Osechi recipe

家庭での御節料理作りに役立つ、

『瑞亭の御節の作り方』を大公開！！

YouTubeで、全てのレシピが動画でわかる

縁結び懐石

「瑞亭」

開運御節

完全版

たまプラーザ

「瑞亭」

小澤友博

はじめに・・・

今年、２０２０年は新型コロナウイルス。Ｗｉｔｈ　コロナ生活の始まりの年でもありました。はやく、ワクチンができる事を願っています。

昔は、自然災害や病気は、天災神のしわざ、呪いなどと信じられていました。

そのため、宗教や神道が普及し各地にお寺や神社が残っているのです。そして、その儀式の際には、料理やお酒がお供えされたのです。食べ物は、天のめぐみ。農耕社会であった昔は、「豊作」は人々の願いだったからです。

それから、貴族社会、武家社会になると、「出世」や「健康」、「富」や「長寿」といった願望へとかわっていきます。

これらと深く結び付いているのが食事、料理なのです。

化学、栄養学が発達していないこの時代には、なんとなく、食べ物が身体を作っていることはわかるものの、不明な事ばかりだったのです。だからこそ、御節料理を食べるいわれが、ダジャレや語呂にかけたものになったのではないでしょうか？

コロナ渦で、もう一度、「御節料理」という一つのテーマを考えてみるのも面白いかもしれません。何故なら、グルメの時代に「日本料理の歴史」を学ぶ事が、また違う角度から見えてくる、食事スタイルの未来が見えてくるからです。

日本料理の特徴の一つに、「旬の食材を使い、その、食材の持ち味を生かす」という考え方があります。その根底には、自然の恵、自然を大切にするという考え方に、通じているからです。そして、もう一つ「おもてなしの心」これは相手を思う気持ちです。

「禅」「マインドフルネス」の考え方からが注目される現代社会、日本料理の考え方はとても大切なのです。また、美味しい料理が人を喜ばれることも確かです。笑顔から、喜びが生まれ、心にゆとりができる。運が開け、豊かな生活ができるのではないでしょうか？

運の正体とは？

開運と聞くと、何だかスピリチュアル？感じがしますが、最近の研究から『運（うん）』正体が、脳科学をはじめ解明されてきました。

運とは二種類存在している？

一つに、宝くじに当たるような「偶然の運」。そして、二つ目に、努力と行動で確立を上げて、勝ちとる事ができる運です。この二つの運は、他の人からすると、同じ『運』として見えるそうです。前者の運は、偶然に依存し、期待し、後で予期せぬ結果を招くケースが多いそうです。

一方、後者の運は、性格によりますが

①目標にむかい、大量に行動する

②気配りし、色々なことに気に付く

③新しいものにチャレンジすることが、チャンスに結びつき「運」を上げるといわれています。

あの、松下幸之助は、面接の際「君は運があるか？」と質問をし、「ない」と答えた人は採用しなかったそうです。きっと、この質問からその人の行動、性格を見抜いていたんでしょうね！！

瑞亭
亭主　小澤友博

御節と豆料理

「豆」は「まめ」に働き、「まめ」に暮らせるように、という願いがこめられたものです。

黒豆葡萄煮

関西では、まるくふっくらと甘く煮る「葡萄煮」が多く、しわが寄らないようにという思いを込められています
関東では、わざとしわができるように煮て、シワを長寿に見立てて、しわが寄るまで、長生きできますようにという願いが込められています。どちらも、「しわ」から長寿運を招く、おせちの代表的な料理です。
黒豆の黒色は、『魔除けと長寿』。道教では、邪気をはらい、災いを防ぐ力があるとされ、不老長寿をもたらす色とさせてきました。

お多福豆

『お多福豆』を同じように食べる理由として「豆」と「色」があげられます
そして『お多福』の語呂『多く福を招き入れる』そんな意味もあるのです。

プロが教える。ホントは教えたくない

黒豆を黒く仕上げるコツ

黒豆の皮に含まれる、アントシアニン色素は、酸化した鉄(サビ)によって黒く発色します。そのため古釘と煮ることで鮮やかな黒豆に仕上げる事ができます。私の店では、スチールウールを入れて煮ています。そうすることで同じように黒く仕上げる事ができるのです

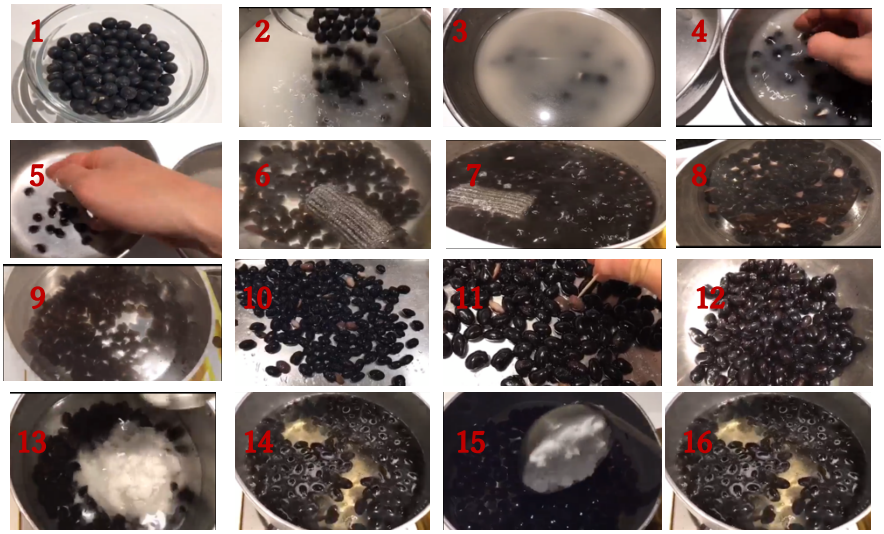
思い出

私が思い出に残る一品に黒豆があります。それが『辻留』の黒豆。
私が京都の辻留で働き出したのは2月のことでした。
1月の初釜の終わり、2月の落ち着いた時期は、お土産用の瓶詰めを作っている時でした。その時、食べた黒豆。
『程良い甘みと、黒豆本来の旨さをしっかりと味わえる黒豆』
に私は、衝撃を受けました。この黒豆を仕込む時期は、私は、毎朝4時に起き黒豆を火にかける仕事から始まりました。黒豆の思い出それは、黒豆の美味しさと、京都は朝が早い、早起きの習慣の始まりでした。

魔除・長寿祈願

◎材料

・黒豆(乾燥)	200g
・茹でる水	
・水	1,000cc
・砂糖	600g
・水	500cc
・砂糖	300g



☆作り方

① 2 黒豆をたっぷりの米のとぎ汁に一晩つける
② 5 水(とぎ汁)をよく切り鍋に移す。
③ 6 たっぷりの水とスチールウールを入れ火にかける。
④ 7 沸いたら、弱火にし、途中、熱湯をたしながら 8 時間茹でる
⑤ 8 細い流水で、よく晒す。
⑥ 10 水を切りながら、バットに重ならないように平たく広げる
11 割れた豆を、爪楊枝や竹串を使い丁寧に取り除く
⑦ 12 選別した黒豆を鍋に移す
⑨13 水 1,500cc と砂糖 600g を入れ火にかける
⑩14 沸騰させ弱火で 5 分煮る、その間浮いてきたアクを丁寧に取り除く
⑪火を止め自然に冷ます
⑫6 時間以上おく
⑬15 残りの砂糖 300g を入れ火にかける
⑭16 沸騰させ弱火で 5 分煮る、その間浮いてきたアクを丁寧に取り除く
⑮火を止め自然に冷ます
完成

出世魚

出世魚とは、大きさによって名前が変わる魚のことです。そこには、日本ならではの歴史と風習と関わりがあります。江戸時代までは武士は「出世」や「元服」によって名前を変えていました。戦国時代、天下統一をした「豊臣秀吉」も、農民「木下藤吉郎」家臣「羽柴秀吉」関白「豊臣秀吉」と名前を変えていきます。

この当時の習慣から、成長とともに名前を変える魚のことを「出世魚」と呼び、縁起の良い魚として、祝いの席で振舞われるようになったとされています。

中でも、出世魚として親しまれている魚にはブリ、スズキ、ボラ、サワラなどがあります

鰆幽庵焼き

幽庵焼きは、江戸時代に近江の国の茶人である北村祐庵が考案した料理です。

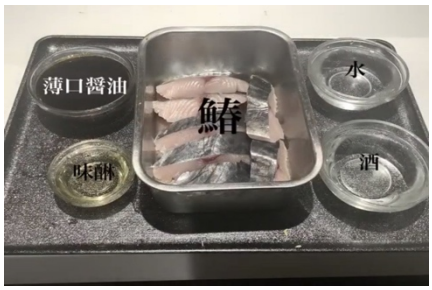
ゆうあんは漢字で「柚庵、幽庵、祐庵」の3つで献立に書かれることがあります。

これは「幽庵」の「幽」の字が「幽霊」に、使われる字で献立にこの字を使うことを控える料理人も多くいます。また、魚の漬けダレに、香り漬けで柚子を入れたりすることから「柚庵」とすることが多いようです。

