

# ちりめん街道 料理旅館 井筒屋だより 通算25号

## 井筒屋の目標

「笑顔でいること、笑顔にすること。」

いつも井筒屋だよりを読んでくださり、ありがとうございます。2020年から続くコロナ禍、日々の報道に一喜一憂する毎日ですが、皆様お元気でしょうか？

昨年2020年は、井筒屋だより(旧ちりめん街道通信)を書き始めて以来、初めて丸一年以上記事を書かなかつた一年でした。皆様のご想像通り、コロナの大さな影響を受けた井筒屋ですが、せっかく一年ぶりの井筒屋だよりなので、明るいニュースをお届けしたいと思います。



2020年夏、念願の  
古民家宿泊プランができました  
かいたういの宿、赤野邸

↑赤野邸玄関の看板は、長女が書いてくれました。



↑2021年四月、  
寝室にもテレビがつきました。



↑2021年四月、お風呂が  
ちょっと大きくなりました。

実は赤野邸は、2020年のコロナ禍期間を利用して、板長とせ様子供達を中心に、DIYで改装しました。



2021年も、コロナでお客様が少ない期間中に、赤野邸から発掘された日本庭園の整備（木を切った3.日本庭園か出てこいを）と、広い庭を利用して島骨鶏（うこっけい）を食する計画です。

また見に来て下さいね。

そして、念願の猫も赤野邸2階で暮らしています。



オコゲ 男子 推定2歳  
イケメンツンデレ・女性に大人気



ココミン 女子 推定2歳  
恥ずかしがりやさん



チャコ 女子 推定2歳  
なでなで大好き

赤野邸は、昭和三年に建てられた古民家を改装した宿です。建物が大きいため、お客様には一階を貸切で泊まって頂き、二階には猫が住んでいます。脱走防止をしているので一階に猫が来ることはできません。また、毛の飛散にも気を付けていますが、ごくまれに微量の毛が飛ぶことがあります。重度の猫アレルギーの方、極度に潔癖症の方は、宿泊をご遠慮くださいね。

ネコ好きな方には、チュールを用意してお待ちしています。

# 2020年6月発表！じゃらん AWARD2019



なんとちりめん街道 料理旅館 井筒屋が、  
「泊まって良かった宿大賞・夕食部門(丘陵北陸地域)  
3年連続受賞させて頂きました！」  
そして、「都道府県別 じゃらんネットランキング」、「泊まって  
良かった宿大賞・京都府 第2位」も同時受賞しました！



皆様：ないの通り、ちりめん街道 料理旅館 井筒屋は、温泉もない、  
設備も新しくない、力こま料理はしない、肉も出さない、天板立や伊根  
等の看板米地からもそんなに遠くない、まさにないない尽くしの宿  
ですか。逆に言えば 井筒屋は、板長の魚料理、おもてなし。  
この二点で成り立っている宿です。そんなマイナーな宿を、あえて  
選んで下さったお客様、本当にありがとうございます。

そして、ちりめん街道にいる、いるお客様をあたたかく迎えて  
下さった、地元住民の皆様、良い食材を供給して下さる  
漁師さんや農家さん達。なにより、板長とせよか、自分の  
本来の仕事を集中できるようサポートしてくれたスタッフと家族へ、  
心からの感謝の気持ちをこめて。

板長 鈴木孝昌 女将 鈴木和女

2021年6月発表のじゃらんAWARD2020は、コロナの影響が考慮され中止になりました。

給付金の使い道を家族で相談した時、全員一致で「井筒屋に行きたい。」と言ってお越し下さった常連様。



なんと、井筒屋がWEB漫画になりました！  
「いぬのきもちWEB」で  
「こぐま犬てんすけ」を連載されているPNすずめ天狗様に、なんと井筒屋のわんこ同伴宿泊プランをマンガにして頂きました！さら後日談も書いて頂きありがとうございました！



毎年お越し頂いているお客様。2020年も変わらずお越しくださいました。



家族で鬼滅の刃にはまっていたら、自作の切絵を送ってくださいた、FILTER7 DESIGN STUDIO様。愛知県で、御朱印のデザインや切り絵Tシャツを作られています。

↓わんこ同伴  
宿泊プラン紹介



↑後日談



本当にありがとうございました。  
本当にありがとうございました。

2020~21年は、井筒屋に何度もおこして下さったリピーター様、お常連様がとても多く、心から感謝しています。本当にありがとうございました！  
ただ、口では「大丈夫ですよ～」とは言いながらも、井筒屋たまりを一年以上使ったのは、やはり精神的にダメージが大きかったのだとうなっては思います。今回、井筒屋たまりを手掛けたのは、ひとえに井筒屋を応援して下さった皆様のおかげです。本当にありがとうございます。

そして、悪いことはかりでもなく、大人数の宴会を受けなくなりたこと、日替わり余裕ができることで、極楽の料理の質が上がり、魚料理の種類がふえたことで、子供に魚のことはあるを教えてられたこと、山菜料理もとり入れられたことで、良いことも沢山ありました。

2021年は、赤野鶏の放生で島骨鶏（うこっけい）を育てて卵を料理に使うなど、さらなる進化を遂げたいと思っています。

井筒屋の進化を、またまた見に来て下さいね。

発行日：令和三年四月 編集・発行 ちりめん街道料理旅館井筒屋

〒629-2403 京都府与謝郡与謝野町字加悦1050番地 電話：0772-42-2012

HP&ブログ：<https://www.chirimenkaido-idutsuya.jp/>

現在、仕入れと仕込みのため、火・水・木曜日は、魚料理をお休みしています。