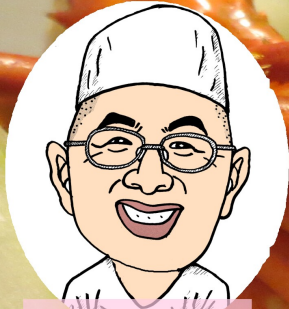


若紀久かわら版44号

少人数忘年会の方に朗報

# 若紀久の忘年会は

# 高級食材三昧



3代目若です

## 伊勢海老の一人鍋

若く気でも狂ったんですかあ

伊勢海老・あわび・牡蠣・鯛・和牛

あまりに高級すぎます

こんにちは、若紀久喜句石田です。忘新年会は、高級食材三昧というテーマで料理を考えてみました。

カニ、魚の白身などをすりつぶしたものに、山芋や卵白、だし汁などを加えて味をつけ、蒸したり、ゆでたり、揚げたりして調理したのですが、今回はウニを食材としてお吸い物にいたしました。冬から春に掛けて美味しいウニの味を前面に出したかったので、清汁としました。



ウニとアワビの真丈清汁

高級食材と言えば、あわび、さざえ、おこぜ、クエ、岩牡蠣などがあると思いますが、冬に美味しく高級な食材に絞って若紀久らしさを加えた料理になっています。食材は、天然鯛、ウニ、伊勢海老、フカヒレ、和牛以上の5品。それでは、当店一押しの花コーの内容をご紹介しますと思います。最初は口当たりのよい優しい味に仕上がったので、思いついたのが、冬場美味しくなってくる『かぶら』です。それに白身魚のあっさりした天然鯛を持ってきました。前は、天然鯛のかぶら蒸しです。付き出しから数えて三番目は、お造り。旬な魚



鯛のかぶら蒸し

そして伊勢海老一人鍋です。【トッピング写真】これは、お祝いの席に出てくる見栄えのよい食材という感じが強いのですが、本当の美味しさは出汁にあります。サミット後ますます高くなっている

## 伊勢海老のうま味は出汁にあり

伊勢海老をさらに美味しく出汁を出してご提供いたします。これまでの出汁とは基本になっているものが、違ってきます。どうやって以前より良い出汁を出すかは企業秘密ですので、ご勘弁ください。ここまで天然鯛、ウニ、伊勢海老とご紹介してきましたが、如何でしょうか？年に1回は、こんな料理で年末を過ごして頂きたいと思っ腕によりを掛けております。でも若紀久はこんなものではないかもしれません。まだまだ続きます。若紀久の名物、アワビのカステラ焼きです。この料理は、ふわっとしたカステラからこりつとしたアワビの食感がたまりません。高級食材をこんな料理に仕上げたのは若紀久ならではです。次は、メインディッシュになります。和牛のサーロインステーキです。(裏に続く)



和牛サーロインステーキ



アワビのカステラ焼き

皆さん、フローズン冷酒はご存知でしょうか？

シャーベット状に固まります。このフローズン

頂いています。このシーズン

で凍ったお酒です。ただ、

凍っているだけではありま

せん。グラスに注ぐと凍り始めて注ぎ終わると

冷酒を当社オリジナル純米酒喜句で提供させて

ピッタリのフローズン冷酒をお試しください。

## 『フローズン冷酒喜句』が300杯

だけで300杯。

調子に乗って、こ

の冬も続けさせて頂きます。お鍋に



【住所】四日市市諏訪栄町6-2-1  
【フリーダイヤル】  
0120 43 54 01

洋食屋さん和風ステーキとい  
うとおろしポン酢で召し上が  
るものをよく出されますが、若  
紀久では、醤油ベースの和風仕  
立てですので、洋食屋さんのそ  
れとは多少違います。楽しみに  
しててください。8品目は、  
アンコウの竜田揚げです。この  
後、酔の物、食事、デザートと  
この辺りから徐々に料理もク  
ルダウンのようにしたいと思  
いましたので、花コースは、11  
品と長丁場の宴会になると思  
いますが、料理にもストーリーが  
ありますので、楽しみながらお  
召し上がりください。



花コース(11品勢ぞろい)

### 宴会コースのご紹介

その日の仕入により多少変更があります

#### 花コース11品(6480円税込)

- ・本日のお魚三種盛り
- ・天然鯛かぶら蒸し
- ・旬のお魚四種盛り
- ・ウニ真丈清汁仕立て
- ・伊勢海老一人鍋
- ・アワビのカステラ焼き

#### 月コース10品(5400円税込)

- ・本日のお魚四種盛り
- ・カニあんかけ茶碗蒸し
- ・焼き合わせ(小芋、南京、エビ、蕪、インゲン)
- ・伊勢海老一人鍋
- ・サーモンとイクラの親子焼き
- ・天ぷら盛り
- ・酔の物(もずく、タコ、海老)
- ・牡蠣のあんかけごはん
- ・季節のフルーツ