ちなみにですが、幽庵の漬けタレの基本的な割合は、醤油、味醂、酒。この3つを同じ分量で、合わせて作ります。このことを「三同割り」といいます。

☆作り方

①鰆をおろし50g切り身を5切れ用意する。
②ボールに水、酒、薄口醤油、味醂を合わせる。
③タッパーに鰆を並べいれ、②をいれ1日漬け込む
④魚焼き(グリル)で中火でやく。



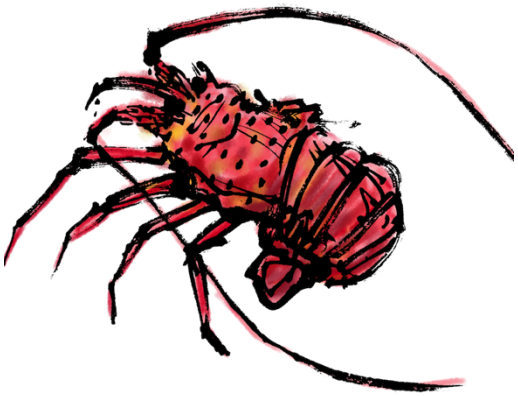
仕事運・出世祈願

◎材料

・鰆	50g 5切れ
・酒	250cc
・水	250cc
・薄口醤油	200cc
・味醂	100cc

※漬けタレに柚子の輪切り
と一緒に漬け込んでもよい

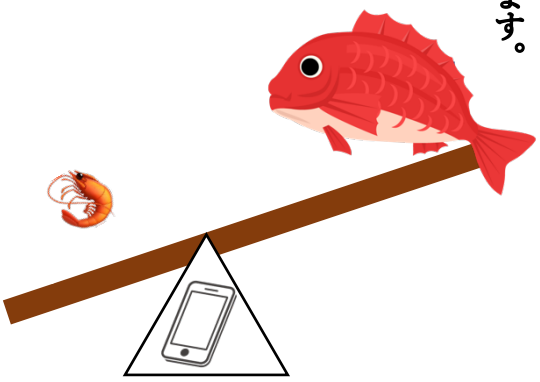
海老と長寿



敬老の日、おめでたい席に欠かすことの出来ない食材が『海老』です。身姿から、曲がった腰と長いヒゲが『翁』に見えることから、長寿を意味しています。
また、脱皮を繰り返すため、『成長と新しい生まれ代わりに』威勢がよく、力強い『生命力』を持っています。
尾の部分が紅白であり、また伊勢海老のように立派な姿と真っ赤の色が、お祝いの料理に、最適な食材とされたのです。

『海老で鯛を釣る』

小さな投資や労力で大きな利益を得ることのたとえです。
海老という小さなもの＝レバレッジがきき、（テコの原理）が働き、
鯛＝おおきく価値あるものを得ることが出来ることをいいます。



私は、現代こそ、この事を実感できる事が、日々あると思っています。スマホが普及した時代。スマホとインターネットを使ってより良い情報、知識を得ることで、問題を乗り越え、解決する。また、アイデアの種を作ったりと、チャンスが、広がったのではないでしょうか？

車海老芝煮

※芝煮とは、江戸前(芝浦)で取れた、とりたての魚介を煮て食べたことが由来です。

◎材料

- 車海老　3 本
- 日本酒　210 cc
- 水　140 cc
- 薄口醤油　70 cc
- 味醂　45cc
- 生姜　1 かけ

①海老の背ワタを竹串爪楊枝で取る。
②鍋に日本酒、水、味醂、薄口醤油を入れ、火にかける。
③沸くまで強火にし、沸かして日本酒と味醂のアルコール分を飛ばす。
④鍋に海老を入れ、途中ひっくり返しながら２～３分ほど炊く。
（大きさによって煮る時間は異なる）
⑤火を止め、冷ましたら車海老芝煮の完成。

伊勢鬼殻焼き

①伊勢海老を半分に割る。殻から身を外し、一口サイズに切る。
④ボールに伊勢海老、青のり、薄口醤油を入れ、よく混ぜ、伊勢海老の殻に和えた身を詰める。
③250℃のオーブンで５分ほど焼いたら、伊勢海老鬼殻焼きの完成。

金と銀の価値

◎金と銀

銀は、西洋では古くから「高貴な生まれ」と「幸福の象徴」、そして「繁栄の証」でした。銀で作られたものには「魔除け」や「お守りの力」があるとされてきました。昔の中国の権力者や、中世ヨーロッパでは、権力者争い、王位継承者に対する毒殺が頻繁に起こっていました。その時、料理に青酸カリやヒ素化合物など混入されていたのです。銀は、こうした毒物に化学反応し、色が変化するため、いち早く異変を察知でき、暗殺防止に銀食器を使用していました。

日本では、ヨーロッパの間で「黄金の国ジパング」と、呼ばれていた時代がありました。

一四世紀に、旅行家マルコ・ポーロが著したとされている、『東方見聞録』がもとのようです。

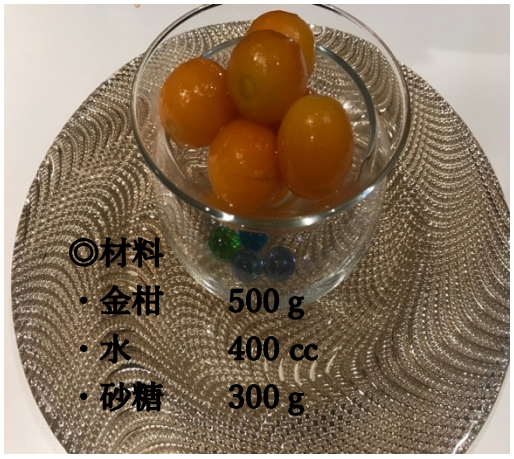
実際には、マルコ・ポーロは日本に渡ってないようですが、どうやら、十二世紀初頭に奥州藤原氏が奥州平泉に建立した、中尊寺金色堂が話の元となったようで、

「この国ではいたる所で黄金が見つかるため、国人は誰でも莫大な黄金を所有している」「宮殿は、純金ずくめ、屋根はすべて黄金でできている」と書かれています。

コロンブスを始め、多くの旅行家が、黄金を求めて、日本を目指し、大航海ブームが巻き起こったと言われています。

２０２０年、新型コロナの影響で「東京オリンピック」は延期されました。オリンピックの表彰式で、おなじみのメダル、実は始めの頃は、１位が銀メダルだったそうです。

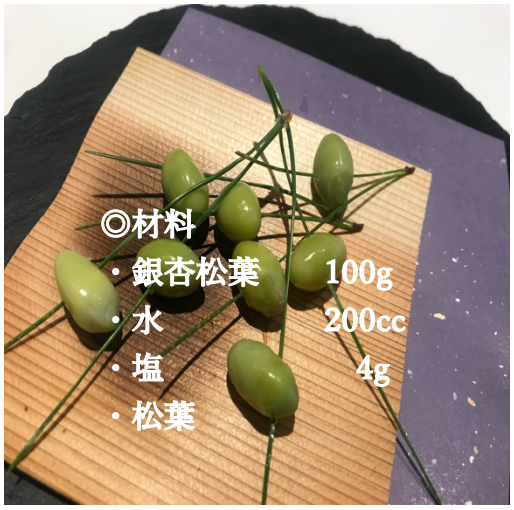
第三回なると、金属の価値を考慮して、１位に金、２位に銀、３位に銅が与えられるようになったという説があります。



◎材料
・金柑　500ｇ
・水　400 cc
・砂糖　300ｇ

金柑甘煮

①金柑を串でつつく。（釘打ちする。）
②鍋に金柑とたっぷりの水を入れ、沸騰するまで強火にかける
③沸騰させ、弱火にし、５分火で茹でる。
④水でさらしたら、鍋に金柑、水、砂糖を入れ、沸騰させて弱火で３分ほど煮る。
⑤火を止め自然に冷まし、６時間以上置いたら、金柑甘煮の完成



◎材料
・銀杏松葉　100g
・水　200cc
・塩　4g
・松葉

銀杏松葉刺し

① 銀杏の鬼殻をむく。
② 鍋に銀杏と水をいれ火にかける
③ 穴あきおたまの背の部分を使い、薄皮をむく
④ 水にさらしながら、銀杏の薄皮をむく
⑤ 水気を切り再び、銀杏を鍋にいれ、水と塩をいれ火にかける
⑥ 一煮立ちしたら火を止め冷ます
⑦ 松葉に銀杏を刺す。

松竹梅

中国では、3という数字は、めでたい数とされ、縁起を担いで三つの植物の組み合わせが好まれました。寒さの厳しい冬でも、美しい葉や花で豊かな生命力を思わせ、三つの植物のセットが「歳寒三友」と呼ばれて尊ばれたのです。

「歳寒三友」には、『松』『竹』『梅』『すいせん』がありました。中でも、『松』と『竹』は元々、日本に生息していたため、古来からその生命力のたくましさから、人々にあがめられていました。その頃は『マツ』と『タケ』は縁起物としてセットで扱われることが多く、平安末期にはマツとタケを組み合わせた門松が、新年の門前を飾っていたようです。

