

アンジュール いつの日か… unjour

2019
春

いつもどこかで素敵な出会いを



大清の逸品「自家製胡麻豆腐」
奈良産の吉野葛をふんだんに使用し、胡麻と合わせてきめ細かく丁寧に練り上げてあり、滑らかな舌触り、独特のもっちりとした食感が人気です。



八百辰の逸品「前菜」
季節感をたっぷり盛り込む料理です。旬の地元食材との“出会い”を楽しんでご賞味ください。



みや川の逸品「活けうなぎ炭火焼き」
活で仕入れて捌き、江戸焼きて仕上げる一品。皮目は香ばしく、中はふっくら。うなぎの脂の旨みが溶け出します。

知っておきたい 精進料理のこと

精進料理の由来・・・仏教において一途に仏の道を極めるため、贅沢な食材を一切省いた食事の事を言います。正しい心は正しい料理から始まると言われるように、毎日正しい方法で正しい物を食べていけば、次第に仏教の道も切り開いていけるといえるという考えのもとに作られたものです。

精進料理はまた、僧侶が修行を行う際の食事として取り入れられる他に、故人の臨終後に殺生を嫌い肉や魚などの生ものを調理・食事しないための料理として伝えられています。

ひと昔前までは、故人の死後から四十九日間は、遺族は精進料理を食べ続けていきましたが、時代が変化している昨今においては精進料理を食べ続けるのは大変である為、通夜や告別式を行っている間のみなど期間を決めて食べることで増えています。

精進料理の内容としては、野菜や根菜、海藻などで作られた菜食です。またニンニクやトウガラシなど刺激物は使わず、シンプルであっさりとした味付けが特徴です。



ご協力頂いたお店



総合仕出し料理 大清
金沢市金石北1丁目13-5
TEL 076-267-2529



加賀料理 八百辰
金沢市笠舞2丁目1-39
TEL 076-262-5859



割烹 みや川
金沢市額新保1丁目431
TEL 076-298-2225



葬儀のお料理

多くの皆様が、火葬場からお戻りになられてからの食事のことを中陰と呼ばれていらっしゃいますが、本来仏式ではお斎(おとき)、神式では直会(なおらい)といえます。そして金沢では、葬儀のお料理といえば精進料理でしたが、最近の葬儀では精進料理にお肉やお刺身などを添えた混合料理を選ばれる方も増えていらっしゃいました。今回は当社がおすすめる精進料理も混合料理もどちらも評判の良い料理屋さんをご紹介します。

読者プレゼント
同封のハガキにご意見・ご感想・質問などお気軽にお寄せください。
ビール券 10枚
抽選で**15名様に**プレゼント

応募締切 令和元年 7月31日(水)
※当選者には、こちらからお届けに伺います。

編集後記

今回ご紹介致しました、大清さん、八百辰さん、みや川さんは四十九日の法要や年忌法要はもちろんご利用頂けますし、普段のお食事でも評判の良いお店なので法事以外でもよろしければご利用くださいませ。

兼六互助センターからのお願い

■ご住所・ご連絡先が変わられた会員様へ
住所等変更をお知らせください
お電話またはEメールにて受け付けております。

(076)242-0612
Eメール: muraigrp@po.incl.ne.jp

みや川



出汁で味わう「一客一品」の美味

「割烹みや川」は一九八六年の創業以来、「一客一品」の心でお客さまをお迎えしてきました。ここ金沢は大変恵まれた地です。加賀太きゅうりや金時草をはじめとした加賀野菜、そして日本海に育まれた海産物など、山海の珍味が豊富にあります。輪島塗や九谷焼などの器も見事です。加賀料理の伝統文化を受け継ぎながら、そして新しい試みも加えながら、日々料理を作っております。

当店では中陰の御膳として、精進料理と混合料理を用意しております。精進料理は地元で採れた旬野菜や山菜の持ち味を生かすべ

く、決して濃い味付けはしません。あくまで薄味で、ただし出汁を濃くとって、味を優しく煮詰めながら仕上げます。淡くも深い味わい、ふくよかで美しい余韻を楽しんでいただければ幸いです。混合料理では魚や肉料理もお楽しみいただけます。

当店では、「活けうなぎ炭火焼き」も大変ご好評いただけます。ただいております。活で仕入れて捌き、江戸焼きで仕上げる一品です。いったん白焼きしてから蒸し焼きにし、竹串を打ちます。酒をふんだんに使った炭火で焼き上げるので、皮目は香ばしく、中はふっくら。うなぎの脂の旨みが溶け出します。ぜひお召し上がりいただけます。幸いです。

料理長 宮川 務

八百辰



季節を盛り込む前菜の美しさは格別

「加賀料理八百辰」の創業は一九六五年、川上町（現：菊川）で「川上八百辰」を開いたのが始まりです。それより半世紀以上、多くのお客様に心尽くしの日本料理を提供してまいりました。

私は東京での修業を経て、生まれ故郷である金沢に戻ってきました。金沢は精進料理を召し上がる方が多く、目も舌も肥えた方が大変多いと感じます。旬の加賀野菜をふんだんに使い、季節感を味わっていただけの料理を楽しんでいたのだと思いますし、量より質を重視した料理を作

ます。

前菜は特に、季節感をたつぷりと盛り込む料理です。たとえば春なら、筍と木の芽の「出会いもの」を楽しんでいただきたいと思いま

す。色とりどりのあられ揚げの中から、どんな旬素材が出てくるのか……そんな風に一品ずつお楽しみいただけるよう、工夫をこらしています。

爽やかな香りが魅力の独活（うど）も、さいの目切りにすればシャキシャキした歯触りが際立ち、心地よくお召し上がりいただけます。

中陰の御膳として精進料理はもちろん、混合料理も用意しております。ぜひ大事な法要の折に、当店の料理をお役立てください。

副料理長 亀田 智康

大清



素材と真剣勝負、量にもこだわる

「大清」は一九九七年に金沢・金石にて創業しました。元は割烹として始まり、現在は冠婚葬祭の場面でご利用いただける仕出し料理を提供しています。中陰の御膳として精進料理はもちろん混合料理も用意しています。季節感やボリューム、あらゆる面でご満足いただけると自負しております。

金沢は季節の移ろいが繊細で、季節の到来をいち早く知る食材が豊富な土地です。金沢の日本料理は「素材が7、技術が3」だと考えています。料理を作る際はなるべく、季節を先取りした「走り」の食材を使うことを意識しています。

素材が主役ですから、焼き物や天ぷらなど、基本的な仕事を施します。味わいや香りを愛で、間もなく訪れる季節に思いを馳せていただければ幸いです。

当店の自家製胡麻豆腐も大変人気です。奈良産の吉野葛をふんだんに使用し、胡麻と合わせてきめ細かく丁寧練り上げます。滑らかな舌触り、独特のもっちりとした食感、あふれ出る風味。ぜひ味わっていただきたい一品です。

料理長 大野 俊紀