

長良川の風



8号
2009年 早春

川原町泉屋 2/28[土]～営業再開します

2/1～冬季休業しておりました川原町泉屋は、2/28より営業再開させていただきます。琵琶湖より春の訪れを告げる旬の氷魚(ひうお: 鮎の稚魚)が入荷しております。氷魚を釜揚げにした【ちらし寿司】や、やわらかく炊き上げた【山椒煮】、スペイン伝統料理のウナギの稚魚(アンギラス)のように、にんにく・鷹の爪と一緒に煮る【オリーブオイル煮】もとても美味です。この時期にしか味わうことのできない氷魚を、川原町泉屋で是非お楽しみください。

春の限定メニュー <3～4月>

氷魚ちらし寿司御膳 2,000円

- 前菜盛合わせ ○春の小鉢1品
- 氷魚ちらし寿司 ○天然鮎しんじょうのお吸い物
- 漬物・佃煮 ○季節のジェラート



<平日のお昼限定>

春のランチ 2,100円

- 前菜盛合わせ ○春の小鉢1品
- 氷魚(ひうお: 鮎の稚魚)ミニちらし寿司
- 稚鮎の炭火焼 2尾
- 季節野菜の天ぷら
- 鮎ぞうすい(小) <●は下記の1品に変更できます>
 - 鮎ぞうすい(土鍋) +250円
 - 炭火焼・鮎らーめん +400円
 - 稲庭うどん(温・冷) +100円
- 漬物・佃煮 ○季節のジェラート



炭火焼・鮎らーめんランチ 1,260円

- 炭火焼・鮎らーめん (1100円) (通常 1,480円)
- ごはん (180円)
- 季節の漬物 (100円)
- 自家製完熟梅干 (100円)



岐阜伝統食品の会主催、川原町泉屋で不定期に行う食文化サロン

第16回 川原町サロン開催

『春の味覚を味わう』



4月18日(土) 18:00～ 川原町泉屋にて

会費 6,000円 40名限定 (フリードリンク・フリーフード、立食形式)

予定メニュー(仕入れ状況により変更する場合がございます)

- <炭火焼> ●鮎塩焼
- <オードブル> ●鮎だし巻き玉子 ●熟れ寿司盛合せ
 - 仏・シャラン産鴨ロース ●牛タンの和風煮込み
- <揚げ物> ●山菜各種 ●天然あまごのフライ ●アカザ
- <お食事> ●氷魚のちらし寿司 ●天然鮎しんじょうのお吸い物 など
- <飲物> ●花美蔵(白扇酒造) ●三千盛 ●達磨正宗 ●ワイン、ビール、ほうじ茶
- <デザート> ●お楽しみ



※ お申し込み、お問い合わせは 川原町泉屋 058-263-6788 まで



株式会社 泉屋物産店

本店(日祝定休) 058-263-0101
 川原町泉屋(水曜定休) 058-263-6788
 巢南店(日祝定休) 058-328-4622

※ 定休日でも繁忙期は営業いたしております。
ホームページ <http://www.nagaragawa.com/>





上五島・九州 食の遠征記

当店の鮎塩焼に使用している塩は、上五島から仕入れております。その塩を作っている小野さんに会うためと、美味しい魚を味わうために、2月上旬より、上五島・佐世保・唐津・博多と遠征してきました。



小野さんは、上五島でも人里離れた「小串郷」という海辺で、テレビもない仙人のような生活をしながら家族3人で暮らしています。横浜出身ながらこの地に移り住み、昔ながらの製法で海水を汲みあげ鉄鍋に薪をたいて塩づくりを始め、地元のきれいな女性と知り合い結婚されました。彼の塩【手塩】を人から頂き、鮎塩焼に使ったところ、非常にまろやかでおいしく感じましたので、それ以来使用しております。



魚の宝庫、キリシタンの歴史、五島列島



海がきれいで魚も豊富な五島ですが、年々定置網での漁獲高は減少しています。山が多くて平地が少なく、近年イノシシが大繁殖して農作物の栽培は

あじ、ヒラマサ、よこわ、スルメいか、カワハギ



苦労の連続です。自給自足を目指す小野さんでも稲作はできず、米と肉は買っているようです。小野家近く、元愛知県在住のご夫婦が営む民宿『寛ぎの宿・小串』に宿泊。1日1組限定でゆったりでき、美味しい魚とおもてなしでとても満足でした。翌日は、小野さんご夫婦にご案内いただき、上五島に点在する教会や透き通った美しいリアス式海岸など、まさしく手つかずの自然を見させていただきました。



佐世保・唐津

ウツボ(刺身、梅肉添え、コラーゲンの湯引き)



上五島・有川港から最終フェリーで約2時間半、佐世保に到着は19:00過ぎ。今宵は珍しい地魚と九十九島の牡蠣を目指して『櫻櫓(かいろう)』という寿司割烹へ。そこで、何と『ウツボ』を発見。まだ

未体験の領域へ一気に突入しました。味は鱧に近く、コラーゲンの



赤貝・ひらめ(縁側)・ヒラマサ(腹)

塊のような食感で、特に唐揚げが美味でした。

翌日は、唐津へ。全国で評判の寿司店『つく田』。輝くばかりの白木のカウンターでご主人と1対1の対面に緊張しつつも、流れるような無駄のない作業に【職人とはこうあるべし】と実感させられました。



鯖の胡麻和え



あかにし貝

食の宝庫・博多へ

最初の夜は、鳥の皮焼が有名な『かわ屋』。何日もかけて焼きあげる鳥皮は、外はパリッと中はしっとりの独特の食感です。ビールに合う味わいは、「世界の山ちゃん・手羽先」に通じるものあり。お手ごろな値段で、店内は若者達でいっぱいでした。



翌日の昼は、博多といえば【水炊き】。中でも有名な老舗の『水炊き・ながの』。こちらは仲居さんが鍋奉行をします。白濁したスープをまず飲んで



やっていただけから、骨つきのションでごはん合うと思いま

した。鶏肉、つみれ、肝を食べて野菜を投入。最後のスープが絶品。オブを入れて雑炊にできるようですが、この味には絶対<ラーメン>が



遠征最後の夜は、『吉富寿司』。本格的な江戸前寿司がお値打ちだと評判です。酒飲みにはうれしいあてが4種、それから握りに入ります。玄界

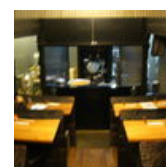


フグの煮凝り



平目の皮握り

灘のこの時期の地魚はフグ、鯖、甘鯛、穴子、アワビ、アオリイカとウニ、平目、平目の縁側・・・ 昆布、酢、あぶりなど全てひと手間かけて仕事があり、正統派の江戸前です。お任せ+3貫追加して、とても満足しました。



遠征の最後の昼、懐具合もたいへん寂しくなりましたが、残された名物を食べなければ帰れません。そう、博多とんこつラーメンです。選んだお店は『麵劇場・玄瑛』。その名の通り、



劇場みたいなつくりのお店です。化学調味料無添加の玄瑛流チャーシュー麺と卵かけごはん。意外と量は少なめに感じましたので、博多ではうどんと言えば「ごぼ天うどん」を食べなければと思い、博多駅で新幹線に乗る前に食べてしまいました。(お腹がかなりキツかったです)



プレゼント企画

上五島遠征を記念しまして、2/28より川原町泉屋にて3000円以上の飲食をされた方に小野さんが作る「手塩 100g」をプレゼントいたします(先着100名なくなり次第終了)

必ず合言葉をたずねますので、晴耕雨読 とお応えください。

