとしたお祝いに気のきいたプレゼントとして
★お節句(3月5月)、母の日、敬老の日、古希のお祝い、お彼岸、お盆や、クリスマスパーティー、ご親せきが集まる新年パーティー、結婚披露のパーティーなど 詳しくはWEBで