松は一000年以上の寿命があり、中国では長寿延命の木とされています。竹は、成長が早く、生命力があり、つぎつぎと新芽を出していきます。そのことから、室町時代より子孫繁栄の象徴とされてますこの頃の日本にはまだ、ウメはなかったようです。日本のことをしるした『古事記』には、うめについて書かれたものはなく、8世紀後半の『万葉集』には登場することから奈良時代後期になってようやく、日本にやってきた樹木だったと思われます。今でも、寒く雪の降る2月に満開になる梅は、昔の人にも、華やかであり、元気、希望をもたせる花だったのかもしれません

松風は、表面にけしの実を振り焼き上げたものです。裏面には、何もついていません。「裏が無い」つまり、「かくし事がなく正直な様子」その年一年の、悪いことをせず、真っ直ぐに生きて行きこうという思いが込められています

帆立松風

◎材料

・ほたて	200g	・すり身	500g
・片栗粉	10g	・卵	1個
・片栗粉	10g		

①フードプロセッサーにすり身、片栗粉、卵を入れ、よく混ぜ合わせる。
②ほたてを包丁で細かく切る。片栗粉を入れ、混ぜる。
③ボールに①と②を入れ、へらでよく混ぜる。
④型にうつし、へらを使い、平らにならす。
⑤けしの実を振る。
⑥150℃で20～30分焼いた後、流し缶から型を外し、包丁を使って底面を外す。
⑦はしを落とし、3cm幅に切る。を向きをかえ1.5cm幅に切る
⑧盛り付けたら、ほたて松風の完成。

白梅長芋レモン煮

◎材料

・長芋	150ｇ
・レモン	1/4個
・砂糖	130ｇ
・水	200cc

①長芋を１.５㎝幅の輪切りに切る。
②梅の形に切るか、梅型でくり抜き、ねじりに剥く。
③鍋に長芋と水を入れ、火にかける。一度沸騰させたら火を止め、流水で流す。
④鍋に長芋、水、砂糖、レモン(スライスする)を入れ火にかける。
⑤一度沸騰させ、火を止め、自然に冷まし、6時間以上置く。
⑥白梅長芋のレモン煮の完成。

五節句料理

御節料理には、他の五節句の献立に、取り入れられている食材を使った料理を盛り込んだりします。例えば、ハマグリ。雛祭りの献立の中では欠かすことの出来ない、代表的な食材です。この理由は、二枚貝であるハマグリは、もともと二つの殻が合わさり、対になっています。一つ一つの貝は、ぴったり合いますが、他の、貝を2枚あわせても決して、きっちり重なり合うことはありません。このことから、一人のパートナーと末永くいられる、仲の良い夫婦の象徴とされてきました。

また古来より、二枚貝はお姫様をあらわす意味もありました。このことから、女の子の節句である、「ひなまつり」には「将来良い夫婦になれるように」と願いをこめて、ハマグリを食べる習慣が残りました。雛祭りに限らず、お正月、お食い初め、お祝いの席で、「夫婦円満」「家内安全」を祈願した料理として出されるのです

9月9日は、「重陽の節句」です。日本では平安時代頃、菊の花びらを、酒に浮かべ、菊の香りを移した「菊酒」を飲んでいました。「邪気を払い」「無病息災」「長寿」を願う秋の節句の「重陽の節句」の始まりです。

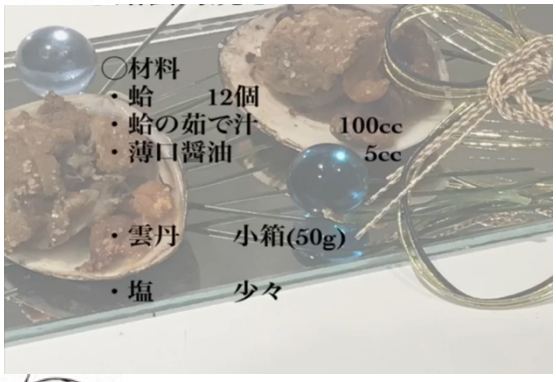
そのため「菊の節句」と呼ばれていますが、実は、もう一つ別の呼ばれ方があります。

それが「栗の節句」です。

この由来は、江戸時代になると公的な行事が、徐々に庶民へと広がり始めたのが、きっかけです。庶民の間で、「豊作」を願い、当時、庶民でも手に入る秋の食材の「栗」を、贅沢であった白米や餅米と一緒に栗を炊き込みお祝いしたのです。

正月の定番である「栗金団」や「渋皮栗」も「長寿」や「健康」「無病息災」を願い食べるものです。

ハマグリ雲丹焼き



①鍋に塩抜きをした蛤と水を鍋に入れ、火にかける。
②沸いたら弱火にし、蛤に火を通す。
③ザルにあげ、殻から身を外す。
④茹でた蛤に、蛤の茹で汁と薄口醤油を入れ、鍋に火をかけ沸騰させる。
⑤沸いたら火を止め、しばらく置いたらザルにあげる。
⑥蛤の殻に、煮たむき身の蛤と、雲丹を盛り付ける。
⑦バットに割り箸おき、そこに並らべ固定する
⑧塩をふり、200℃のオーブンで、5分程度焼く。

渋皮栗

①栗水を入つけ、鬼殻を剥く。中の渋皮を傷つけないように、ナイロンのたわしで、丁寧に渋皮の筋を取っていく。
②栗を鍋に入れ、水を入れたら火にかけて沸騰させる。沸いたら、弱火で30分ほど茹で、流水でよく流しアクを抜く。これを5回繰り返す。
③再び、鍋に栗とたっぷりの水を入れて火にかけて沸騰したら、弱火で6時間ほど茹で、その後、流水でよくさらし、アクを抜いてザルにあげる。
④鍋に栗を入れ、分量の水(1500cc)と砂糖(1)を入れ、沸騰させて弱火で5分煮る。アクをすくい、火を止めて冷ます。冷蔵庫で一晩(6時間以上)置く。
⑤残りの砂糖(2)を入れ、火にかけて沸かす。弱火にして5分茹で、アクをすくい火止める。

長寿と長い魚

穴子や鰻のように、胴体の長い魚は、「長寿」や「永続」を願う縁起の良い魚です。穴子は節分の、恵方巻の具に入れたりします。長寿を願い縁起を担ぐためです。夏の「土用の丑の日」には、鰻を食べる習慣があります。江戸時代から始まったもので、一説によると。ある鰻屋が、鰻が売れないことをなげき、「平賀源内」に相談したところ。源内が「本日、土用の丑の日」と書いた書をその鰻屋の主に渡し、店前に貼ったところその字の見事さと平賀源内先生のお墨付きならと、一気に客が押し寄せ、店が繁盛したというのが始まりです。

また、万葉集でも、

『石麻呂に、吾れもの申す夏痩せに、よしといふものぞむなぎとり召せ』

と、昔から、体調を崩しやすい夏には、ウナギを食べてると、元気になる。暑い夏を乗り切ることができるという、考え方があったのがわかります。

穴子鳴門巻き

◎材料

・穴子	2～3本	・生姜	1かけ
・酒	150cc	・濃口醤油	50cc
・水	100cc	・味醂	100cc

①穴子を開く。左の幅から、1～2cm短めに尻尾のほうを合わせ切る

②くぼみ部分に片栗粉を刷毛で塗る。くぼみ部分に、尻尾の部分を乗せ貼り付ける。

③全体的に片栗粉を刷毛で塗る。尾の方から、しっかりきつく巻く。

④タコ糸で、縦２本、横１本しっかりと結ぶ。写真のようになるようにする。

⑤鍋に酒、水、薄口醤油、味醂、生姜を入れ、鍋を火にかける。

⑥沸くまで強火にかけ、沸いたら火を弱め、落とし紙蓋をする。

⑦火を弱め、アクをすくいながらゆっくりと煮て、30分くらいしたら火を止める。

⑧タコ糸をハサミで切り、解いたら両端を落として４等分に切る。

⑨盛り付けたら、穴子の鳴間巻きの完成。

縁起を担ぐ 葱を担ぐ鴨

鴨は「つがい（夫婦）」になって行動し仲がとてもいいことから、夫婦円満を意味しています。

鴨とネギ（一年をねぎ【葱】らう）がセットになることで、そのパワーはアップします。

「鴨がネギを背負ってくる」という言葉は、カモとネギがそろうと、すぐにでも鴨鍋ができることから、「いいことが重なる」という意味があります。

合鴨味噌漬け

◎材料

・合鴨ロース	200g(2枚)
・西京味噌(粒)	250g
・八丁味噌	50g
・味醂	100cc

①ボールに最強粒味噌と八丁味噌を入れ、味醂を加える。

②よく混ぜ合わせ、深い容器に味噌の全体量の半分の合わせ味噌を入れる。

③合鴨を上に乗せ、軽く押す。

④その上に、残り半分の合わせ味噌を入れ、丸一日漬け込む。

⑤味噌床から鴨肉をとりだし、流水でよく洗ったら、紙でよく拭き取る。

⑥フライパンを熱し、中火で焼き、表面に程よい焦げ目がついたらひっくり返す。裏面も同様に、程よい焦げ目をつけて焼く。

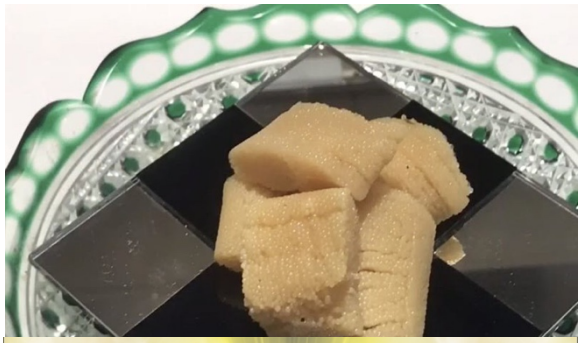
⑦180℃のオーブンで５分焼き、そのまま常温で10分置く。完成。

魚卵と子孫繁栄

魚の目を食べると、目が良くなる。肝臓、レバーをたべると肝臓をよくする。これは、化学や医学、栄養学が未発達な時代に信じられていた考えです。当然、食べものは、栄養素を含み、健康な身体を作るものですまた、古来より、無病息災や開運を願い、食文化が発展していったのも事実です。子を作り子孫を残し、家系が末代まで繁栄していく。これは自然界においても、当たり前の考え方です。鶏卵と違い、魚の卵は、卵巣と呼ばれる、一腹に沢山の卵がまとまっています。また、魚は哺乳類や鳥類と違い、無数の卵ををもち、一度にたくさんの子が生まれていきます。この身姿や現象が、沢山の子を作り繁栄していくということにつながったと言われています

