

井筒屋の
楽しみ方

その壺

ご自由に
お持ち帰り
ください。



井筒屋の目標

笑顔でいること。

笑顔にすること。

笑顔、7人から人へうつります。笑顔の人がいると、周りの人まで楽しくなります。不機嫌な人も、おほかたがいればおいたがるし、不思議と笑顔になります。人を笑顔にするお手伝いができる仕事をさせて頂いて、幸せだと思います。

そして、私達自身も笑顔でいることで、次の世代の子供達に、安心感を与えられると、なお嬉しいですね。「お父さんとお母さん、怒ってばかりだから、店継ぎの嫌だ、」なんて言われたいから(笑)

笑顔、7. 大切ですよ。

～食材へのこだわり～

食べておいしいものはもちろんのこと、お客様が説明を聞かずに、おもしろい」と笑顔になって頂くような食材を、常に探しています。でも、宴席で全てを説明するのは無理だから、と思ひ、「井筒屋の楽し方」を例にしました。食材は季節に上りて変わりますし、季候の変動にも影響を受けます。今回は長野県産の食材と東北産の食材を中心としました。次回は海の食材を中心と書きたいか、と思ひ、7. 大切

ちりめん街道料理旅館
井筒屋

平成27年2月吉日

京都府与謝郡与謝野町
字加悦1050番地

甘将 鈴木朱村

TEL 0772-42-2012



外食産業は、余分の食材や料理の食べ残り等、食品廃棄物がとても多くなります。

でも井筒屋は、店の規模の割には、食品廃棄物はあまり多くありません。

なぜでしょう？

理由その1.

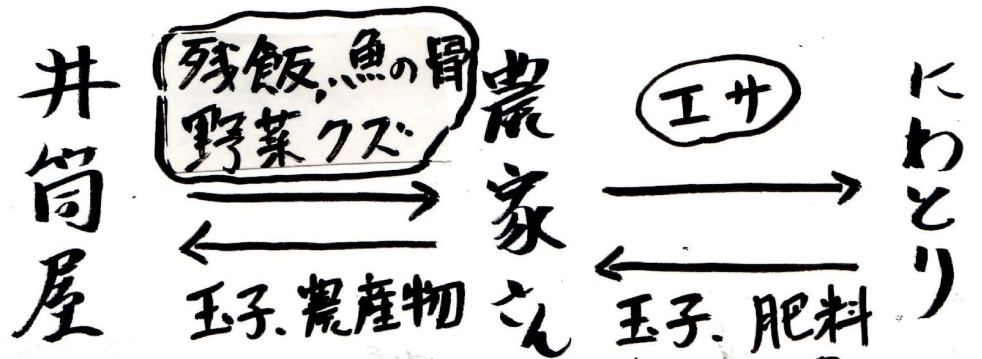
予約専門のお店だから。

井筒屋は、基本的に予約のみのお料理しかしないので、食材の無駄も、自然と少なくなります。また、コース料理に板長が生命をかけておられますので、一品料理の対応は、非常に不得手です。

ご不便をおかけしますが、よろしくお願ひ申し上げます。

理由その2

食物連鎖を大切にす。



井筒屋から出る残飯や野菜クズ、魚の骨は、寺謝野町内の農家さんで飼われている鶏に食べてもらっています。そして、その鶏達が産んだ玉子は、井筒屋で食材として使っています。ぼろ寿司の金糸玉子や、茶わんむしの玉子等...殆どが地元産の玉子になります。季節によりますが、週に60~80位を供給して頂いています。秋から初冬にかけては、少し数が減った事もします。また、イサに青草が多く入る夏は玉子の黄身の色が濃く、冬はおお色がうすくなります。季節のうつりかわりが玉子にも出るんだな〜と、しみじみ思います。

◎与謝野町のお米は、全国レベル
の旨い!お米です。

井筒屋には、少人数ながらも全国各地
からお客様が泊りに来られます。

そして皆様がりとそらえて言われるのは

「魚がとってもおいしかったです!」

そしてうーっ…

「お米がおいしい!こんな旨い米初めてです!」

地元のお客様はいつも町内産のお
米を食べていら、しやるので、思わなかもしれ
ません(笑)

私(甘柿)は大阪出身ですが、大阪にいた
ころは、ごはん一膳食べられなかったのが、
丹後に引越してからはもりもり食べるまじ
なりまして…。十代後半の頃は、一人で一日
五合もの白ご飯を食べていました。

水がおいしかったり、土が肥えていたり、お米
がおいしい要素は色々あると思います。ぜひ、

遠方の方へのお土産は与謝野町産の
お米を。さっと喜ばれますよ♡

◎井筒屋で使っている天ぷらの
小麦粉…実は、与謝野町産です。

市販の小麦粉って、白いですかね?でも、本当は
小麦粉って、茶色です。「小麦色の肌」と聞くと、
日焼けした褐色の肌を連想します。でも、
通常の小麦粉は、白い色をしていますね。これ
は、見た目の良さと、保存性を良くするため、
また、ケーキやパンを作る時には、胚芽や表
皮に含まれる栄養分の関係で、ふくらまな
かったり、口当たりが悪くなることもあま
す。そのため、胚乳のみを使って小麦粉を
作ります。

井筒屋で使っている小麦粉は、胚芽や表
皮も丸ごと粉にした栄養たっぷりの全
粒粉。ほんのり茶色、麦の香りがする小麦
粉です。難点もあり、常温に置くと変質し
たり、虫が寄りやすかったりします。だから、
冷蔵庫で管理して、使う分だけ取り出し、
ふるいにかけて使います。とても手間が
かかりますが、農家さんが苦労して育て
た希少な小麦。大切に使いたいと思
います。