

笑顔にすること。
笑顔でいること。

井筒屋の目標



井筒屋の
楽しみ方
その壺

令和5年3月3日一部改訂

ご自由にお持ち帰りください。

笑顔、人から人へうつります。笑顔の人がいると、周りの人まで笑みになります。不機嫌な人も、お母かがいにはいれると、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、お母さん、お父さんとお母さん、怒ってはかりたかう店、継心の嫌な人、なんて言われないように(笑)
笑顔、で、大切で。

料理は生命を頂いて。だから、生命を大切にしたい。

井筒屋の医食同源会席は、魚や野菜、お米、卵一つでさえも、まさに「生命を頂き、つなぐ」って、料理。そして、医食同源会席をお召し上がり下さったお客様に、いつも身体も元気なうっていただきたい、そんな願いのこもったお料理です。そして、頂いた命を無駄にしないこと、何より料理をお召し上がり下さったお客様に「おかしかった」と言ってもらえると、頂いた命が報われる、そう思っています。ある意味田舎でしかできない、とてもスローライフな宿ですが、梨以て頂けたる幸いです。



井筒屋の鳥骨鶏は雌雄混合で飼っているため、卵は有精卵です。母鳥が抱卵するとひながかえるので、毎年少しずつ増えます。本卵の卵は無精卵なので、ひなは産まれません。そして、生命のものを頂いています。ちりめん街道料理旅館井筒屋

平成27年2月吉日

甘井 鈴木 和枝

〒629-2403

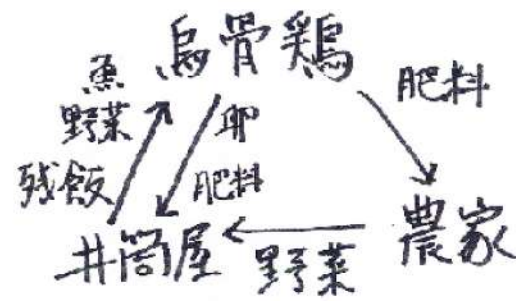
与謝野田カトリック1050番地

電話0772-42-2012

知っていますか？

井筒屋では、食品ロスはほとんどありません！

井筒屋では、2008年から



近くの農家さんが飼っている鶏に、井筒屋で出る野菜くずや残飯、魚の骨やうななどを食べてもらい、その鶏が産んだ卵を料理に使っていました。ですが、2021年に、イタチの被害で農家さんが養鶏をやめられたのをきっかけに、鳥骨鶏を自分達で飼いはじめました。今は、鳥骨鶏に残飯や魚、野菜くずを食べてもらい、卵は料理に、鶏糞は仕入れ先の農家さんや、井筒屋の自家菜園の肥料に使っています。



そして、鳥骨鶏は平飼いで育てているので、季節によって産卵数が減ったり、乾卵期になることも月ほむ全く卵を産まなくなります。また、青草が強い春から夏は卵の黄身の色が濃くなり、冬になると黄身の色がうすくなります。季節のうつりかわりが、卵にも出るんですね。



さらに、コロナ自粛中の2021年には、空き地を購入し、開墾して山菜サテサートに使う果樹を植えています。果樹の収穫はまだ先ですが、山菜は2022年の夏から料理に使っています。とりすぎないように、毎週予約のお客様の分だけ収穫しています。

現在井筒屋は、週末の3日間と連休や盆、年末年始のみ、完全予約制で営業しています。予約を受けない平日は、自家菜園の仕入れや鳥骨鶏の世話、魚の仕入れと仕入みにたっぷり時間をかけています。

その週に仕入れた魚は、個別に熟成させ、週末に使いきり、使いきれない分は新鮮なうちに酒粕や味噌、たれなどに漬けこんで、料理に使ったり、新メニューの試作をします。ほぼ年中無休で仕事していたころよりも、休みを頂いて1ヵり仕込みをして、食材を大七刀にすることが、会席料理の質の向上や、食品ロスの削減につながっています。

①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ろえて言われるのは
「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
米を食べている、しやるので、思わなかもしれ
ません(笑)

私(サト)は大阪出身ですが、大阪にいた
ころは、こはん一膳食べられなかったのが、
丹後に引越してからほもりむり食べるよう
になりました…。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。

①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
ります。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
皮もれごと粉にした、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
った貴重な小麦。大切に使いたいと思
います。