御節料理を食べる理由の一つに、新年最初の食事に、「その年一年、良い年でありますように」と願いを込めた料理を食べるというものがあります。その一つが、『子孫繁栄』同時に『安産祈願』も含まれています

数の子



◎材料

・数の子　250g

・酒　400cc　・薄口醤油　100cc

・水　200cc　・味醂　50cc

※合わせ汁は半分にして、それぞれ仮漬け、本漬けに使う。

①数の子を水に一晩漬け込む。水ではふやけた表面の薄皮を指のヒラで剥いていく。

②盛り付ける器の大きさ(3～4等分)にカットしたら、流水でさらし、少量の流水で6時間くらい塩抜きをしてザルに揚げ、水分をよく切る。(塩分が少し残るくらいが目安)

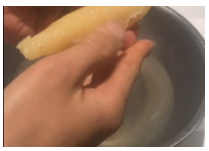
③鍋に、水、酒、味醂、薄口醤油を入れ、火にかけて沸騰させる。沸騰させ、アルコールを煮切りとばす。

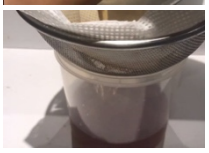
④鰹節を入れ、火を止め、こし布を使い、合わせ汁をこす。

⑤めん器に数の子と合わせ汁の 1/2 を入れ、仮漬けする。落としラップをし、冷蔵庫で一晩漬け込む。

⑥一度、仮漬けした合わせ汁を捨てる。残りの合わせ汁を入れ、本漬けをする。

⑦落としラップをし、冷蔵庫で一晩漬け込む。数の子の完成。





たらこのきんつば煮

◎材料

・たらこ　500 g

・生姜　1 かけ

・水　400 cc

・日本酒　400 cc

・味醂　100 cc

・薄口醤油　100 cc

①たらこの腹を 2 つに切り離し、腹を切り開き流水にさらし、血を抜く。

②鍋に水、日本酒、味醂、薄口醤油、生姜のスライスを入れ、鍋に火をかける

③沸騰させ、味醂と日本酒のアルコールを飛ばす。

④そこにたらこを入れ、途中火を弱めアクをすくいながら、10 分ほど煮る。

⑤自然に冷まし、6 時間以上置く。たらこの旨煮の完成。

子持ち鮎煮浸し

・鮎　5匹

・日本酒　300g　・濃口醤油　大 3

・水　300g　・梅干し

・砂糖　18g　・生姜　30g

①生姜をスライスする。

②バーナーで鮎の両面を焼き、鍋に鮎を並べる。

③水、日本酒、濃口醤油、砂糖、梅干し、生姜を入れ、鍋に火をつけて沸かす。

④沸いたら、中火で煮詰めていく。

⑤火を止め、自然に冷ましたら、子持ち鮎の煮浸しの完成。

めでたい魚

鱚と河

漢字で書くキスは、『鱚』『喜寿』と書き、おめでたい席で出される魚です。キスを卸すとき、三枚卸しの手前、尾を残して、開きにします。これを結ぶと、『ご縁結び』の鱚ができます。私の修行先の店の御節には。この結んだ鱚を油で揚げ、南蛮漬けにされたものが、つめられています。２００～３００を卸し、結んでいく仕事は、とても根気のいることです。

ふぐの本場・下関では、昔からふぐのことを「フク」と呼んでいます。この呼び名は「幸福」の「福」に掛けたもので、ふぐは幸福を呼ぶ魚として親しまれてきました。

鱚南蛮漬け

◎材料

- 鱚(きす)　５本(匹)
- 長葱　１本
- 出汁　300cc
- 酢　30cc
- 薄口醤油　30cc

① 三枚に卸す手順で尾びれの手前まで包丁を入れる
② 裏返し、同様に尾びれまで包丁を入れた後、中骨を切り落とす。きすを結ぶ。
③ 小麦粉、又は片栗粉を刷毛でまぶす。
④ 180℃の油揚げる
⑤ 長葱を 2～3cm 幅に切りフライパンで焼く
⑥ 鱚と⑤をタッパーにうつす
⑦ 鍋に出汁、酢、薄口醤油を入れ、火にかけて一煮立ちさせ、南蛮酢を作る。
⑧ ⑥に⑦が熱いうちに入れる、荒熱をとり、冷蔵庫で丸一日漬け込む。
⑨ 器に盛り漬け完成

あん肝と河豚皮のポン酢ゼリー

◎材料

- あん肝　300g
- ふぐ皮　150g
- 出汁　300 cc
- 粉ゼラチン　30g
- 粉寒天　5g
- 出汁　150 cc
- 薄口醤油　50 cc
- 米酢　25 cc
- 味醂　25 cc
- 柚子絞り汁　30 cc

①あん肝の血管部分に針を打ち包丁を使い、血管から血を出していく。流水にさらし、血抜きをする。
②ザルに揚げ、水気を切ったら生臭みを取るため、落としラップをして１時間ほど牛乳に漬ける。流水で牛乳を流したら、ザルに揚げ、水気を切る。
③めん器に移し、20～30 分蒸し上げる。
④蒸し上がった、あん肝を包丁で、適当な大きさ(２㎝ぐらい)に切り、流し缶にあん肝をひきつめる。
⑤出汁、柚子絞り汁、薄口醤油、味醂、粉ゼラチン、粉寒天を入れ、よく混ぜたら、鍋に火をかけて沸かす。
⑥⑤氷水にボールを浮かべ、粗熱を取る。
⑦⑥にふぐ皮を入れ、よく混ぜ、④に流し込む。
⑧固まったら、ふぐ皮とあん肝のポン酢ゼリー寄せの完成。

お祝い事は何故？紅白なの？

これは由来に諸説ありますが、その1つをご紹介します。赤色が赤ちゃんというように出生を意味し、白色が死装束の色とされ、死や別れを意味しています。この2つの色を、組み合わせることによって、人生そのものを表しているという説があります。

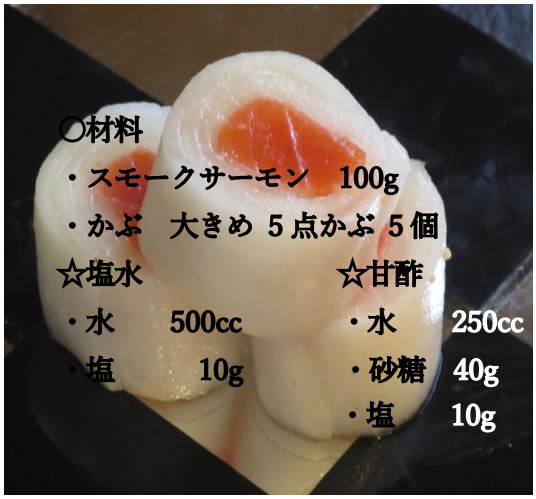
ところで、「紅白」と書き、色に合わせて「赤白」と書かないのは何故でしょうか？

これには理由があります。

「赤(セキ)」「セキ」という意味が中国では「赤裸々」「赤貧」などのように、悪い意味を持つためです。現代でも中国では「赤」と言う文字は使用せず、あかい意味で「紅」の文字が使われています。

「右紅左白(うこうさはく)」という言葉をご存知でしょうか？ご祝儀袋、のし紙に描かれた「紅白水引」これには右が赤、左が白という決まりがあるのです。陰陽五行説の「陰陽節」に基づくもので向かって左側が「陽」と言って白色や銀色などの淡い色を用い、右側を「陰」といって赤色・黒色・黄色・金色などの濃い色を配するのが正しい用い方とされています。

