

双葉タイムス

通巻第7号
平成13年8月発行
(有)双葉寿司
桐生市本町5-368
22-8188
木曜定休

生ビールの達人に選ばれました

おかげさまで当店は、群馬県内で生ビールのうまい店ベスト20に選ばれました。「毎日の徹底した洗浄」「適正なガス圧」「正しい注ぎ方」「きれいなグラス」などの審査に優秀な成績で合格し、とにかく



『一番おいしい状態』でおお客様に提供されているとサントリーに認定されました。これをはげみにますますがんばります

あじ、いわし

一年を通じて出回っています。最もうまくなるのが産卵前の初夏から秋にかけてです。栄



養的には、コレステロールを低下させるDHAを多く含み、さらに心筋梗塞、脳梗塞を予防するEPAがとても多く含まれています。生で握ることが多くなつた光り物ですが、昔は、酢じめにしています。魚が旨いと書いて鮭とよむ味を堪能してください。



なぜおすしは、一貫とか二カんで数えるの？

一、江戸時代に、庶民は六あき銭を通貨として使っていて、五十枚を一組にしてひもを通して持ち歩いていたらしい。(銭形平次の投げ銭のことです)その一組の呼び方が一貫(かん)で、これと寿司の握り一個が同じくらいの大きさだったところから、このような名前になつ

た、というのが最も有力な説だという。江戸時代の握りは大きく、二、三個で腹がいっぱいになつたそうです。

二 寿司は、船の形をしています。江戸前寿司において、黒船の影響が強く、軍艦のカンというのを聞いた様です。軍艦巻きなんかもその影響だと言われています。注意・お店やお客様の中には一貫を一個と誤っている方と二個と誤っている方の両方がいらしゃるため、トランプをさけるため、何貫と言わずに、何個と言ったほうが良いときもあります。

岩の湯を訪れて

桐生から車で三時間、長野市の近く仙仁温泉岩の湯に社員研修旅行に行つてきました。一年先まで予約でい



つばいで、雑誌にもあまり紹介させない宿です。旅の疲れをとるためお風呂は、温泉の他にナント三〇メートルもある洞くつ風呂、それもタオルを巻いての混浴です。この宿の一番すばらしいところは、従業員の方々の笑顔とおもてなしの心です。夜の料理は、庭の見える料亭に案内され、地元の山菜や、魚をふんだんに使い、ボリューム満点のダイナミックな演出のコースでした。また、夜食の用意もなかなかでした。

翌日、長野県庁に田中知事に会いに行つてきましたが、一階にある知事室は、総ガラスばりでびっくりしました。また、戸隠の忍者からくり屋敷は、絶対行くべきです。からくりを解くまで出られません。そばは、戸隠のうずら屋さんがかうまかったです。

すし会席は、お昼もご用意しています。十一時半から一時半(日曜日は、夕方5時から)