

忙しさのあまり **“母の日や父の日”** を忘れていませんか？

非日常の空間で **“極上のすし”** をつまみながら

大切な人に **“ありがとう”** を伝えませんか？

お母さん、お父さんに “いつもありがとう”

そして、奥さんに “いつも支えてくれてありがとう”

旦那さんに “いつも家族を守ってくれてありがとう”

日頃の感謝の気持ちを伝えるのにふさわしい演出をお手伝いいたします。

いつもお世話になっております。鯨処酒主 大将です。

この道一筋40年、鯨技術コンクール 金賞受賞の実績があります。

大切な人が泣いて喜んでくれるような母の日や父の日にしませんか？

一番大切な人を食事に誘い、一生忘れないような
思い出にしてもらえたらうれしくないですか？

それをかなえるお話を少しさせてください。

では、1つずつ順番にお話していきます。



日本人の好きな和食ランキングNO1 “すし”

(資料 サントリー「和食通信」ネット調査 2014年)

資料によれば86.3%の人が和食の中で“すし”が好きと回答(第1位)

さらに「もっとも好きな和食メニュー」でも“すし”が1位

そして「最後の晩餐で食べたい和食メニュー」でも“すし”が1位です。

とびきりの“すし”と非日常の空間で、大好きなあの人に

心から **“ありがとう”** と普段言えない感謝の気持ちを伝えませんか？



価格、COM 感謝が伝わる“コト” ランキング TOP5 (母の日ギフト・プレゼント特集、
父の日ギフト・プレゼント特集、ともに2016より) によれば感謝の気持ちを伝えることが
母の日、父の日ともに **してもらって嬉しかったことランキング1位**

逆にもてなす側から見れば一緒に食事することが
実母 義母 実父 義父にしたいことランキング
それぞれ**1位**です。

ただ、いくら感謝の気持ちを伝えて
一緒に食事することがランキングトップとはいえ

近所の飲食店に行って料理といえば、なんの変哲もない
スーパーで売っているものに毛の生えたレベルの素材で作られ、
記憶の片隅にも残らない、ごくありふれた料理が提供される。

これで、もしあなたの一番大切な人が喜んでくれなかったら、
あなたはずっと後悔するかもしれません。

そして、品物をプレゼントするよりも
一緒に体験した**楽しかった思い出は深く心に刻まれます。**

後悔しないためにも、あなたの大切な人に喜んでもらえる
鮭処酒主 初夏のおすすめの一例をご紹介します。

お父さん
お母さん
はいつも
一緒に
食事
します。



まずは**青森のムラサキウニ**です。(7,300 円のコースのみ)

春から夏にかけて青森県の各地で素晴らしいウニがとれます。
甘くて、磯の香りに富み、食べると口いっぱいに
海の恵みが広がります。

青森で主に水揚げされるウニはムラサキウニと言われる種類で
岩と同系色の茶色っぽいエゾバフンウニとは違い
ムラサキウニは、黒褐色の殻のまわりに長いトゲを持ち
鮮やかな黄色、あっさりとした甘い身が特徴です。

3月頃から獲れはじめ、6月～7月頃が質
量ともに最盛期を迎えます。

また、ウニの味は、餌の質でも大きく左右されます。
青森のウニは、津軽海峡の最上質の真昆布などの
海藻を主食としています。

真昆布は、肉厚があり幅も広く大変風味が良いため
昆布の最高級品として関西方面で特に好まれており
懐石料理などに多く使われています。

そのような贅沢な昆布をたっぷり食べ、丸々と太るため
上品な甘みが強いウニに育つのです。

濃厚でねっとりとした食感のバフンウニに比べ
粒が大きく、あっさりして食べやすく、甘みに富んだ



この時期、自分の一番のおすすめのウニですウニの衝撃的な甘さ、とろけて香りの良い穴子、黄金アジの脂の乗りと旨味を思い出すたびに、大切なあの人の心に、楽しかった思い出としてよみがえることと思います。