余談ですが、お造りを紅白で盛付ける場合も、基本的に「右紅左白」で盛り付けます。



サーモン砧巻き

○材料
- スモークサーモン　100g
- かぶ　大きめ 5 点かぶ 5 個

☆塩水
- 水　500cc
- 塩　10g

☆甘酢
- 水　250cc
- 砂糖　40g
- 塩　10g

①かぶの両端を落とし、皮を剥き、かつら剥きする。
②流水にさらし、ザルにあげて水分をきり、深いめん器に入れておく。
③鍋に水、塩を入れて煮立たせ、冷まして塩水を作る。塩水を②に注ぎ、一日漬け込む。
④再度、ザルにあげて塩水をきり、深いめん器に入れる。
⑤鍋に水、塩、砂糖、酢をいれてよくかき混ぜ、煮立たせる。冷ました甘酢を注ぎ入れ、一晩漬け込む。
⑥サーモンをバトン型に切り(芯になる部分)、かぶのかつら剥きの幅に切る。
⑦サーモンをかぶでしっかり巻き、しばらく冷蔵庫で寝かせて半分に切る。

サーモンかぶら寿司

○材料
- かぶ　2 個
- 甘酒のもと(濃縮タイプ)　200g
- スモールサーモン　100g
- 水　500cc
- 塩　5g

①かぶの少し厚めにスライスする
②流水にさらし、ザルにあげて水分をきり、深いめん器に入れておく。
③鍋に水、塩を入れて煮立たせ、冷まして塩水を作る。塩水を②に注ぎ、一日漬け込む。
④再度、ザルにあげて塩水をきり、ボールに入れる。
⑤④に濃縮甘酒をいれよくまぜる一晩漬け込む。
⑥サーモンスライスし、かぶで挟む
⑦包丁で半分に切り器に盛り付ける

古来中国では、アワビは、「不老不死の薬」としてとても珍重されていました。あの「楊貴妃」は美容のためアワビを食べていたという伝説もあります。日本では、戦国時代、武将の間で、三献の儀（さんこんのぎ）といって、「打ちアワビ、勝ち栗、昆布」の三品を食べて縁起をかつぎし、注がれた酒を三回で飲むという儀式をしていたと言われています。これは、「敵を打ち(アワビ)、勝ち(栗)、よろこぶ(昆布)」という語呂合わせなのです。

「妊娠５ヶ月目の“戌の日”にあわびを食べると目が綺麗で健康的な赤ちゃんが生まれる」

こんなことを聞いたことはありますか？昔からあわびの産地でもある伊勢志摩では、オス(黒あわび)とメス(白あわび)のあわびを妊婦さんが食べるという風習がありました。

二000年も前から、伊勢神宮にはあわびが奉納されていたそうです。そこで、神が食べるものとして、その力を命を授かった女性が、お腹の赤ちゃんにその力を与えるという意味もあるそうです。

アワビというとお刺身や、蒸して食べるイメージがあるかもしれません「フカヒレ」「つばめの巣」そして「干しアワビ」を中国三代珍味といい、この３つに共通しているのが、乾物です。昔ですから、今と違い保存がきく乾物が珍重されていた時代ですから。

日本でも同じように、アワビを薄く長く削って干し、青竹で伸ばしてはまた干してと、繰り返したものが、「熨斗袋」の「熨斗の黄色い部分」の正体がです。いつしか、「のしアワビ」の「アワビ」の部分が取れて、「のし」と呼ぶようになったそうです。

トコブシは別名「フクダメ」といい「福がたまるように」との願いが込められています。ちなみに、鮑と床節の違いの、一つに、開いている穴の数があります。トコブシは６～９個開いてアワビは４～５個開いています。

床節旨煮

①とこぶしをタワシで磨くき、表面の汚れを洗い流す。
②とこぶしが入った鍋に出汁、薄口醤油、生姜を入れ、火をつけ、沸くまで強火にする。
③沸いたら弱火にし、20分を目安にあくを取りながら煮る。
④火を止め、冷まし、6時間以上おき味を含ませる
⑤とこぶしを殻から外し、肝の部分をとり、口の部分を包丁使い取り除く。
⑥波を打たせながら切る。
⑦お皿に盛り付けて、とこぶしの旨煮の完成。

鮑のかぜ焼き

①アワビを金たわしでこすり、殻からはづす
②肝をはづし、くち(ばし)、縁側を切り落とす。
③スライスしたアワビに、薄く小麦粉をまぶし、トレーに並べる
④ボールにアワビの肝、味醂、薄口醤油、酒を入れ、ハンドミキキサーで混ぜる。
⑤熱したフライパンに油をひき、アワビを中火で焼く。ひっくり返して裏面も焼いたら、合わせたタレを入れ、絡ませる。
⑥アワビの殻にタレに絡ませたアワビと生雲丹、いくらをのせる。

お煮しめ

日本古来より伝わる家庭料理の一つです。お煮しめは「一つの鍋に沢山の縁起に担いだ食材」を煮た料理です

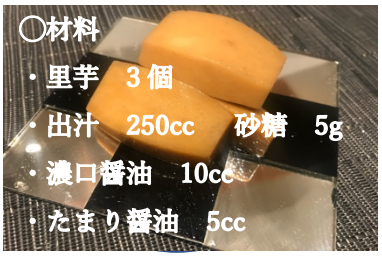
そのため、一族が仲良く、末永く繁栄するようにという願いが込められているそうです。名前の通り、煮汁を煮詰め(煮しめる)ことが語源です

ただ、料理屋では、沢山作るためそれぞれの材料を別々に、煮しめていくか、煮崩れを防ぐため、たくさんの煮汁で、含め煮にして作るのが、一般的です。

お煮しめは、食材、それぞれに意味が込められています。また、お煮しめは「お食い初め」の献立にも取り入れられています。

里芋

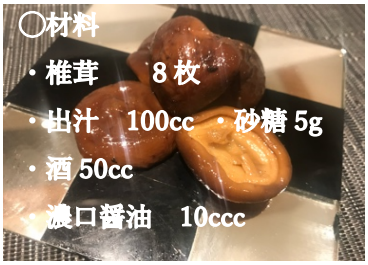
里芋は、親芋と呼ばれる多元の部分に、たくさんの小芋が付くことから、子宝に恵まれますようにという願いが込められています。



①里芋の皮を厚く、六方にむく。鍋にい2～3分ほど茹で水にさらし、表面のぬめりをとる(大きさに合わせカットする
②再度鍋にいれ、串が通る柔らかさになるまで茹でる。
③鍋に里芋、出汁、濃口醤油、たまり醤油、砂糖をいれ火にかける
③沸いたら弱火にし、途中あくを救いながら５分ほど煮る
④火を止め、冷ましながら６時間以上おき味を含ませ

椎茸

室町時代、兵士が身につけいた兜。それが陣笠です。椎茸の形と黒く煮あがった椎茸を見立て陣笠椎茸といいます。また、六角形に切ったものを亀の甲羅に見立てたものを「亀甲椎茸」といいます。「鶴は千年、亀は万年」と言われるように「長寿」の願いが込められています。
昔は椎茸は高級なもので、神様へのお供えとして珍重されていました



①椎茸のあしを取る
②鍋に椎茸、出汁、濃口醤油、酒、味醂を入れる
③沸いたら中火にし、途中あくを救いながら煮詰める
④少し煮汁を残した状態で火を止める。陣笠椎茸の完成。

手綱蒟蒻

こんにゃくの真ん中に切れ目をいれ、ねじり、手綱に見立てたものです。手綱、「結び目」には縁を結ぶとされ「円満」「良縁」に物事が進むよう願いが込められています

①蒟蒻を１㎝幅に切る。真ん中に切り目を入れ、ねじる。
②鍋に蒟蒻、たっぷりの水を入れ、火にかける。一煮立ちさせ、
　５分ほどゆでる。
③流水にさらし、ザルに揚げる。
④鍋をよく熱し、蒟蒻を乾煎りする。
⑤そこに出汁、濃口醤油、砂糖を入れる中火のまま煮詰めていく。
⑥煮詰まったら火を止め、手綱蒟蒻の完成。

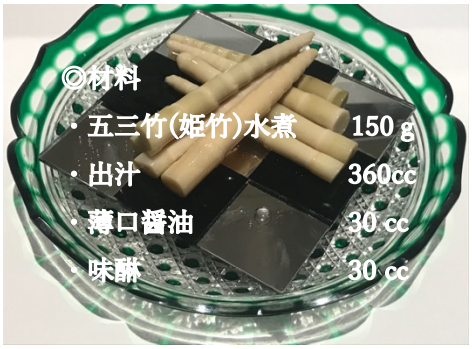
梅人参

「松竹梅」お祝いの席で飾らせる植物です。中でも梅は、花が咲くと必ず実を結ぶことから、縁起ものとされていきました。人参の色は赤く、赤い色は「寿」をあらわすとも言われています。また、人参の皮をきれいに剥くと断面の◯(丸)が、めでたい「日の出」をイメージさせ「日の出人参と呼ばれています」。

① 人参を 2cm に切り、梅型で抜き、ねじる
② ①鍋に入れて、人参のかぶるくらいの水をいれ中火で茹で煮詰める
③ 茹で汁がなくなる寸前に出汁、薄口醤油をいれ再び煮立たせる
④ 弱火にし５分ほど煮立たら火を止める
⑤ ４時間以上おき味を含ませる