サーモンとイクラの親子焼き

#### 雪コース9品(4200円税込)

- ・本日のお魚三種盛り
- ・あんかけ茶碗蒸し
- ・焼き合わせ
- ・牛肉朴葉焼き
- ・ブリ照り焼き
- ・甘鯛唐揚げ五目あんかけ
- ・焼きおにぎり茶漬け
- ・季節のフルーツ
- ・おまかせ10品(3240円税込)
- ・本日のお魚三種盛り

- ・旬のお魚三種盛り
- ・あんかけ茶碗蒸し
- ・焼き合わせ
- ・甘鯛若狭焼き
- ・カキフライ

### 若紀久【お鍋四奉行】

鍋料理というとどんな料理を思  
い浮かべられますか？  
カニすき、寄せ鍋、しゃぶしゃ  
ぶ、うどんすき、てっちりなど  
ありますが、これらは若紀久で  
も勿論やっていますが、ひと味  
違う若紀久の鍋料理が4つあり  
ます。これを今日から『お鍋四  
奉行』と呼びます。



四日市水沢鍋

昨年奉行にデビューしたのは、  
**四日市水沢鍋**です。

この鍋のコンセプトは、地産地  
消です。水沢と言えば、かぶせ  
茶です。これを出汁に使ったの  
が四日市水沢鍋です。食材は、  
三重県産のブリ、伊勢地鶏がメ  
インで野菜が春菊、白菜等三重  
県産でまとめています。

昨年8月の終わりぐらいですが、  
お茶を鍋に使えないかなあと  
閃きました。どうせなら、四日  
市には、かぶせ茶がありますの  
で、私の知人のお茶農家に相談  
してみたところ、面白いという  
ことになり、早速チャレンジし  
てみました。

やってみると、まずお茶の量が  
多過ぎて苦みが強く料理とはと  
ても言えない状況でした。今度  
はお茶の量を減らしてみるとお  
茶の風味など感じられないほど  
です。ある程度の配分は探り当  
てるのが出来たのですが、次  
は、食材の味を生かすことです。  
これはお茶を使うと考えた段階  
で、ある程度予想していたこと  
ですが、ブリがさっぱりとした  
味で召し上がっていただけると  
です。食材の味をぐっと引き  
立たせることに成功しました。  
これが鍋奉行の一つ目、四日市  
水沢鍋です。

二つ目の鍋奉行は、忘新年会料  
理でご紹介しました**伊勢海老  
鍋**です。  
そして三つ目の奉行は、**いか  
のわた鍋**です。このいかのわ  
た鍋は根強い人気が続いていま  
す。いかに  
塩辛が大好  
きな方には  
たまらない  
味です。塩  
辛・野菜鍋



いかのわた鍋

と想像して頂ければ間違いあり  
ません。お酒にびつたりです。  
最後が**海鮮ウニ鍋**です。恐ら



海鮮ウニ鍋

この鍋は若紀久でしか召し上  
がる事が出来ないと思います。  
海の香りを感じさせる鍋です。  
メインの具材は、自身魚、海老、  
ホタテと正に海鮮です。今シー  
ズンこの四奉行にチャレンジし  
てみてください。

四日市水沢鍋・・・一、二九六円  
伊勢海老鍋・・・一、六二〇円  
いかのわた鍋・・・一、〇八〇円  
海鮮ウニ鍋・・・一、〇八〇円  
お鍋四奉行にはフローズン冷酒  
がびつたりです。

### 若紀久ってこんな店

忘年会料理は、さておき若紀久っ  
て一体どういう店なんだ？と疑  
問を持たれた方もおみえになる  
と思いますので、三代目の私石  
田規之よりご紹介をさせていた  
だきます。若紀久は、以前スワ  
公園近くに店を構えていました

が、近鉄駅  
から徒歩1  
分の諏訪栄  
町に10年  
ほど前に移  
転して参り  
ました。初  
代から数え  
ると六〇年  
目になりま  
す。親子で  
やっている  
割烹料理屋  
ですので、  
レンジでチ  
ンは一切ありません。  
一つ一つ注文を頂いてから手作  
りで、お造り致しますので、お  
出しするまでに少々時間を頂く  
ことがあります。ゆっくりと時  
間が流れるのがお好きな方にお  
勧めです。お店にはカウンター  
もあり、私どもと会話しながら  
料理を楽しむのいいかなあと  
思っております。心を許した  
お友達との宴席の場が提供でき  
れば幸いです。



カウンター7席 テーブル4席×3 お座敷 6席×3

☎0120 43 5401