手紙を見たあなただけにアップグレードプレゼント
通常 5.800 円のコースを

なんと 1.200 円お得な 7.000 円のコース内容に

通常 7.300 円のコースを

なんと 2.000 円お得な 9.300 円のコース内容に

それぞれ お値段そのまま、アップグレードしてプレゼント

仕入れ等の都合により 5月11日~7月2日までの限定です。

そして酒主の看板商品 穴子です。

穴子が嫌いな人は少なからずいると思います。
ボキボキ、パサパサして臭みがある。
よその店でこんな穴子を食べさせられたら自分だって嫌いになります。

良い穴子の条件は、
臭みがなく、鮮度が良く、脂がある 100g～150g くらいのサイズ
それを、煮て握りにすると甘みのある、
とろけて香りが良く小骨の当たらない穴子の握りになります。

旬の今、酒主では淡路島由良港もしくは江戸前羽田沖の穴子を
仕入れてご提供しています。 淡路島の穴子は
宮内庁御用達の穴子専門店と当店だけに入荷する穴子です。



もともと良質な穴子がとれる淡路島由良港の中でも、
脂のある旨味のあるものだけを厳選して仕入れています。

そして東京湾では、春になると産卵のために穴子は羽田沖に現れます。
昔から羽田沖で捕れたものは最高といわれています。
2つの産地の穴子の中からその時の状況で品質の良い方をご提供します。

それから「黄金アジ」です。

初夏から夏にアジが食べごろの旬を迎えます。

実はマアジには2種類あります。
内湾に生息し地付きで移動しない「黄アジ（ヒラアジ）型」と
内湾から沖合を回遊する「黒アジ（ノドクロアジ）型」がいます。

生物学的には同種ですが、漁獲量が少なく
脂が乗って甘み、旨みが強くアジの中で最も美味しいのは黄アジです。

身のねっとり感、上品な香り、よくかみしめると舌に旨味
が残ります。口溶けもよく脂の乗り・身の締まり
香りのバランスが最高です。

黄アジは「根つきアジ」「瀬つきアジ」「黄金アジ」とも呼ばれ
ブランド物がいくつかあります。しかし、皆さんご存知の
ブランドアジで有名な佐賀関の関アジは、残念ながら黒アジです。

自分が好んで使うのは、鹿児島 ^{いずみ}出水・神奈川 ^{まつわ}松輪
瀬戸内海 淡路の3つです。

ブランド化されている高級アジのほとんどは「黄金アジ」です。
エサが豊富な磯の瀬に住み着いて丸々と太った身は柔らかく脂が乗って
刺身で食べても絶品！超高級店でも好んで使われる極上品です。
(その時期に一番良いと思う上記3つの産地から厳選いたします)



あなたの大切な人の笑顔のために、
いつも以上に高品質な魚を、職人歴 40 年の
経験にて選び抜きます。
そのため、今回の特別プランでご提供できるのは
1日12名様だけです。

“母の日”が来ると思いだします

今から4年前のある日、“かーちゃんが倒れて救急車で運ばれた!”と弟から電話がありました。急いで病院に駆けつけましたがすでに息がありません。突然の心筋梗塞で73年の生涯の幕引きでした。

自分が高校生のときに離婚し、女手一つで自分と弟、2人の子供を育てあげるのは大変で、お正月の元日も休まず働いていた記憶があります。

旅行や、食事にも連れて行きましたが、もっともっと親孝行をしてあげたかった・・・あまりにも突然で未だに悔やみきれません。

“親孝行 したいときには親は無し”

せめて天国にいる母に感謝の気持ちだけでも伝えたいと思います。



寿司職人歴 40 年
酒主浩義です。

母の日・父の日の手紙を見たとお電話でご予約ください

厚木市愛甲西 1-14-1 鮪処酒主

営業時間 11:30~14:00 (要予約)

17:30~22:00

☎046-248-1231

定休日 毎週月曜・第3火曜

1,000円割引券

上記コース以外の6,000円以上の飲食に限りお使い頂けます。他券との併用不可
有効期限H29.7/2まで

2日前までにご予約をお願いします。また、お嫌いなすしネタや食材がありましたら事前にお申し付けください。他のクーポンサービスとの併用はできません。価格には消費税は含まれておりません。