◎芽が出て　まっすぐ伸びる
クワイは、芋部分から上に向かって、芽が出ているため、伸びる姿が出世や向上などを連想させることから、「出世祈願」、縁起が良いとされています
また、芽が出る＝「めでたい（芽・出・たい）」とされ、「おめでたい」という言葉とかけています。

竹の子は、〝成長が早く、天に向かってまっすぐ伸びる〟ことから、「成長」と「出世を願う」意味合いがあります。
クワイもタケノコも「苦味」があります。春の山菜もそうですが、苦味は油と相性がよく、油で揚げることでよりおいしく食べる事ができます。



五三竹(姫竹)の旨煮

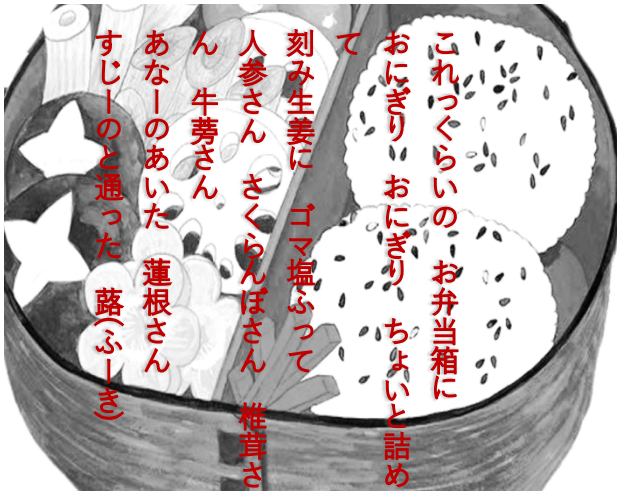
①鍋に五三竹とたっぷりの水を入れ、火にかけて沸騰させしばらく茹でる。その後、よく水でさらす。
②鍋に水を切った五三竹と出汁、薄口醤油、味醂を入れ、火をかけて沸騰させ、沸いたら弱火にして 10 分煮る。
③火を止め、自然に冷まし 6 時間以上置く。

クワイの旨煮

①クワイの芽の部分を斜めに切り、皮を剥き(六方)、水にさらす。
②鍋に慈姑を入れ、たっぷりの水を入れ、火をかけ沸騰させる。
③沸騰したら火を弱め茹でる。慈姑に串を指し、すっと刺さったら火を止める。
④水にさらし、鍋に慈姑、出汁、薄口醤油、味醂を入れ、鍋に火をかける。
⑤沸いたら火を弱め、途中アクをすくう。
⑥そのまま弱火で 10 分煮た後、火を止め、自然に冷まして味を含ませる。

蕗と蓮根

お弁当の歌って知ってますか？子供の頃に遠足の前、幼稚園で、歌った覚えがあります。蓮根、蕗は穴があいている食材で、穴を覗けば、先が見える『見通しが良い』と昔の人は想像したものです。遠足という、子供の頃の冒険は、わくわく、ドキドキさせ、終わって見れば経験と知識を得て、思い出として残ります。この時に食べるお弁当。この歌の作者は、この事を知った上で作詞したのでしょうか？



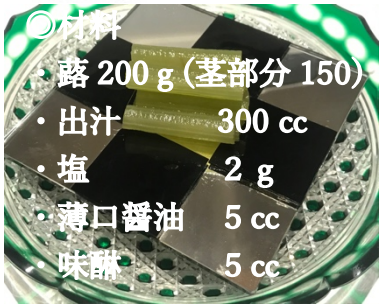
孫正義から学んだ 人生と言う「宝探し」に必要な『地図』と『コンパス』

暗く長くつづくトンネルや、洞窟は、「先の見えない迷路」人生のようなものです。その中では、不安や恐れを感じるもの。そこから抜け出すために必要なのが、地図。人生に例えるならば、勉強することで、得られる知識です。知識を得ることで進むべき道を知り、たどり着く道を知ることが出来ます。

例え、行き止まりでも、他の道に変えていくことで、前に進むことができます。そして、もう一つ大切なのが、コンパスを手に入れることです。コンパスはゴールのある方角を、常に、指してくれます。

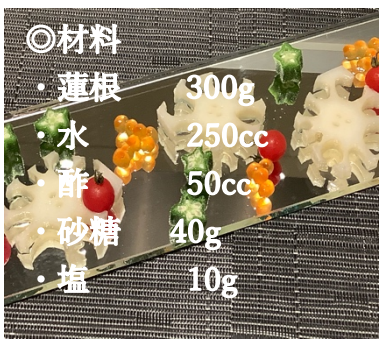
コンパスを、人に例えるなら、強い意志にあたるかもしれません。強い意志、すなわち、目標を設定することができれば、そこに近づくことができ「次に進んでいく」という、行動に結びつきます。そうして進んでいくと、やがて、トンネルの先には、光が見えてきます。トンネルを抜け出せれば、一つの目標が達成されます。目標の達成は、喜び、成功、自身をつけ、人をより成長させていくからです。

蕗青煮



①葉の部分を落とし、茹でる鍋の大きさに合わせて切る。塩を振り、板ずりをする。
②沸いたお湯に入れる。時間をずらし、先の細いほうを入れ、２～３分茹でる。
③茹で上がったら、氷水に入れ、蕗の皮を剥いていく。
④細い部分と太い部分に分け、組み合わせて４～５本にまとめ、蕗の皮で束ねる。
⑤鍋に出汁、薄口醤油、味醂、塩を入れ、火をかけ沸騰させる。沸いているところに蕗を入れ、再度沸かす。
⑥沸いた合わせ出汁から、蕗を取り出し、蕗と出汁を別々に手早く冷ます。
⑦冷ました出汁を入れ、６時間以上漬け込む。蕗の青煮の完成。

雪輪蓮根



①蓮根の皮を厚く剥き、雪の結晶を作る。
②鍋に蓮根とたっぷりの水を入れる。火にかけて沸騰させ、弱火にして 4～6 分茹でる。
③一度水にさらしてから、蓮根をスライスする。
④鍋に③と、たっぷりの水を入れ、火にかけて沸騰させ、3～4 分茹でる。
ザルに揚げ、深いめん器に入れる。
⑤鍋に塩、砂糖、酢を入れ、混ぜたら鍋を火にかける。一煮立ちさせた甘酢をめん器に注ぎ入れ、6 時間以上つけこむ。
⑥盛り付けたら、雪輪蓮根の完成。

禅　精進料理

一年の始まりに、願いを込めた料理を食べる。それが御節料理です。御節に詰められた、料理を食べる意味の多くには、シャレや語呂にかけたものが多いです。ところが精進料理を食べる理由はそれとは異なります。そもそも、「精進」とは仏教の言葉で、「仏道の修行に励むこと」です。そこには、食と向き合うことも、含まれています。人間の生存欲求の一つ「食欲」。動物を採集し、殺して食べるという現実があるからです。仏教の考え方には

一、動物を殺してはいけない

二、心身の欲望に刺激しないこと

この考え方を取り入れ

「心身を清め、行いをつつしむ。また肉食せず菜食する」

これが精進料理なのです。

精進料理を作くることも、僧侶にとっては大切な意味があり、仏様に供えいただくことは、いのちの尊さを知るための修行です。

現在では、お通夜や葬儀、法事などの他、お彼岸やお盆の際にも供えられ、ふるまわれます。

室町時代、禅宗のうち曹洞宗では、「料理を含め、日常の行いそのものが、修行の本質である」。と考え、料理すること、食事を取ることは、特に重要とされ、これが、「永平寺流の精進料理」始まりと言われています。この考え方こそ、料理人が修行するという、スタンスに繋がったのかもしれません。

桃山時代になると、「茶道」と「政治」の結び付きが深くなります。茶道、茶会の席でだされる懐石料理は、茶の湯の「わび、さび」の考え方のもとにあり、禅の思想が取り入れられたものです。精進料理から派生したもので、

「質素であり、季節の味を盛り込んだものであり、精進料理の精神(おもてなし)」

が料理で表現されたものです。

江戸時代には、隠元和尚が伝えてたという、「普茶料理」は、中国料理の精進料理で、「薬膳」や「医食同源」を取り入れたものです。

ストレスフルの現代に、注目されている、メンタルコントロール法。

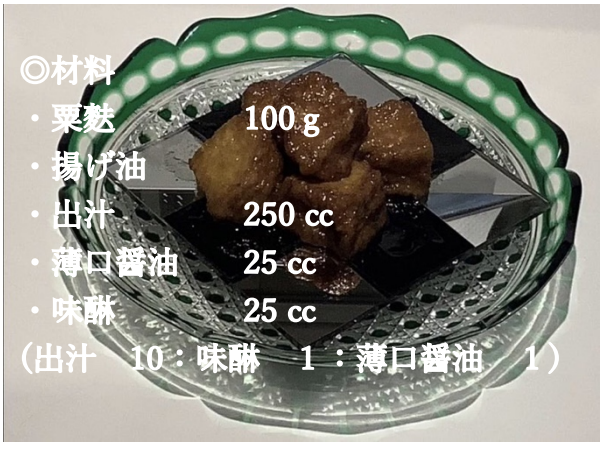
「禅」「瞑想」「ファクトフルネス」を新年最初の食事に取り入れてみてはいかがでしょうか？

