

# 双葉タイムス

発行所 双葉寿司  
1997年11月 創刊

おかげ様で六〇周年を  
迎えることができました。

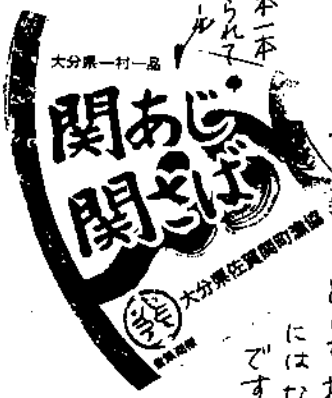
## No.1 今月のおすすめ 一本釣の間巻



産卵期は、春から夏、産卵後の  
疲れから回復、えさを食べ  
脂ののってきた秋にさばがう  
まくなる。  
九州佐賀の関と四国の佐田岬  
の間の豊後水道でとれたもの  
を関さばといひ、他の海でとれた  
ものと確実に味が違う。

刺身の味は、蒸したえ  
舌あたりと、どれも天然の鯛  
にも負けない味です。この味を  
ぜひ双葉でどうぞ。

さば一本一本  
につけられ  
いるシール



## No.2 おすすめ 生いくら

いくらとは、ロシア語で魚卵のこと  
いう。普通のすし屋でいくらとい  
と、毎年9月10月に沖合でとったサケ  
の卵を味つけ、冷凍保存し、順次出荷  
するが、双葉では、国産のサケの卵を、  
吟味して仕入れ、味つけて、生いくら  
としておすすめしている。冷凍もの  
にはない甘さの卵の味は、感動もの  
です。

## すしやのひみつ

—アがり—  
花柳界から出た  
ことばで、本来、最後  
に出すお茶のこと  
いう。初めに出すお茶  
は、「お出花」というのが  
本当だった。いつのまに  
か、お茶全体のこと  
「アがり」というよう  
になってしまった。

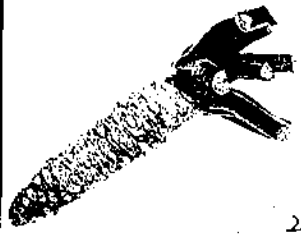
—まぐろ—  
眼黒(めぐろ)が  
なまってまぐろ。

—鉄火巻—  
戦前は、ばくち場  
のことを鉄火場といひ、  
そこから、花札をさばく  
のに、すめしが手につか  
ずに、マグロを食べられ  
るように工夫したものに  
この名がついた。

—かり—  
食べるとかりかり  
と音のするところ  
から。

—シャリ—  
米をとぐとき  
シャリシャリと音の  
することから。

## <山葵> わさび



葉の形が徳川家の家紋に似ている  
ところから山のおおい。  
一年で3 cmほど伸びるワサビの旬は、  
根が一歳成長する晩春であり、1年半~  
2年半ものが良い。産地は、良い順に伊豆系、  
信州系、島根系と大別され、種類は、良い順に、  
真妻(マツマ)、ダルマ、アオダネなどがあり、双葉が  
使っているのは、伊豆天城の真妻であり、超一級品  
です。江戸時代、將軍しか食べることができなかった  
貴重なワサビをサシミでおいしく食べるには、トナサメ  
の皮でおろし、かけて、しょう油につけずに、ネタの上に  
ワサビをのせて下さい。甘い香り、鼻をくすぐる辛味、  
目をとじるとそこは、もうわさび沢です。

双葉寿司は、まだまだ、未熟な店です。少  
しでもお気づきの点、ありましたら、店  
の者にひとこと、アドバイス、お願いしま  
す。

桐生市本町 木曜定休  
双葉寿司 二二一八八