湯葉オランダ煮

◎材料
- 乾燥湯葉　50ｇ
- 揚げ油
- 出汁　300 cc
- 薄口醤油　30 cc

①乾燥湯葉を水で戻したら、ペーパータオルにのせ、余分な水分を取る。
②２枚に重ね、手間１.５㎝幅くらいに巻いていく。爪楊枝を刺していく。
③200℃の油で揚げる。片面がパリッとし、揚げ色がついたらひっくり返す
③両面とも揚がったら、油から取り出し、鍋に出汁、薄口醤油を入れ、火にかける。
④沸くまで強火にかけ、沸いたら弱火にし、そのまま弱火で５分程度煮る。
⑤その後、火を止め、自然に冷ます。
⑥湯葉を紙の上にのせ、煮汁を切り、爪楊枝を外し、カットしたら湯葉のオランダ煮の完成。

栗麩田舎煮



◎材料
- 栗麩　100ｇ
- 揚げ油
- 出汁　250 cc
- 薄口醤油　25 cc
- 味醂　25 cc

（出汁　10：味醂　1：薄口醤油　1）

①包丁に霧吹きをして濡らし、お麩を半分に渡し切り、２㎝幅に切る
②200℃の油でサッと揚げる。（キツネ色になるまで）
③鍋に揚げた生麩、出汁、味醂、薄口醤油を入れ、合わせ出汁に火をかける。
④火を止め、自然に冷まし、６時間以上置く。
⑤栗麩の田舎煮の完成。

柿なます

①大根は３㎝幅に切り、皮を剥き、８㎜幅に切りスライスする。人参も同様にスライスする。
②①をボールに人参を塩をふり、５分置き、その後、流水で揉み洗い、よく絞り、別のボールにうつす。
③干し柿のヘタを取り、観音開きし千切りする。生の柿を半分に切り、短冊の形に切る(人参、大根と同様)
④ボールに大根、人参、柿、干し柿、砂糖、薄口醤油、練り胡麻を入れ、混ぜ合わせる。
⑤柿の器に盛り付けたら、柿なますの完成。

春秋時代の膾は生肉・生魚を薬味や酢をつけて食べていて、孔子はこの、肉の膾を好んだといわれています。それが次第に生魚に変わり、日本へと伝わります。茶懐石の向付は、この膾で『なます切り』とよばれる、斜めの細切り、魚のなれ鮨の原型が盛られていました。次第に昆布締めの刺身に加減酢、野菜の酢の物へと変化していきます。繊切りにした大根や人参で作られるは「紅白なます」は赤と白を源氏と平家の旗に見立てて「源平なます」と呼ばれ、お祝いの席で出される現在のなますの形になったのです。「柿なます」には干し柿を使います。干し柿は、柿＝「嘉来(かき)」に通じ、縁起を担いでいます。

三色団子柳串刺し

「絹柳」は、「年始めに無事一年が過ごせるように」との願いを込められ飾られます。その「結び柳」に海老、鳥、お抹茶の三色の団子刺し、「一陽来復」を願います

スズキ求肥昆布博多押し

スズキは出世魚です。昆布は「喜ぶ」＝「ヨロこぶ」⇨昆布にかけ、お祝い事、また、結婚式の引き出物に鰹節とセットで、贈られます。スズキの昆布〆(昆布挟み)です。

ワカサギ紫蘇煮

ワカサギ(アマサギ)は、漢字で『公魚』と書きます。江戸時代に霞ヶ浦の麻生藩の藩主が「年賀の祝い」に、串焼きにして、将軍に献上したことに由来しています。

蟹入り厚焼き玉子

カニは、脱皮を繰り返し成長しすることから「成長・発展」という願いが込められます。また、蟹が陸に出てきたときに、泡吹き(バブル)ます。これが、お金が沸くイメージさせ「金運」が上がるといわれています。

デパートで売られている、有名料亭の大量生産された、おせち冷凍されていたり、
既製品ばっかりの見た目、豪華のおせち、定番のものばかりの料理の詰まったおせちは嫌だ・・・

手作りの心のこもったおせちをお探しのあなたへ

縁結び懐石　瑞亭　　小澤で御座います。

早いもので、今年の終わりも近づいて来ました。クリスマスが終わると、お節の準備に取り掛かります。おせちは、品数も多く、黒豆をはじめ、出来上がるに 3 日以上かかるものが多くあります。そして、献立を考え、仕込みの手順を考え作らな得なりません。そうすると、どうしても、そのくらいかかってしまうのです。デパートで売られている、有名料亭のほとんどはプロデュース品。2 段で 5 万円以下の多くは工場でられ、添加物が含まれ、その味を消すために、味が濃かったり、甘かったり。また、大量生産するため、半年以上前から仕込み冷凍されているケースも。なかには、そのまま届くというケースも多くあります。手作りで料理一品一品に、意味と心を込めた御節。そんなお節をお探しの方どうぞ、新年最初の食事でお楽しみ下さい。

★瑞亭の「おせち」選ばれる 5 つの理由

選ばれる理由一、全てが手造り　数量限定

かまぼこ以外は、当店で仕込んだ手作りです。御節料理は、品数が多くかなりの時間をかけ計画的に進めていきます。また、年末ということもあり食材がそろわないことも。前もって、お早めに注文いただくようお願いしております。

選ばれる理由二、保存料をしない

デパートで売られる有名店の御節の多くは、日持ちを目的とし、かなりの食品添加物が使用されています。そして、それは味にも影響し、濃い味付けや、過度な甘い味付け、また、旨味調味料ごまかした味付けにどうしても、なってしまうのです。保存量を使用しないため、日持ちはしませんが、食材のそのものの味をお楽しみ頂けます。

選ばれる理由三、内容が充実した見た目以上のボリュームとバランス

15 年という修業した何軒かのおせちをもとにたてた献立内容でご用意させて、頂きました。盛り込みには中に「仕切り』を使わず　、彩りを考盛り込みました。見た目以上に品数、内容に富んでございます。

選ばれる理由四、食べ残しのない御節

有名店の御節であっても、大量生産、保存料による味付けの問題。定番のないよう、高級食材が入っていても、既製品や冷凍品こんな事が、理由で残して捨てていませんか？せっかく贅沢気分でかったものの捨ててしまえば、後悔に・・・。　　一度、ご正味いただければご納得いただけます。

選ばれる理由五、リピート

◎おせちの思い出と心を込める想い・・・

私は、料理人となり約 20 年。その中で、一番ともいえる思い出が,ある年の御節の仕込みです。2 年目の年の暮の事。私のはった店では、休みが月に一度。そしてこの年は、10 月の終わりに、休みがあってからこのクリスマス手前までの 2 か月間休みがありませんでした。そこで、急遽、お節の仕込み前に休みをみんなでとることに。そして、この時、休み明けに、家庭画報の取材と御節の仕込みが重なり、例年の仕込みスケジュールが狂い大変なことに。一日目、2 時間の睡眠、2 日目 30 分の、そして、3 日目徹夜・・・。3 日間で睡眠時間が 2 時間半、何をしても眠く地獄のような状態。そしてこれが、私の中の限界と料理人としての精神力、体力、忍耐力がきたえられた時でした。後日。家庭画報が届き、すみに、少し映った姿。この時の家庭画報は私にとって最高の宝物です。

Q&A

1、お日持ちはしますか？

手造り、保存料を使用していないため、お早めにお召し上がりください。焼き物を硬くはなってますが、要冷蔵保存をおすすめしております

2、予約はいつまでですか？

材料の手配や、重箱の手配都合できましたら 15 日までにお願いしております。

3、支払いはいつですか？

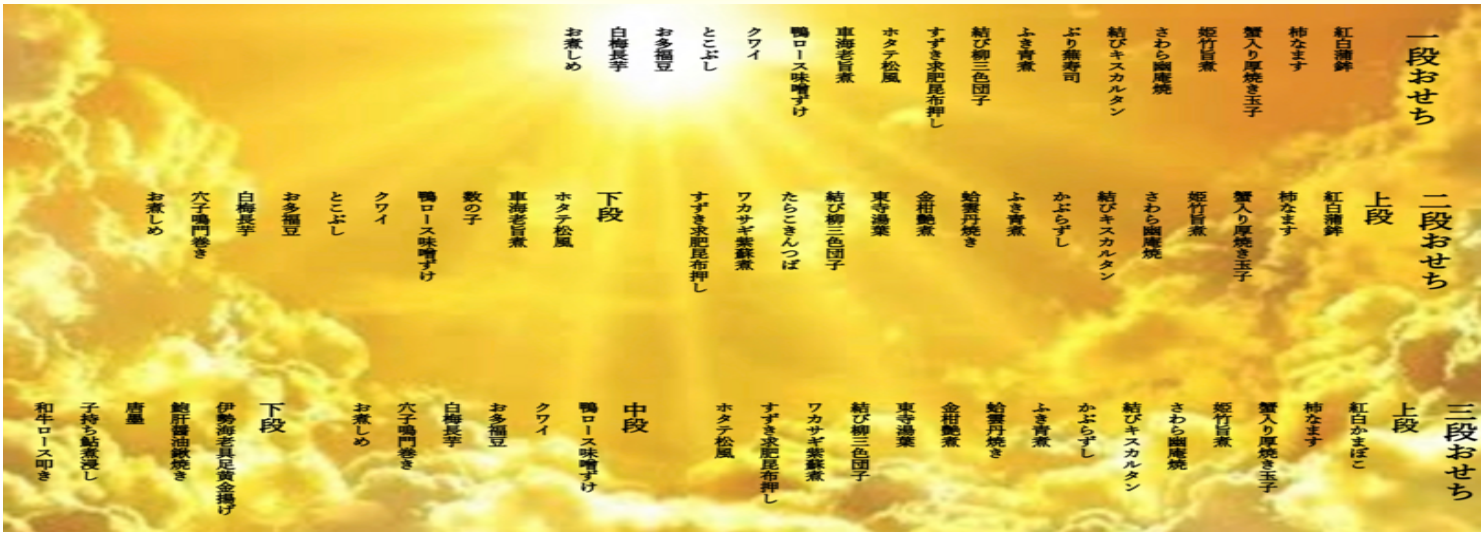
当日、現金でのお支払いで御願い致します。

4、引渡しはいつですか？

12 月 31 日の午後を予定しております。

5、配達はしていただけますか？

基本配達しておりません。ご要望に応じて。冷蔵瓶で発送の手配はさせて頂いております。



◎特典！！　当店通常価格

一段（2～3 人前）　28,000 円（税抜き）　⇒　28,000 円(税込)

二段（4～5 人前）　50,000 円（税抜き）　⇒　45,000 円（税込）

三段（人数や内容を考慮した御節です 72,000 円（税抜き⇒ 70,000 円（税込）

この冊子をご覧いただいたあなただけに　上記特別表示価格で御用意致します。

※価格は 2020 年現在のものです。

基本情報 と よくある質問(Q&A)

○家族ご利用 小さなお子様がいるお客様

Q3.子供がいても大丈夫ですか？

A. 大丈夫です。お食い初め、七五三などのご会食に使われております。また、ある程度の人数での貸切が可能です。半面または、半個室のご利用であっても先にご予約頂いた場合、後から、ご利用されるお客様に小さなお子様がいること伝え、納得頂いたお客様だけを入れておりますので安心してご利用頂けます。

Q4.子供のメニューはありますか？

A.ご用意しております。小学生低学年までを対象にしております。離乳食に関して、お持ち頂いても大丈夫です。

○記念日のご利用による特典！！

Q5.誕生日、結婚記念日など利用の際、ケーキのご用意はできますか？

A. 予約の際にその旨をお申し付け下さい。事前予約の際に承り当日ご用意させて頂きます。

○飲み物について

Q6. 料理のコースにドリンクは付いていますか？

A. コースに、ドリンクは付いておりません。その都度ご注文下さい 島根の地酒、地ビールをご用意しております。是非、ご賞味いただ帰宅、自身をもっておすすめしております。

Q.ドリンクの持ち込みはできますか？

○支払いに関して

Q7.カードの支払いはできますか？ A.下のクレジットカードが、ご利用頂けます VISA

○店内について

Q1、個室はありますか？

A、 半個室になっております（右 4名様までの半個室席）

Q2、貸切はしていますか？

A、全面貸切 14名 片面に貸切 12名まで貸切料金なしでご利用頂けます

プレミアムクーポン

LINE 友だち登録後にご利用可

上記QRコードよりご登録下さい

3つの特典をプレゼント！！

特典1、会計時より5%off

特典2、当店こだわり、ブランド米『仁多米』二合小袋

特典3、役立つ『和食料理レシピ』mail を情報発信

更に今回限り、新聞取材感謝として ワンドリンクサービス(5名様可)

※来店、店内利用に適応されるクーポンです。お弁当にはご利用頂けません

お客様の声！！

さいたま市（美容室経営） 上園 治郎様

ご利用目的

・喜寿のお祝い(旦那様のお母様の喜寿のご会食)ご家族でのご利用

◎インタビュー

Q1、何故このお店をお選びいただいたのでしょうか？

A、ホームページを見て、美味しいそうな料理の写真と亭主の想い(https://tamaplaza-washoku-zuitei.com/master/)に共感しました。

Q2、どんな方におすすめですか？

A、ご家族でお祝いの会食を検討されている方です。

Q3、良かったところをお聞かせ下さい。

A、料理ですね。鮎の塩焼きの料理や、打ち出の小槌の金箔お肉料理。見たことないような特別な感じの料理です！！

埼玉県よりお越し頂いたお客様です。娘さんが神奈川にいることもあり、青葉区でお祖母様の喜寿のご会食で利用できるお店を探していたところ、インターネットで当店のホームページにたどりついたそうです。そんな、上園様ご家族にご了解を得てインタビューさせて頂きました。

この会食、インタビューは当店ホームページのお客様の声のページから、動画でご覧けます。

ご参考にしてい頂ければ幸いです。

※価格は2020年のもので、仕入れの都合に
より価格改定する、場合がございます

特選　懐石弁当

特選　真（しん）弁当　5，000円（税別）

6マスに焼き物（魚）、特選牛ステーキ、季節の八寸、煮物、揚げ物、炊き込み御飯と、懐石料理のフルコールを盛り込みました。

季節のお弁当　メイン魚料理　3，000円（税別）
メインお肉料理　3，600円（税別）

四つ仕切りの松花堂弁当。左上メインの部分をお肉、または、お魚からお選び下さい。

- まるごとステーキ　弁当　3，000円（税別）
- 行弁当（ぎょう）　2，500円（税別）
- 美瑞（びみ）弁当　2，000円（税別）
- 彩色弁当（さいしょく）1、500円（税別）
- お子様弁当　1，500円（税別）

●汁物（御吸い物）について

◎煮物椀　1，500円

◎御吸い物　620円

縁結び懐石コース

ランチ　12:0

ディナー　18:0

◎楽コース　6，80

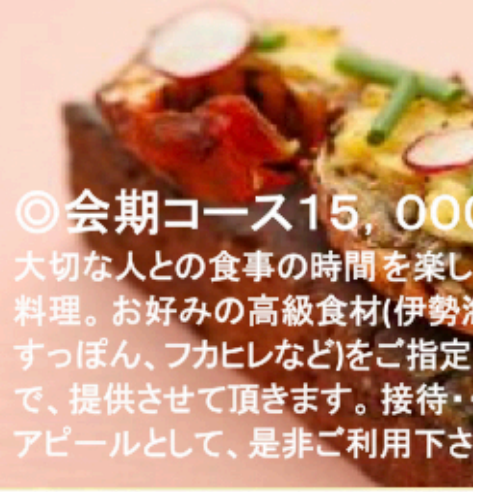
（前菜、お造り、主皿、御茶漬

◎祥コース　8，20

（前菜、お造り、御椀物、主皿

◎瑞コース　11，5

祥コースの内容をグレードアッ
お造りを5点盛りに。特撰牛ステ
合わせ、ほのかな甘みと陶板で
と辛い山椒をアクセントに



◎会期コース15，00

大切な人との食事の時間を楽し
料理。お好みの高級食材(伊勢
すっぽん、フカヒレなど)をご指定
で、提供させて頂きます。接待・
アピールとして、是非ご利用下さ

ス
00～15:00
00～22:00

00円
け、甘味、御抹茶)
00円
、御茶漬け、甘味、御抹茶)

00円
プし、特撰牛ステーキをプラスし、
テーキは、もろ味噌と八丁味噌を
で、焼かれ香ばしお味噌、ピリッ

0円～
しんで頂くために、贅沢なコース
海老、鮑、ふぐ、日ファオグラ、
定いただきご要望に応じた調理法
・・大切な、お得意様の方への
ない。

ランチ
12:00～15:00

◎金運を呼ぶ!!黄金特選牛の陶板焼きコース
6，205円

前菜『絹のようななめらなめらな なんきん豆腐 懐かし
のクジラベーコンと耀くいくらをのせて』

主皿『福を呼ぶ打ちでの小づち黄金ステーキ
運気アップの季節を料理を添えて』

中央に置かれた、竹の器の中には、純金箔に包まれた黄金のステーキが。木札に願いを書きお祈りしてから、うちでのおづちで金塊のお目見え。一口づつの季節お料理が、運気をアップ！！

食事『胡麻香る鯛茶漬け』
甘味　、御抹茶

◎旬の食材が運気を上げるコース
3，800円

瑞亭【公式】YouTube チャンネル

瑞亭 YouTube チャンネルでは、四季の料理レシピ

御節料理、節句料理(七夕、雛祭り、子供の日、重陽)

郷土料理などにアレンジを加えた、オリジナルレシピ

300 ほどの公開中、定期的に更新しています

チャンネル登録、宜しくお願いします

お問い合わせ・ご予約は

090-1733-3507

LINE 友達申請後
お問い合わせ、ご予約が可能です

※繋がらない時は留守番電話にお願いします。後ほどこちらからご連絡いたします

所在地　：横浜市青葉区美しが丘 2-34-7
営業時間：12:00～14:30/18:00～22:00
交通　：たまプラーザ駅より徒歩 12 分
駐車場、提携駐車場有り
不定休

https://tamaplaza-washoku-zuitei.com

ずいてい 検索